

## GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS (2019-20)

<b>Código:</b> C058	<b>Fecha de aprobación:</b> 16/02/2019	<b>Precio:</b> 20,27 Créditos en 1ª matrícula
<b>Créditos:</b> 240	<b>Título:</b> Grado	

### RAMA

Ciencias Sociales y Jurídicas

### PLAN

GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

### TIPO DE ENSEÑANZA

Presencial

### CENTROS DONDE SE IMPARTE

Facultad de Ciencias

### ESTUDIO IMPARTIDO CONJUNTAMENTE CON

Solo se imparte en esta universidad

### FECHAS DE EXAMEN

[Acceda al listado de fechas de examen para esta titulación.](#)

**PLAN DE ESTUDIOS OFERTADO EN EL CURSO 2019-20**

Leyenda: No ofertada Sin docencia

**PRIMER CURSO**

**FORMACIÓN BÁSICA** 42 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
1	BÁSICA	6	<a href="#">21700 - BROMATOLOGÍA</a>
1	BÁSICA	6	<a href="#">21701 - FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN</a>
1	BÁSICA	6	<a href="#">21702 - ECONOMÍA APLICADA A LA GASTRONOMÍA</a>
1	BÁSICA	6	<a href="#">21703 - HISTORIA Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA</a>
1	BÁSICA	6	<a href="#">21704 - TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO REGIONAL</a>
1	BÁSICA	6	<a href="#">21707 - GASTRONOMÍA, CULTURA Y SOCIEDAD</a>
1	BÁSICA	6	<a href="#">21709 - PROCESOS PSICOLÓGICOS Y GASTRONOMÍA</a>

**OBLIGATORIAS** 18 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
1	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21705 - EQUIPOS E INSTALACIONES DE COCINA</a>
1	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21706 - GASTRONOMÍA SALUDABLE</a>
1	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21708 - INMERSIÓN Y EXPERIMENTACIÓN EN GASTRONOMÍA</a>

**SEGUNDO CURSO**

**FORMACIÓN BÁSICA** 18 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
2	BÁSICA	6	<a href="#">21715 - GESTIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS</a>
2	BÁSICA	6	<a href="#">21716 - GESTIÓN DE DESTINOS DE TURISMO GASTRONÓMICO</a>
2	BÁSICA	6	<a href="#">21718 - PROTECCIÓN DE LA CALIDAD EN LA ACTIVIDAD GASTRONÓMICA</a>

**OBLIGATORIAS** 42 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
2	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21710 - CIENCIA Y TECNOLOGÍA CULINARIA</a>
2	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21712 - PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL</a>
2	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21713 - PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</a>
2	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21717 - PANADERÍA, REPOSTERÍA Y HELADERÍA</a>
2	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21722 - SUMILLERÍA Y MIXOLOGÍA</a>
2	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21736 - PRACTICUM 1</a>
2	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21737 - PRACTICUM 2</a>

**TERCER CURSO**

**OBLIGATORIAS** 60 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
3	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21711 - MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA</a>
3	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21714 - TRAZABILIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS</a>
3	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21719 - GASTRONOMÍA Y SISTEMAS DE AGROALIMENTACIÓN SOSTENIBLE</a>
3	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21720 - ANÁLISIS SENSORIAL EN GASTRONOMÍA</a>
3	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21721 - GASTRONOMÍA, RESTAURACIÓN COLECTIVA Y NUTRICIÓN PÚBLICA</a>
3	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21723 - TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS APLICADA A LA GASTRONOMÍA</a>
3	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21724 - GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS</a>
3	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21725 - MARKETING, COMERCIALIZACIÓN Y ESTRATEGIAS DIGITALES</a>
3	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21726 - PROTOCOLO Y GESTIÓN DE EVENTOS EN GASTRONOMÍA</a>
3	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21738 - PRACTICUM 3</a>

**CUARTO CURSO**

**OBLIGATORIAS** 42 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
4	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21727 - COMUNICACIÓN EN GASTRONOMÍA</a>
4	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21728 - DIRECCIÓN ESTRATÉGICA Y EMPRENDIMIENTO</a>
4	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21729 - GASTRONOMÍA, COCINA ALICANTINA Y MEDITERRÁNEA</a>
4	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21730 - INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN COCINA</a>
4	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21731 - TRATAMIENTOS POSTCOSECHA</a>
4	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21739 - PRACTICUM 4</a>
4	OBLIGATORIA	6	<a href="#">21740 - PRACTICUM 5</a>

**OPTATIVAS** 12 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
4	OPTATIVA	6	<a href="#">21732 - BIENESTAR PSICOLÓGICO Y GASTRONOMÍA</a>
4	OPTATIVA	6	<a href="#">21733 - COCINAS DEL MUNDO</a>
4	OPTATIVA	6	<a href="#">21734 - GASTRONOMÍA, IDENTIDAD TERRITORIAL Y DESARROLLO LOCAL</a>
4	OPTATIVA	6	<a href="#">21735 - GLOBALIZACIÓN DE LA ECONOMÍA E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA</a>

TFG

Curso	Título	Créditos	Asignatura
4	TRABAJO FIN DE GRADO	6	<u>21741 - TRABAJO FIN DE GRADO</u>

IDIOMA

Superado este bloque se obtiene  
**GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS**

El grado en gastronomía que se propone tiene como finalidad la formación integral de profesionales con los conocimientos necesarios para comprender y ejercer en cualquier actividad y situación profesional relacionada con las ciencias gastronómicas desde una perspectiva global: científica, tecnológica, social, cultural, sanitaria y de gestión empresarial, incluyendo, dentro de los elementos básicos para ejercer la profesión, el conocimiento de los principios éticos, las responsabilidades legales y las repercusiones de sus actuaciones. Todo ello debe lograrse desde el respeto a los derechos fundamentales, de igualdad entre hombres y mujeres, de promoción de los Derechos Humanos, no discriminación y de acuerdo con los valores democráticos y de una cultura de la paz.

El objetivo fundamental es, por tanto, formar profesionales con una visión multidisciplinar y un amplio conocimiento de todas las áreas relacionadas con la gastronomía en general y la actividad culinaria en particular. El fin último es que los estudiantes adquieran, en definitiva, las herramientas conceptuales, manuales y técnicas para poder entender y aplicar estos conocimientos, así como lograr una experiencia práctica adecuada que les prepare para el ejercicio de la profesión.

Se pretende asegurar la adquisición de un conocimiento profundo de las características de la industria gastronómica insistiendo en la importancia de su relación con el entorno físico y social y dotando al estudiante con la capacitación y habilidades suficientes para crear, innovar, producir, transformar, resolver problemas y promover y gestionar servicios gastronómicos de cualquier nivel, tanto en la industria alimentaria como en la restauración comercial o colectiva y, obtener los conocimientos adecuados que permitan al graduado el desarrollo de proyectos de investigación en el campo de las ciencias gastronómicas y/o una posterior formación especializada en cualquiera de las ramas de la Gastronomía e industria alimentaria.

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES

- CG1: Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades en el ámbito de las empresas del sector gastronómico
- CG2: Mostrar capacidad de síntesis y razonamiento crítico en el análisis de los entornos gastronómicos y culinarios.
- CG3: Resolver tareas o realizar trabajos profesionales en el ámbito gastronómico en el tiempo asignado para ello, manteniendo la calidad del resultado.
- CG4: Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema del ámbito de estudio hasta un nivel manejable.
- CG5: Aprender el suficiente manejo del instrumental científico y técnico directamente relacionado con los sectores alimentarios y gastronómicos.
- CG6: Adquirir conocimientos de otras culturas y costumbres que capaciten para trabajar en un contexto profesional internacional en el ámbito de la gastronomía.
- CG7: Saber aplicar los conocimientos adquiridos en el ámbito de estudio al mundo profesional de la gastronomía, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad de género, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz.

### COMPETENCIAS BÁSICAS

- CB1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE1: Comprender el funcionamiento de las regiones-destino de turismo gastronómico, sus estructuras turísticas y sectores empresariales relacionados
- CE2: Conocer los principales indicadores, variables y fuentes de información para el análisis económico del turismo y su relación con el fenómeno gastronómico
- CE3: Conocer los impactos económicos de las actividades gastronómicas y entender el funcionamiento de los diferentes tipos de mercados
- CE4: Ser capaz de aplicar los conceptos básicos de marketing al análisis y gestión de la empresa, atendiendo a los procesos de producción y comercialización, a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente
- CE5: Conocer y saber aplicar las técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia, así como saber manejar el instrumental necesario
- CE6: Conocer y saber utilizar el instrumental y los sistemas de conservación, almacenamiento y envasado de productos alimentarios y las posibles modificaciones en las propiedades finales del producto
- CE7: Comprender y analizar críticamente el carácter dinámico y evolutivo de los fenómenos culinario y gastronómico en la sociedad actual, así como conocer las últimas tendencias en gastronomía
- CE8: Comprender el funcionamiento en políticas públicas y las oportunidades que se derivan para el sector gastronómico
- CE9: Entender los fundamentos históricos del saber gastronómico, entendido como la ciencia y el arte del buen comer
- CE10: Identificar los procesos psicológicos implicados en el desarrollo de hábitos alimentarios para su aplicación en el diseño de la oferta gastronómica
- CE11: Conocer y saber ejecutar aquellas elaboraciones tradicionales típicas de las diferentes gastronomías locales y mundiales, así como comprender su evolución histórica
- CE12: Conocer los factores socioculturales que condicionan la gastronomía e inciden en la selección y clasificación de alimentos e ingredientes y en las elaboraciones culinarias
- CE13: Conocer y comprender la importancia de las denominaciones de origen y las oportunidades que se derivan para el sector gastronómico
- CE14: Conocer y utilizar de forma efectiva las herramientas y medios de información/comunicación para una toma de decisiones eficiente que permita posicionar y distinguir frente a otros a los profesionales de la gastronomía
- CE15: Conocer, valorar críticamente, saber utilizar y aplicar las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas con la gastronomía y la alimentación
- CE16: Comprender los procesos cognitivos, conductuales y emocionales que modulan el bienestar psicológico en el contexto gastronómico
- CE17: Comprender los factores cognitivos y emocionales implicados en la conducta de compra de alimentos
- CE18: Conocer las funciones nutricionales y preventivas de enfermedades de los componentes de los alimentos
- CE19: Conocer los factores fundamentales que condicionan el correcto funcionamiento de los restaurantes así como la relevancia de la imagen de la sala
- CE20: Conocer los cambios biológicos, químicos y físicos que se pueden producir en las materias primas alimentarias durante su preparación o almacenaje
- CE21: Conocer las características que debe cumplir una sala destinada a análisis sensorial y el tipo de producto gastronómico susceptible de análisis y la metodología a aplicar
- CE22: Conocer los ingredientes, saber formular y elaborar helados y productos de pastelería y panadería
- CE23: Adquirir nociones básicas sobre enología, sumillería y mixología y conocer los fundamentos del maridaje
- CE24: Conocer el papel de los ingredientes y aditivos sobre las propiedades sensoriales de los productos alimentarios elaborados

- CE25: Demostrar capacidad de innovación y creatividad en el espacio culinario y gastronómico
- CE26: Conocer los principios básicos de una dieta equilibrada y adquirir las habilidades necesarias para incorporarlas al ámbito gastronómico
- CE27: Conocer los productos de origen animal, vegetal y derivados, así como los sistemas de producción y saber seleccionarlos en función de la aplicación gastronómica a desarrollar
- CE28: Conocer y utilizar las materias primas utilizadas en cocina mediterránea atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas
- CE29: Desarrollar las habilidades necesarias para diseñar e implementar menús y procedimientos culinarios atendiendo a las necesidades de todos los colectivos poblacionales
- CE30: Diseñar ofertas gastronómicas atractivas y adecuadas a las características del establecimiento y expectativas del mercado, que permitan la promoción de la alimentación saludable en el contexto gastronómico
- CE31: Conocer y saber aplicar los protocolos que se utilizan en el control de la calidad organoléptica y culinaria
- CE32: Identificar los ingredientes claves y los procesos de elaboración típicos de la gastronomía mediterránea, así como sus efectos beneficiosos sobre la salud
- CE33: Conocer los requisitos de las instalaciones necesarias para el proceso gastronómico y sus condiciones óptimas de mantenimiento
- CE34: Conocer los componentes de los alimentos, sus propiedades físicas y químicas, y su valor nutritivo
- CE35: Conocer y saber aplicar las normas, estándares y procedimientos de seguridad alimentaria
- CE36: Diseñar la estructura organizativa de una empresa gastronómica y establecer la estrategia de personal para la prestación de servicios
- CE37: Saber aplicar estrategias y habilidades psicológicas que repercutan en el bienestar psicológico del cliente y de los profesionales de la gastronomía
- CE38: Identificar, desde el punto de vista antropológico y sociológico, las diferencias relativas a la diversidad cultural y la variedad gastronómica
- CE39: Diferenciar entre sistemas de producción de alimentos tradicionales, sostenibles y ecológicos e interpretar el etiquetado de los productos agroalimentarios
- CE40: Conocer los riesgos medioambientales y el tratamiento de los residuos generados en el sector agroalimentario

#### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1: Leer y comprender textos en un idioma extranjero
- CT2: Demostrar destrezas y habilidades en informática y sistemas informacionales
- CT3: Demostrar habilidades en comunicación oral y escrita

## CONTENIDOS: MÓDULOS DEL PLAN DE ESTUDIOS

El plan de estudios del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias por la Universidad de Alicante tiene un total de 240 créditos distribuidos en cuatro cursos con 60 créditos ECTS en cada uno de ellos, y una organización temporal con una distribución homogénea del trabajo a realizar en 30 ECTS por semestre. Los 240 créditos incluyen toda la formación teórica y práctica que el estudiante debe adquirir.

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Formación básica	60
Obligatorias	132
Optativas	12
Prácticas externas	30
Trabajo Fin de grado	6
Créditos totales	240

Desde un punto de vista académico, para el enfoque multidisciplinar que se pretende, las materias de formación básica han de recoger competencias básicas de varias ramas del conocimiento, relacionadas con: el conocimiento de los alimentos (biología, física, química, etc.), la gestión de empresas especializadas en alimentación (Grado de Administración y Dirección de empresas), el marketing, el turismo, las habilidades sociales, los recursos humanos, la salud y la nutrición humana.

Al adscribir los estudios a la rama de Ciencias Sociales y Jurídicas, de los 60 créditos de formación básica, 48 créditos pertenecen a materias de esta rama. Los 12 créditos restantes se adscriben a la materia de Nutrición y Bromatología, fuertemente entroncada con el título y vital para la formación básica del estudiante.

A cada crédito ECTS se atribuyen 25 horas de trabajo para el alumno. En las asignaturas básicas, obligatorias y optativas la presencialidad es del 40% (10 horas de trabajo presencial y 15 de trabajo autónomo). La presencialidad de los módulos correspondientes a prácticas externas tuteladas es del 80% lo que representa una de las mayores dedicaciones comparada con otros grados. Cada practicum dispone, por tanto, de 120 horas presenciales repartidas en unas tres semanas, aproximadamente. Tres de ellos se dedicarán preferentemente a actividades en cocina (elaboración de alimentos salados, dulces y alta cocina mediterránea, respectivamente) otro a eventos gastronómicos y trabajo en sala y otro a la creación y gestión de empresas gastronómicas.

El Trabajo de Fin de Grado (TFG) consistente en la realización tutorizada y su posterior defensa de un proyecto de investigación, creación, innovación o mejora en cualquier campo relacionado con la gastronomía permitirá evaluar de forma global, las competencias específicas adquiridas. Esta asignatura se distribuye en 80 % de trabajo autónomo y 20 % presencial con el tutor o tutora.

Si a los 252 créditos totales, incluyendo toda la optatividad, sustraemos los 36 créditos, correspondientes a los créditos de la materia de prácticas externas (PE 30 ECTS) y Trabajo Fin de Grado (TFG 6 ECTS), disponemos de 216 créditos que se distribuyen de la siguiente manera: Elaboración Culinaria: 36 (16,7 %) Dirección y Administración: 48 (22,2 %) y Conocimientos Generales y Multidisciplinares: 132 (61,1%) que hacen un Total de: 216 (100 %).

Las asignaturas dedicadas de una forma más específica a conceptos relacionados con la elaboración culinaria (sin contar los practicum) suponen el 16,7 % del total de créditos (36 ECTS) mientras que los dedicados de forma genérica a la Dirección y Administración suponen 48 ECTS (22,2%). Esto proporciona a la titulación un enfoque planificado, sistemático y global, que tiene en cuenta la multiplicidad de problemas a los que atender, pero sin olvidar diversos aspectos como el respeto a los valores humanos, de solidaridad, a cuestiones de género, etc. Además, toda esta distribución de materias va íntimamente ligada con la búsqueda de la excelencia profesional a la que se debe aspirar siempre, no solo en lo propio sino como parte de un equipo más amplio de personas que se complementan para mejorar el proceso.

El Plan de Estudios se encuentra estructurado en tres bloques (elaboración culinaria, empresa, dirección y administración, y conocimientos generales y multidisciplinarios).

- **Elaboración Culinaria:** comprende las siguientes asignaturas: Ciencia y tecnología culinaria, Inmersión y experimentación en gastronomía, Panadería, repostería y heladería, Sumillería y mixología, Innovación tecnológica en la cocina y Gastronomía, cocina alicantina y mediterránea.

- **Empresa, Dirección y Administración:** comprende las siguientes asignaturas: Gestión de empresas gastronómicas, Economía aplicada a la gastronomía, Gestión de recursos humanos, Gestión de destinos de turismo gastronómico, Protocolo y gestión de eventos en gastronomía, Marketing, comercialización y estrategias digitales, Dirección estratégica y emprendimiento y Globalización de la economía e innovación en gastronomía.

El bloque dedicado a la Empresa y su Gestión Económica tiene como objetivo general desarrollar competencias básicas para el emprendimiento de los negocios relacionados con la restauración y agroalimentación. Se requieren conocimientos básicos de economía, contabilidad, finanzas, fiscalidad, marketing o publicidad, pero también se trata de desarrollar las herramientas básicas para la gestión y el tratamiento de datos digitales en el ámbito tecnológico de los alimentos y la gestión económica sin olvidar la capacitación para reconocer, comprender y satisfacer las necesidades de los clientes, la gestión de equipos o los recursos humanos.

- **Conocimientos Generales y Multidisciplinares:** como se ha mencionado, el plan de estudios contiene un pilar básico fundamentado en la transversalidad al dedicar un buen número de créditos (132 ECTS, incluyendo optatividad) a una temática multidisciplinar en la que se pueden identificar tres conjuntos de asignaturas que se nutren de varias ramas de conocimiento.

Con el primero, el de Ciencia y Tecnología de Alimentos, se trata de profundizar y sentar las bases en aspectos teóricos-básicos y en los fundamentos científicos de los procesos gastronómicos: la identificación sensorial de los distintos tipos de alimentos y sus distintos grados de calidad en un marco agroalimentario sostenible, los fundamentos químicos y nutricionales, su tratamiento, higiene, manipulación etc. También, desde un punto de vista técnico, se

propone el estudio de los equipos e instalaciones en donde se trabaja.

En un segundo conjunto, se aborda el estudio del ámbito Gastronómico profundizando en los aspectos de una gastronomía saludable, la restauración colectiva, la psicología, y la nutrición pública.

Por último, en el tercer conjunto se desarrollan contenidos relacionados con las manifestaciones culturales y artísticas en el ámbito de las ciencias sociales y jurídicas y se tratan los aspectos históricos y antropológicos, el arte y la gestión de recursos relacionados con la Gastronomía. Pero también en "Comunicación en Gastronomía" se afrontan temas como la creatividad, la prensa, la comunicación especializada o la crítica gastronómica mientras que con la "Protección de la calidad en la actividad Gastronómica" se abordan herramientas básicas en el ámbito de la organización jurídica, la protección de los procesos de producción, las normativas de calidad de los alimentos o las Denominaciones de Origen, entre otros contenidos.



### REQUISITO LINGÜÍSTICO (EN LENGUA EXTRANJERA)

Las y los estudiantes que cursen **títulos de grado** en la Universidad de Alicante deberán **acreditar** como mínimo un **nivel B1 de lengua extranjera** (recomendable el B2) para **poder obtener el título**.

El nivel de lengua requerido se adecua al Marco de Referencia Europea para las Lenguas Modernas.

La acreditación del nivel de lengua se puede obtener previamente o en cualquier momento durante los estudios universitarios; en todo caso **para poder evaluar el trabajo fin de grado** habrá que tener acreditado dicho nivel.

Las **diferentes vías** para obtener la acreditación de nivel se pueden consultar en la información adicional que incluye este apartado.

[+info](#)

### CAPACITACIÓN DOCENTE EN LENGUAS

Para quienes al finalizar sus estudios quieran dedicarse a la **docencia** no universitaria es absolutamente **recomendable** la obtención de la **capacitación docente en lenguas** (valenciano y/o lenguas extranjeras).

La capacitación se puede obtener siguiendo itinerarios específicos en sus planes de estudios o superando el **curso de capacitación para la enseñanza en valenciano, en alemán, en francés y en inglés** que imparte la UA.

[+info](#)

### TRABAJO FIN DE GRADO (TFG)

Todas las enseñanzas oficiales de grado concluirán con la elaboración y defensa de un trabajo fin de grado, que deberá realizarse en la fase final del plan de estudios y estar orientado a la evaluación de competencias asociadas al título.

El TFG será un trabajo original, autónomo y personal cuya elaboración podrá ser individual o coordinado, y que cada estudiante realizará bajo la orientación de un tutor o tutora que permitirá al alumnado mostrar de forma integrada los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas asociadas al título de grado.

**Para poder matricularse** del TFG el alumnado debe cumplir los requisitos establecidos en la "Normativa de permanencia y continuación de estudios para los estudiantes matriculados en títulos de grado de la Universidad de Alicante"; entre los requisitos establecidos para poder matricularse del TFG destaca el tener superado un mínimo de 168 créditos en los títulos de grado de 240 créditos, y un mínimo de 228 créditos en los títulos de grado de 300 créditos o más.

**Para poder evaluar el TFG** se tiene que haber acreditado el nivel B1 de lengua extranjera (recomendable el B2).

[+info](#)

- [Requisitos de acceso](#)
- [Trámites para solicitar plaza](#)
- [Perfil de ingreso recomendado](#)
- [Oferta de plazas y notas de corte por cupo](#)

## REQUISITOS DE ACCESO

**BACHILLERATO Y PRUEBA DE ACCESO A LA UNIVERSIDAD (PAU):** Aunque se pueda acceder desde cualquier modalidad de bachillerato, se recomienda haber cursado la/s modalidad/es **Ciencias Sociales o Ciencias**.

Se puede mejorar la nota de admisión para este grado examinándose en la PAU de asignaturas que ponderarán según la tabla siguiente:

PONDERACIONES		ARTES ESCÉNICAS	BIOLOGÍA	CULTURA AUDIOVISUAL II	DIBUJO TÉCNICO II	DISEÑO	ECONOMÍA DE LA EMPRESA	FÍSICA	FUNDAMENTOS DEL ARTE II	GEOGRAFÍA
CURSO 2018/19	0,1	X		X	X	X				
	0,2		X				X	X	X	X

PONDERACIONES		GEOLOGÍA	GRIEGO II	HISTORIA DE LA FILOSOFÍA	HISTORIA DEL ARTE	LATÍN II	MATEMÁTICAS APLICADAS A LAS CIENCIAS SOCIALES II	MATEMÁTICAS II	QUÍMICA
CURSO 2018/19	0,1	X	X		X				
	0,2			X		X	X	X	X

**2. BACHILLERATOS ANTERIORES CON O SIN PAU SUPERADA:** Los estudiantes que hayan cursado estudios de bachillerato de acuerdo a **planes anteriores con selectividad superada** mantendrán su nota de acceso, aunque podrán mejorarla presentándose a asignaturas de la fase voluntaria de la PAU y/o a la fase obligatoria, en este caso realizando la fase obligatoria completa.

Los **estudiantes procedentes del antiguo sistema de BUP y COU** mantendrán la calificación de acceso que obtuvieron en su prueba de selectividad. Podrán mejorar su nota de admisión a presentándose a la fase voluntaria de la actual PAU. Solo los que superaron el COU con anterioridad al curso 74/75 (año de implantación de la selectividad) podrán acceder sin superar pruebas de acceso.

Los estudiantes procedentes de **sistemas educativos españoles más antiguos** (estudios de bachillerato plan anterior al 1953, estudios de bachillerato superior, curso preuniversitario y pruebas de madurez) pueden acceder a estudios oficiales de grado con la nota de acceso que obtuvieron, podrán mejorarla a través de la fase voluntaria de la PAU.

**3. FORMACIÓN PROFESIONAL:** títulos de técnico superior de Formación Profesional, técnico superior de Artes Plásticas y Diseño, o técnico Deportivo superior: se puede acceder desde cualquier familia profesional.

Se puede mejorar la nota de admisión examinándose en las PAU de un máximo de cuatro asignaturas de las que ponderen de acuerdo con la tabla de ponderaciones del apartado 1.

**4. ESTUDIANTES DE SISTEMAS EDUCATIVOS DE PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA O DE OTROS ESTADOS CON LOS QUE ESPAÑA HAYA SUSCRITO ACUERDOS INTERNACIONALES AL RESPECTO.** Se requiere **acreditación de acceso**, expedida por la UNED.

Pueden reconocer o examinarse de **asignaturas en las Pruebas de Competencias Específicas (PCE)** que organiza la UNED para **mejorar su nota de admisión hasta 14 puntos** de acuerdo con el sistema de ponderaciones de la tabla del punto 1.

**5. ESTUDIANTES DE SISTEMAS EDUCATIVOS EXTRANJEROS,** previa solicitud de homologación del título de origen al título español de bachillerato podrán examinarse de un máximo de 4 asignaturas de las ofertadas en las Pruebas de Competencias Específicas (PCE) de la UNED (al menos, una asignatura troncal común).

Se les aplicará la tabla de ponderaciones del punto 1 en caso de haberse examinado y superado asignaturas troncales de modalidad y/o de opción.

**6. OTROS:** titulados universitarios y asimilados, pruebas de acceso para mayores de 25 años (opción preferente: Ciencias Sociales y Jurídicas), acceso con acreditación de experiencia laboral o profesional (mayores de 40 años), acceso para mayores de 45 años mediante prueba.

#### TRÁMITES PARA SOLICITAR PLAZA

- Límite admisión de plazas: 75
- Preinscripción: mediados de junio - primeros de julio
- Publicación de resultados de admisión y espera: mediados de julio
- Matrícula: los que resulten admitidos tras la publicación de los resultados se matricularán en los plazos que se establezcan a través de internet.

#### PERFIL DE INGRESO RECOMENDADO

Aunque no se exige ninguna formación previa específica, para el ingreso en el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias se recomienda que el alumnado haya cursado las modalidades de Ciencias Sociales o Ciencias.

Resulta recomendable, pero no imprescindible, haber cursado entre otras, materias de economía, economía de la empresa, geografía y matemáticas aplicadas a las ciencias sociales, las cuales ponderarán con el factor máximo de 0,2.

#### OFERTA DE PLAZAS Y NOTAS DE CORTE POR CUPO

CURSOS	OFERTA DE PLAZAS	NOTAS DE CORTE POR CUPO						
		GENERAL	MAYORES 25	MAYORES 40	MAYORES 45	TITULADOS	DEPORTISTAS	MINUSV.
2018-19	75							

## PERFILES PROFESIONALES DEL TÍTULO

Los graduados en Gastronomía serán profesionales capaces de desempeñar diversos perfiles laborales entre los que se engloban:

- Dirección, gestión y administración en hotelería, restauración y sectores afines.
- Consultoría, asesoría y promoción de nuevas iniciativas gastronómicas en industria o restauración.
- Innovación culinaria y servicios gastronómicos.
- Organización de eventos gastronómicos, productos y actividades turísticas asociados a la gastronomía.
- Políticas alimentarias y sostenibilidad.
- Responsable de calidad y seguridad alimentaria en restauración
- Formación, investigación e innovación en centros públicos y privados.
- Restauración colectiva o social.
- Gastronomía y salud.
- Conservación, revalorización y readaptación del patrimonio cultura en su vertiente culinaria y gastronómica.

## CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN


### CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN DEL TÍTULO

Curso académico	Implantación del grado en Gastronomía y Artes Culinarias
2018-2019	1º curso
2019-2020	2º curso
2020-2021	3º curso
2021-2022	4º curso

- [Memoria Verificada](#)
- [Resolución Consejo de Universidades \(CU\): Verificación positiva](#)
- [Resolución Consejo de Universidades \(CU\): Renovación de la acreditación](#)
- [Autorización de la Generalitat Valenciana](#)

## Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) del Título

---

- Estructura del Centro para la Calidad
  - [Comisión de Garantía Interna de Calidad](#)
  - [Otras Comisiones](#)
- [Manual SGIC](#)
- [Procedimientos](#)
  - [Estratégicos \(PE\)](#)
  - [Clave \(PC\)](#)
  - [Apoyo \(PA\)](#)
  - [Medida \(PM\)](#)
- [Gestión del SGIC \(Acceso a ASTUA\)](#) 

## Seguimiento del Título

---

- [Autoinformes UA](#)
- [Informes externos AVAP](#)
- [Otros informes](#)
- [Planes de mejora](#)
- [Progreso y resultados del aprendizaje](#)

Información del Centro	Información general para el alumnado
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Facultad de Ciencias</b> Teléfono:+ 34 96 590 3557 Fax:+ 34 96 590 3781 <a href="mailto:facu.ciencias@ua.es">facu.ciencias@ua.es</a> <a href="http://ciencias.ua.es/es">http://ciencias.ua.es/es</a></li> <li>• <a href="#">Programas de movilidad</a></li> <li>• <a href="#">Prácticas en empresas e instituciones</a></li> <li>• <a href="#">Actos de acogida y bienvenida</a></li> <li>• <a href="#">Programa de acción tutorial</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Becas y ayudas</a></li> <li>• <a href="#">Alojamiento</a></li> <li>• <a href="#">Comedores y cafeterías</a></li> <li>• <a href="#">Transporte</a></li> <li>• <a href="#">Atención médica de urgencia</a></li> <li>• <a href="#">Seguros</a></li> <li>• <a href="#">Atención estudiantes con necesidades especiales</a></li> <li>• <a href="#">Representación y participación estudiantil</a></li> <li>• <a href="#">Tarjeta de identificación universitaria (TIU)</a></li> <li>• <a href="#">Preguntas frecuentes</a></li> </ul>
Normativa general de la UA	+ Información titulación
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Normativa y procedimientos académicos de la Universidad de Alicante</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Publicación del plan de estudios (BOE 16/02/19)</a></li> <li>• <a href="#">Corrección de errores (BOE 23/02/19)</a></li> <li>• <a href="#">Web propia</a></li> <li>• <a href="#">Folleto informativo</a></li> <li>• <a href="#">Vídeo presentación de la titulación</a></li> </ul>