

SALIDAS PROFESIONALES

Los espacios de potencial desarrollo profesional se asocian principalmente a empresas del sector turístico, hotelero, de restauración y gastronomía en los ámbitos de:

- Dirección y Gestión.
- Gestión de productos.
- Desarrollo de productos y asesoría.
- Investigación e innovación.
- Restauración.

Entre ellas podemos destacar:

- Dirección, gestión y administración en hotelería, restauración y sectores afines.
- Organización de eventos gastronómicos, productos y actividades turísticas asociados a la gastronomía.
- Conservación, revalorización y readaptación del turismo y cultura en su vertiente gastronómica.
- Consultoría, asesoría y promoción de nuevas iniciativas gastronómicas en industria o restauración.
- Innovación en servicios gastronómicos.
- Restauración colectiva o social.
- Responsable de calidad y seguridad alimentaria en restauración.
- Gastronomía y salud.
- Formación, investigación e innovación en centros públicos y privados.
- Responsable de administración (compras, almacén...).
- Dirección de alimentación y bebidas (F&B).
- Dirección de banquetes, convenciones y colectividades.
- Dirección o Jefe/a de operaciones.
- Dirección de establecimiento (independiente e integrada).



GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

uma.es

Facultad de Turismo
Campus de Teatinos
29071 Málaga (España)
Telf.: (+34) 952 13 29 01

@destinouma

@destinouma

@destinouma.official

Grado en CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA



UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

FACULTAD DE TURISMO

¿QUÉ ES?

El Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera te formará para ser un profesional en el ámbito de la gastronomía, la alimentación, la restauración y el sector del alojamiento turístico, áreas con personalidad propia y diferenciada con respecto al resto de ámbitos de conocimiento de la actividad turística. Por una parte, la gastronomía es una tendencia al alza y un atractivo de interés como un elemento diferenciador del destino turístico y, por otro lado, la gestión hotelera requiere personal cada vez más cualificado. Por ello existe una demanda de profesionales en estos ámbitos específicos.

Estos estudios te proporcionarán conocimientos interdisciplinares de gestión, gastronomía, interculturalidad, alimentación, nutrición, restauración, turismo, etc., con una orientación hacia las colectividades. El título te permitirá adquirir las competencias y perfiles profesionales adecuados a los diferentes ámbitos del conocimiento relacionados. En este grado se combinan la formación en salud y nutrición, bioquímica de los alimentos, procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas, creación y gestión de empresas, como parte fundamental de los estudios. También son materias claves la formación en turismo y gastronomía, la normativa jurídica específica, junto con la aplicación de las tecnologías de la información y las comunicaciones (TICs). Además, se realizan prácticas formativas en empresas relacionadas con el ámbito del título que facilitan las competencias necesarias para salir al mercado laboral con un alto grado de competitividad.

Si eres una persona con interés en la creatividad gastronómica, las experiencias turísticas, la restauración y la gestión hotelera, eres la persona adecuada para realizar estos estudios.

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CURSO

Primer Semestre (30 créditos)	
ASIGNATURAS	Créditos ECTS
Introducción a la administración de empresas de servicios gastronómicos y hoteleros	6
Gestión de la interculturalidad	6
Análisis de los recursos territoriales	6
Sistemas informáticos aplicados a la gastronomía	6
Introducción al Turismo y la Gastronomía	6
Segundo Semestre (30 créditos)	
ASIGNATURAS	Créditos ECTS
Legislación e intervención administrativa en hotelería y restauración	6
Análisis de datos (Estadística)	6
Fundamentos del análisis económico	6
Bioquímica de los alimentos	6
Antropología de la alimentación	6

SEGUNDO CURSO

Primer Semestre (30 créditos)	
ASIGNATURAS	Créditos ECTS
Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero	6
Administración de recursos humanos en empresas gastronómicas y hoteleras	6
Introducción al metabolismo	6
Gastronomía y desarrollo local	6
Turismo y Gastronomía Internacional	6
Segundo Semestre	
ASIGNATURAS	Créditos ECTS
Legislación laboral en hotelería y restauración	6
Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos	6
Fundamentos de marketing	6
Fundamentos de Nutrición y Dietética	6
Informática aplicada a la gestión de alojamientos y restauración	6

TERCER CURSO*

Primer Semestre	
ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	Créditos ECTS
Dietoterapia	6
Contabilidad financiera	6
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	6
Experiencias turísticas enogastronómicas	6
ASIGNATURAS OPTATIVAS	
	Créditos ECTS
Operaciones financieras en hotelería y restauración	6
Equipos e instalaciones en hotelería y restauración	6
Segundo Semestre	
ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	Créditos ECTS
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas	6
Seguridad alimentaria	6
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras	6
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración	6
ASIGNATURAS OPTATIVAS	
	Créditos ECTS
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía	6
Etnogastronomía	6

*El alumnado deberá elegir el número de asignaturas optativas que corresponda para cursar al menos 30 créditos en cada semestre

CUARTO CURSO*

Primer Semestre	
ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	Créditos ECTS
Gestión del departamento de alimentos y bebidas	6
TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line	6
Creación de empresas	6
ASIGNATURAS OPTATIVAS	
	Créditos ECTS
Creatividad e innovación gastronómica	6
Características organolépticas de productos de consumo	6
Gestión de producto y marca	6
Producción y Organización de Eventos	6
Francés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	6
Segundo Semestre	
ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	Créditos ECTS
Trabajo Fin de Grado	12
Prácticas en Empresas	12
ASIGNATURAS OPTATIVAS	
	Créditos ECTS
Gastromarketing	6
Denominaciones de origen y su explotación turística	6
Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración	6

*El alumnado deberá elegir el número de asignaturas optativas que corresponda para cursar al menos 30 créditos en cada semestre

