

# GRADO EN GASTRONOMÍA

## OBJETIVOS FORMATIVOS

## OBJETIVOS FORMATIVOS

El objetivo fundamental de este grado es formar excelentes profesionales en el ámbito de las artes culinarias y la gestión de hoteles y restaurantes con una visión multidisciplinar y un marcado liderazgo en servicio, que den respuesta a los retos de un entorno cambiante y globalizado de manera ética y comprometida con la sociedad, cuyo fin sea la búsqueda del bien común.

Mención en Alta Cocina:

- Formar profesionales integrales en el campo de la gastronomía, dotándolos de conocimientos científicos, tecnológicos, sociales, culturales y de gestión empresarial.
- Aplicar los procesos y técnicas culinarias con una mirada transdisciplinar, como parte de un diálogo de saberes que incluye tanto el conocimiento científico como los tradicionales.

Mención en Hoteles y Restaurantes:

- Formar profesionales en el ámbito de la Dirección de Hoteles y Restaurantes con una comprensión integral y especializada de las áreas clave necesarias para liderar con éxito la industria de la hospitalidad.
- Desarrollar en los estudiantes habilidades directivas, estratégicas y de toma de decisiones, proporcionándoles las herramientas necesarias para enfrentar desafíos y aprovechar oportunidades en un sector cambiante y globalizado de manera ética y comprometida con la sociedad.

