



UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

Facultad de Turismo
Campus de Teatinos
29071 Málaga (España)
www.turismo.uma.es

GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA



FACULTAD DE
TURISMO

¿QUÉ ES?

El **Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera** forma profesionales 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 **actividad en alza** y de interés como 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 proporcionan **conocimientos interdisciplinares** de gestión, gastronomía, interculturalidad, alimentación, nutrición, restauración, turismo, etc., con una orientación hacia las colectividades. El título permite 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

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



Formación, Investigación e Innovación



Restauración



Desarrollo de productos y Asesoría

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)

SALIDAS PROFESIONALES





1

PRIMER
GRADO OFICIAL
OFERTADO EN ANDALUCÍA

2

FORMACIÓN INTEGRAL,
ESPECIALIZADA
Y DE CALIDAD EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS

3

POTENCIACIÓN DE LA
SOSTENIBILIDAD
Y EL DESARROLLO LOCAL

4

CONOCIMIENTOS
EN **TURISMO,**
HOTELERÍA Y
RESTAURACIÓN

5

FORMACIÓN EN
PERFILES PROFESIONALES
DE ALTA DEMANDA

6

PRÁCTICAS
ESPECIALIZADAS
EN EMPRESAS E INSTITUCIONES

¿QUÉ OFRECEMOS?

ASIGNATURAS

Créditos ECTS

Primer Semestre	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	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
Primer Semestre	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	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
Primer Semestre	Dietoterapia	6
	Contabilidad financiera	6
	Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	6
	Experiencias turísticas enogastronómicas	6
Optativas	Operaciones financieras en hotelería y restauración	6
	Equipos e instalaciones en hotelería y restauración	6
Segundo Semestre	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
Optativas	Destinos urbanos, experiencias y gastronomía	6
	Etnogastronomía	6

PRIMER CURSO

SEGUNDO CURSO

TERCER CURSO



ASIGNATURAS		Créditos ECTS
Primer Semestre	Gestión del departamento de alimentos y bebidas	6
	TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line	6
	Creación de empresas	6
Optativas	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	Trabajo Fin de Grado	12
	Prácticas en Empresas	12
Optativas	Gastromarketing	6
	Denominaciones de origen y su explotación turística	6
	Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración	6

CUARTO CURSO

El alumnado deberá cursar un total de 30 créditos optativos



PLAN DE ESTUDIOS



Convertirse en un **profesional con una sólida base de conocimientos** científicos, tecnológicos, de salud y de gestión empresarial en el área gastronómica y del alojamiento.

Adquirir capacidades de **desarrollo y fomento de la innovación e investigación** en el mundo de la gastronomía, la alimentación y la gestión de alojamientos.



Interés en la **creatividad gastronómica**, las experiencias turísticas, la restauración y la gestión hotelera.



Aprender a **diseñar proyectos y gestionar servicios gastronómicos** en los campos profesionales de la alta cocina, de la restauración comercial y colectiva, y de la industria alimentaria.

RAZONES PARA ESTUDIAR



REASONS TO STUDY



To become a professional with solid scientific, technological, health and business management knowledge in the areas of gastronomy and accommodation.



To pursue your passion for **creative gastronomy**, tourism experiences, restaurants and hotel management.



To acquire the right **skills in innovation and research development** and promotion applied to the world of gastronomy, food services and accommodation management.



To learn to **design gastronomy-related projects and manage services** in the professional fields of haute cuisine, commercial and collective food services and the food industry.



CURRICULUM

COURSE UNITS

Semester One	
Food and Beverage Department Management	6
ICT for Online Promotion and Marketing	6
Business Formation	6
Optional	
Creativity and Innovation in Gastronomy	6
Organoleptic Characteristics of Consumer Products	6
Product and Brand Management	6
Event Production and Organization	6
French for Gastronomy and Hotel Management	6
Semester Two	
Final Year Project	12
Company Internships	12
Optional	
Gastromarketing	6
Denomination of Origin and Tourism	6
Hotel and Restaurant Business Taxation	6

Students must be enrolled in a total of 30 optional credits

YEAR FOUR

COURSE UNITS		ECTS Credits	
Semester One	Introduction to Gastronomic and Hotel Business Management	6	
	Interculturality Management	6	
	Territorial Resource Analysis	6	
	Information Systems for Gastronomy	6	
	Introduction to Tourism and Gastronomy	6	
	Semester Two	Hotel and Food Service Law and Administrative Intervention	6
		Data Analysis (Statistics)	6
		Fundamentals of Economic Analysis	6
		Food Biochemistry	6
		Food Anthropology	6
Semester One	Gastronomy and Hotel Market Structure and Analysis	6	
	Human Resource Management in Gastronomy and Food Service Businesses	6	
	Introduction to Metabolism	6	
	Gastronomy and Local Development	6	
	International Tourism and Gastronomy	6	
	Semester Two	Labour Laws for Hotel and Food Service Management	6
		Quality and Corporate Social Responsibility Management in Gastronomy	6
		Fundamentals of Marketing	6
		Fundamentals of Nutrition and Dietetics	6
	Semester One	Gastronomy and Wine Tourism Experiences	6
English for Gastronomy and Hotel Management		6	
Financial Accounting		6	
Dietotherapy		6	
Semester Two		Chemical Processes in Fermented and Distilled Beverages	6
		Food Safety	6
		Marketing Plans for Gastronomy and Hotel Products and Businesses	6
		Hotel and Food Service Management Accounting	6
		Optional	6
Semester One		Hotel and Food Service Finance	6
	Hotel and Food Service Equipment and Facilities	6	
	Optional	6	
	Hotel and Food Service Processes in Fermented and Distilled Beverages	6	
	Semester Two	Hotel and Food Service Management Accounting	6
		Marketing Plans for Gastronomy and Hotel Products and Businesses	6
		Hotel and Food Service Management Accounting	6
		Optional	6
		Urban Destinations, Experiences and Gastronomy	6
	Semester One	Introduction to Gastronomic and Hotel Business Management	6
Interculturality Management		6	
Territorial Resource Analysis		6	
Information Systems for Gastronomy		6	
Introduction to Tourism and Gastronomy		6	
Semester Two		Hotel and Food Service Law and Administrative Intervention	6
		Data Analysis (Statistics)	6
		Fundamentals of Economic Analysis	6
		Food Biochemistry	6
		Food Anthropology	6
Semester One	Gastronomy and Hotel Market Structure and Analysis	6	
	Human Resource Management in Gastronomy and Food Service Businesses	6	
	Introduction to Metabolism	6	
	Gastronomy and Local Development	6	
	International Tourism and Gastronomy	6	
	Semester Two	Labour Laws for Hotel and Food Service Management	6
		Quality and Corporate Social Responsibility Management in Gastronomy	6
		Fundamentals of Marketing	6
		Fundamentals of Nutrition and Dietetics	6
	Semester One	Gastronomy and Wine Tourism Experiences	6
English for Gastronomy and Hotel Management		6	
Financial Accounting		6	
Dietotherapy		6	
Semester Two		Chemical Processes in Fermented and Distilled Beverages	6
		Food Safety	6
		Marketing Plans for Gastronomy and Hotel Products and Businesses	6
		Hotel and Food Service Management Accounting	6
		Optional	6
Semester One		Hotel and Food Service Finance	6
	Hotel and Food Service Equipment and Facilities	6	
	Optional	6	
	Hotel and Food Service Processes in Fermented and Distilled Beverages	6	
	Semester Two	Hotel and Food Service Management Accounting	6
		Marketing Plans for Gastronomy and Hotel Products and Businesses	6
		Hotel and Food Service Management Accounting	6
		Optional	6
		Urban Destinations, Experiences and Gastronomy	6
	Semester One	Introduction to Gastronomic and Hotel Business Management	6
Interculturality Management		6	
Territorial Resource Analysis		6	
Information Systems for Gastronomy		6	
Introduction to Tourism and Gastronomy		6	
Semester Two		Hotel and Food Service Law and Administrative Intervention	6
		Data Analysis (Statistics)	6
		Fundamentals of Economic Analysis	6
		Food Biochemistry	6
		Food Anthropology	6
Semester One	Gastronomy and Hotel Market Structure and Analysis	6	
	Human Resource Management in Gastronomy and Food Service Businesses	6	
	Introduction to Metabolism	6	
	Gastronomy and Local Development	6	
	International Tourism and Gastronomy	6	
	Semester Two	Labour Laws for Hotel and Food Service Management	6
		Quality and Corporate Social Responsibility Management in Gastronomy	6
		Fundamentals of Marketing	6
		Fundamentals of Nutrition and Dietetics	6
	Semester One	Gastronomy and Wine Tourism Experiences	6
English for Gastronomy and Hotel Management		6	
Financial Accounting		6	
Dietotherapy		6	
Semester Two		Chemical Processes in Fermented and Distilled Beverages	6
		Food Safety	6
		Marketing Plans for Gastronomy and Hotel Products and Businesses	6
		Hotel and Food Service Management Accounting	6
		Optional	6
Semester One		Hotel and Food Service Finance	6
	Hotel and Food Service Equipment and Facilities	6	
	Optional	6	
	Hotel and Food Service Processes in Fermented and Distilled Beverages	6	
	Semester Two	Hotel and Food Service Management Accounting	6
		Marketing Plans for Gastronomy and Hotel Products and Businesses	6
		Hotel and Food Service Management Accounting	6
		Optional	6
		Urban Destinations, Experiences and Gastronomy	6
	Semester One	Introduction to Gastronomic and Hotel Business Management	6
Interculturality Management		6	
Territorial Resource Analysis		6	
Information Systems for Gastronomy		6	
Introduction to Tourism and Gastronomy		6	
Semester Two		Hotel and Food Service Law and Administrative Intervention	6
		Data Analysis (Statistics)	6
		Fundamentals of Economic Analysis	6
		Food Biochemistry	6
		Food Anthropology	6
Semester One	Gastronomy and Hotel Market Structure and Analysis	6	
	Human Resource Management in Gastronomy and Food Service Businesses	6	
	Introduction to Metabolism	6	
	Gastronomy and Local Development	6	
	International Tourism and Gastronomy	6	
	Semester Two	Labour Laws for Hotel and Food Service Management	6
		Quality and Corporate Social Responsibility Management in Gastronomy	6
		Fundamentals of Marketing	6
		Fundamentals of Nutrition and Dietetics	6
	Semester One	Gastronomy and Wine Tourism Experiences	6
English for Gastronomy and Hotel Management		6	
Financial Accounting		6	
Dietotherapy		6	
Semester Two		Chemical Processes in Fermented and Distilled Beverages	6
		Food Safety	6
		Marketing Plans for Gastronomy and Hotel Products and Businesses	6
		Hotel and Food Service Management Accounting	6
		Optional	6
Semester One		Hotel and Food Service Finance	6
	Hotel and Food Service Equipment and Facilities	6	
	Optional	6	
	Hotel and Food Service Processes in Fermented and Distilled Beverages	6	
	Semester Two	Hotel and Food Service Management Accounting	6
		Marketing Plans for Gastronomy and Hotel Products and Businesses	6
		Hotel and Food Service Management Accounting	6
		Optional	6
		Urban Destinations, Experiences and Gastronomy	6

YEAR THREE

YEAR TWO

YEAR ONE





6

**SPECIALIZED
INTERNSHIPS**
IN COMPANIES AND INSTITUTIONS

5

**TRAINING FOR
OCCUPATIONS IN
HIGH DEMAND**

4

**AN UNDERSTANDING
OF TOURISM,
HOTELS AND
FOOD SERVICE
MANAGEMENT**

3

**A CONTRIBUTION
TO SUSTAINABILITY
AND LOCAL DEVELOPMENT**

2

**AN INTEGRATED,
SPECIALIZED,
AND QUALITY EDUCATION IN
GASTRONOMIC SCIENCES**

1

**THE FIRST
OFFICIALLY
APPROVED DEGREE
PROGRAMME OFFERED
IN ANDALUSIA**

WHAT WE OFFER?

Potential career development is mainly associated with **tourism sector, hotel, food service and gastronomy** companies in the areas of:



Education,
research and
innovation



Product
management



Administration
and
management



Product
development
and consulting



Food service
management

These include:

- Management and administration in hotels, food service and similar sectors.
- Organization of gastronomic events, products and tourism activities associated with gastronomy.
- Conservation, enhancement and re-adaptation of tourism and culture as related to gastronomy.
- Consulting, advisory services and promotion of new gastronomy initiatives in industry and food services.
- Innovation in gastronomy services.
- Collective or social food service.
- Food service quality and food safety management.
- Gastronomy and health.
- Education, research and innovation for public and private institutions.
- Administrative management (procurement, warehouse...).
- Food and beverage management (F&B).
- Banquet, convention and group event management.
- Operational management.
- Business formation management (independent and integrated).

CAREER OPPORTUNITIES



WHAT IS IT?

The Undergraduate Degree in Gastronomic Sciences and Hotel Management offers professional training in the gastronomy, food service and tourism accommodation sectors, all areas with their own unique personality with respect to the other areas of knowledge in tourism. Gastronomy is an **activity on the rise** and of great interest as a differentiating element for tourism destinations. Additionally, hotel management requires **ever more qualified personnel**. This is why there is a demand for professionals in these specific areas.

These courses provide **interdisciplinary knowledge** of management, gastronomy, interculturality, food, nutrition, food service management, tourism, etc. oriented towards groups. A degree in this field reflects the acquisition of the precise professional competencies and experience for these different related areas of knowledge.

This degree programme combines an understanding of **health and nutrition, food biochemistry and the chemical processes of fermented and distilled beverages with business formation and management** as the fundamental parts of the programme. Other key course units include tourism and gastronomy, specific regulatory framework and the use of information and communication technologies (CTS).

Moreover, **internships** are done with companies related to the degree field which help equip students with the necessary competencies to be highly competitive as they enter the job market.



FACULTAD DE
TURISMO

UNDERGRADUATE DEGREE IN GASTRONOMIC SCIENCES AND HOTEL MANAGEMENT

Facultad de Turismo
Campus de Teatinos
29071 Málaga (Spain)
www.turismo.uma.es

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

