

GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS



basque
culinary
center



MONDRAGON
UNIBERTSITATEA



BASQUE CULINARY CENTER
FACULTAD PIONERA
FORMANDO

líderes del futuro

Ofrecemos un proyecto único de formación, investigación e innovación dirigido al desarrollo del sector gastronómico, hostelero y alimentario, con una clara vocación internacional.

Basque Culinary Center concentra por vez primera en España, actividades profesionales de gastronomía, cocina y restauración en las aulas universitarias, apoyado en el liderazgo de toda una generación de cocineros a la vanguardia mundial de la gastronomía.

Nuestra Facultad de Ciencias Gastronómicas, adscrita a MONDRAGON UNIBERTSITATEA, cubre una amplia oferta formativa altamente cualificada, además de un Centro de Investigación e Innovación en Alimentación y Gastronomía.



Primera titulación
universitaria oficial
en gastronomía



Estudiantes
de 18 países
diferentes



Alimentando la
generación de
conocimientos



CAMPUS BCC: INNOVACIÓN Y SINGULARIDAD

Un edificio innovador, sugerente y audaz, perfectamente integrado en la naturaleza y el entorno, es el espacio insignia del campus BCC situado en el Parque Tecnológico de Miramón en Donostia-San Sebastián.

Cursar estudios en este campus resulta una experiencia ágil, práctica y enriquecedora. El carácter funcional del edificio, dotado con un completo equipamiento y las instalaciones más punteras a disposición de los alumnos, forma parte de ello.

- # Aulas de práctica de cocina.
- # Sala de catas para el mundo del vino.
- # Salas de análisis sensorial.
- # Laboratorios.

Una facultad "viva"; una experiencia única te espera



- # Alta tecnología aplicada a la restauración.
- # Restaurantes de práctica para los alumnos.
- # Un taller de producción fotográfica y postproducción de vídeo.
- # Zonas de trabajo y estudio.
- # Biblioteca.
- # Auditorio.
- # Otros talleres formativos .

El campus BCC, además, caracterizado por una sensibilidad sostenible, emplea Energías Renovables incorporando medidas activas y pasivas para el ahorro energético.



Edificio singular

10.000 visitas al año

15.000 m²
5 plantas



NUESTRA TITULACIÓN DE GRADO



Perfil

Global,
amplio y
multidisciplinar,

orientado a formar
perfiles profesionales
altamente cualificados.

ENFOQUE ACTUAL E INTERDISCIPLINAR

Nuestro grado abarca diferentes ámbitos y disciplinas del sector de la gastronomía y la alimentación con el objetivo de cubrir todas las necesidades de formación. Además, responde a los retos actuales de la profesión aportando al proceso de aprendizaje, una visión científica y técnica con un nuevo enfoque interdisciplinar.

Formamos profesionales capaces de diseñar, implementar y supervisar tanto empresas como procesos culinarios y servicios gastronómicos de alto nivel, ya sea en la dirección de restaurantes o cualquier otra empresa del sector de la alimentación y gastronomía. Nuestros alumnos una vez graduados, están cualificados para generar y desarrollar propuestas de nuevos productos, servicios y negocios.

Los estudiantes graduados cuentan con conocimientos para hacer uso de múltiples herramientas, tecnologías y vías de comunicación en diferentes idiomas, pudiendo ofrecer asesoría y consultoría en el ámbito de la restauración y la gastronomía desde la innovación y la comunicación.

Profesional
versátil
y audaz





MODELO EDUCATIVO: PARTICIPACIÓN Y COMPROMISO

Fundamentado en el modelo educativo de MONDRAGON UNIBERTSITATEA, el modelo Basque Culinary Center tiene como centro y protagonista principal al alumno y su formación personal, social y profesional. Un modelo eminentemente práctico basado en competencias que en su posterior vida profesional se le exigirán.

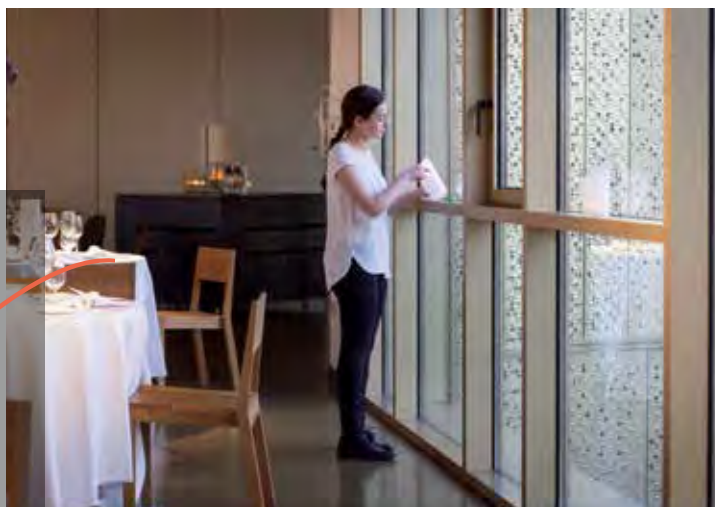
Valoramos los conocimientos, las habilidades y la actitud de cada persona que cursa el grado dentro de un planteamiento interdisciplinar que promueve la relación entre las distintas áreas de conocimiento. Este proceso posibilita una evaluación continua y global, que llevamos a cabo gracias a la sólida relación comunicativa que se genera entre profesorado y alumnado.


¿CÓMO SE ESTUDIA EN BASQUE CULINARY CENTER?

- # Aprendes haciendo.
- # Trabajando en equipo.
- # Realizando y dirigiendo proyectos reales.
- # Impulsando el emprendizaje.
- # Fomentando la autonomía y la toma de decisiones.
- # Desarrollando la comunicación y las habilidades humanas.

“Este grado me está sirviendo para adquirir un punto de vista global de la profesión”

-
Alumna de 2.º curso de
Gastronomía y Artes Culinarias.





¿YO PODRÍA CURSAR ESTE GRADO?

Este grado está dirigido a jóvenes que en el futuro quieran dedicarse a la

gastronomía, al sector hostelero y a la industria alimentaria.

Sólo necesitas tener estudios de acceso universitario y pasión por el mundo de la gastronomía.

Una elección que te hará único

El Grado en Gastronomía y Artes Culinarias está dirigido a personas dinámicas, que tengan ilusión por adentrarse en un apasionante mundo profesional lleno de posibilidades, con muchas ganas de aprender e implicarse, y sin miedo al compromiso.

Pensamos en personas con las siguientes aptitudes y competencias personales:

- # Interés por aprender de una forma diferente y orientado a la práctica.
- # Motivación por conocer el mundo de la gastronomía y la alimentación.
- # Capacidad de trabajo y creatividad.
- # Capacidad de relacionarse y empatizar con personas y trabajar en equipo.
- # Capacidad para trabajar con autonomía y responsabilidad.

UN MUNDO DE POSIBILIDADES PROFESIONALES PARA ABRIR PUERTAS NACIONALES E INTERNACIONALES

Como estudiante BCC podrás elegir y especializarte en un campo de estudio con amplias y variadas salidas profesionales. Una vez terminada la formación, podrás desarrollar algunas de las siguientes actividades que cuentan con una proyección de gran futuro laboral:

- # Identificar y desarrollar técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria.
- # Gestionar empresas de restauración dirigiendo y supervisando todos los procesos, además de la coordinación del equipo de personas.
- # Diseñar y desarrollar propuestas de negocio innovadoras en el ámbito culinario.
- # Ofrecer asesoría y consultoría desde la innovación y la comunicación.
- # Participar en actividades de investigación e innovación en el sector alimentario.

Estas actividades podrán ser llevadas a cabo en los siguientes ámbitos profesionales:

- # Jefe de Cocina.
- # Gerente de Restaurante.
- # Director de servicio y Atención al Cliente de Restaurantes.
- # Dirección de Producción Alimentaria en Empresas de Alimentación.
- # Técnico Investigador del Sector Agroalimentario e Industria Alimentaria.
- # Asesor Gastronómico.
- # Consultor y Promotor de Nuevas Iniciativas Gastronómicas.
- # Técnico Responsable de Comunicación.
- # Etc.



PLAN DE ESTUDIOS

1.º CURSO. ECTS: 60

1.º SEMESTRE. ECTS: 30

- Las Profesiones en el sector Gastronómico y las Competencias requeridas. **OB. ECTS: 2**
- Sistemas y Procesos de Producción en Cocina (I). **OB. ECTS: 6**
- Materias Primas, su naturaleza y Productos. **OB. ECTS: 3**
- Equipos e instalaciones en restauración. **OB. ECTS: 3**
- Servicio y atención al Cliente. **OB. ECTS: 3**
- Informática. **FB. ECTS: 6**
- Historia y sociología de la alimentación y Gastronomía. **FB. ECTS: 6**

2.º SEMESTRE. ECTS: 30

- Sistemas y Procesos de Producción en Cocina (II). **OB. ECTS: 5**
- Panificación y Usos del Pan. **OB. ECTS: 3**
- Empresa y Gastronomía. **FB. ECTS: 6**
- Estadística. **FB. ECTS: 6**
- Biología. **FB. ECTS: 6**
- Prácticas (I). **OB. ECTS: 4**

2.º CURSO. ECTS: 60

1.º SEMESTRE. ECTS: 30

- Optimización de Sistemas y Procesos de Producción de Cocina (I). **OB. ECTS: 5**
- Físico-Química alimentaria. **FB. ECTS: 6**
- Introducción a la Economía. **FB. ECTS: 6**
- Gastronomía Vasca. **OB. ECTS: 3**
- Optimización del servicio y atención al Cliente. **OB. ECTS: 4**
- Psicología. **FB. ECTS: 6**

2.º SEMESTRE. ECTS: 30

- Optimización de Sistemas y Procesos de Producción de Cocina (II). **OB. ECTS: 6**
- Gastronomía de España (I). **OB. ECTS: 3**
- Legislación Laboral, Alimentaria y Ambiental. **FB. ECTS: 6**
- Sumillería (I). **OB. ECTS: 3**
- Comunicación. **FB. ECTS: 6**
- Prácticas (II). **OB. ECTS: 6**

3.º CURSO. ECTS: 60

1.º SEMESTRE. ECTS: 30

- Introducción a la Nutrición y Dietética. **OB. ECTS: 3**
- Diseño de Técnicas y Procesos Innovadores en Cocina. **OB. ECTS: 7**
- Aprovisionamiento y Logística. **OB. ECTS: 3**
- Innovación en el Servicio y Atención al Cliente. **OB. ECTS: 6**
- Sumillería (II). **OB. ECTS: 3**
- Gastronomía de España (II). **OB. ECTS: 4**
- Tecnologías y Procesos industriales en alimentación. **OB. ECTS: 4**

2.º SEMESTRE. ECTS: 30

- Gestión de la Bodega. **OB. ECTS: 5**
- Marketing y Gestión Comercial. **OB. ECTS: 3**
- Gastronomía Internacional. **OB. ECTS: 5**
- Productos y Técnicas Avanzadas. **OP. ECTS: 3**
- Nuevas Tendencias e Innovación en Procesos de Servicio. **OP. ECTS: 3**
- Control y Calidad. **OP. ECTS: 3**
- Prácticas (III). **OB. ECTS: 14**

EN EL TERCER CURSO DE GRADO, EL ALUMNO DEBERÁ ELEGIR UNO DE ESTOS ITINERARIOS:

4.º CURSO. ECTS: 60

ITINERARIO A ELEGIR: VANGUARDIA CULINARIA

1.º SEMESTRE. ECTS: 30

- Introducción a la investigación e innovación en Gastronomía. **OB. ECTS: 4**
- Diseño y Gastronomía. **OB. ECTS: 5**
- Gestión de la Restauración. **OB. ECTS: 4**
- Nuevas tendencias Culinarias. **OP. ECTS: 6**
- Sensorialidad. **OP. ECTS: 6**
- Grandes Chefs: Personalidades y referencias en Cocina. **OP. ECTS: 5**

2.º SEMESTRE. ECTS: 30

- Trabajo Fin de Grado. **TFG. ECTS: 30**

ITINERARIO A ELEGIR: INNOVACIÓN, NEGOCIO Y EMPRENDIZAJE

1.º SEMESTRE. ECTS: 30

- Introducción a la investigación e innovación en Gastronomía. **OB. ECTS: 4**
- Diseño y Gastronomía. **OB. ECTS: 5**
- Gestión de la Restauración. **OB. ECTS: 4**
- Estudios de Mercado y Viabilidad de Negocios. **OP. ECTS: 6**
- Emprendizaje y desarrollo de un Negocio. **OP. ECTS: 6**
- Diseño del Plan de Negocio. **OP. ECTS: 5**

2.º SEMESTRE. ECTS: 30

- Trabajo Fin de Grado. **TFG. ECTS: 30**

ITINERARIO A ELEGIR: INDUSTRIA ALIMENTARIA

1.º SEMESTRE. ECTS: 30

- Introducción a la Investigación e Innovación en Gastronomía. **OB. ECTS: 4**
- Diseño y Gastronomía. **OB. ECTS: 5**
- Gestión de la Restauración. **OB. ECTS: 4**
- Diseño y desarrollo de Productos. **OP. ECTS: 6**
- Gestión de la Producción. **OP. ECTS: 6**
- Colectividades e Industrias afines. **OP. ECTS: 5**

2.º SEMESTRE. ECTS: 30

- Trabajo Fin de Grado. **TFG. ECTS: 30**

- FB Formación Básica.
- OB Obligatoria.
- OP Optativa.
- TFG Trabajo Fin de Grado.

N.º TOTAL ECTS: 240

MATERIAS DE GRADO

- Plan De Acogida. **2 ECTS**
- Sistemas de Producción y Elaboración Culinaria. **35 ECTS**
- Gestión Empresarial. **31 ECTS**
- Personas y Gestión de Clientes. **20 ECTS**
- Cultura Gastronómica. **24 ECTS**
- Sistemas de servicio y atención al Cliente. **25 ECTS**
- Fundamentos Científicos aplicados a la Gastronomía. **29 ECTS**
- Itinerario: Vanguardia Culinaria. **20 ECTS**
- Itinerario: Innovación, Negocio y Emprendizaje. **20 ECTS**
- Itinerario: Industria Alimentaria. **20 ECTS**
- Prácticas Externas. **24 ECTS**
- Trabajo Fin de Grado. **30 ECTS**

LEARNING BY DOING

Vive las experiencias como alumno BCC en un entorno y tiempo real

Prácticas reales en los restaurantes de la facultad

La Facultad cuenta con dos restaurantes abiertos al público y a pleno rendimiento donde el servicio es ofrecido por los estudiantes. La cocina y el comedor son talleres formativos en un entorno real donde los alumnos aprenden haciendo.

Clubs de Estudiantes

Ponencias

Ciclos de conferencias

Visitas

Learning Journeys

Taller experimental

Aplicando las técnicas del Design Thinking, los estudiantes ponen en práctica técnicas de procesos creativos desarrollando la puesta en marcha de restaurantes pop-up. Restaurantes itinerantes en servicio durante un número determinado de días y donde los alumnos ofrecen una experiencia gastronómica y sensorial diferente. Los alumnos son responsables del diseño integral del proyecto: conceptualización, menú, servicio, gestión, comunicación y comercialización.

Learning by Doing

Eventos:

Zinemaldia

Jazzaldi

...

"Cocinando con los chefs"

Proyecto de formación de los alumnos donde tienen la oportunidad de desarrollar y ejecutar eventos culinarios y de diseño de sala con un cocinero invitado.

Conoce sus secretos

DESIGN THINKING



PRÁCTICAS INTEGRADAS EN EL PLAN DE ESTUDIOS

Un plan de estudios interdisciplinar que otorga al alumno BCC

competencias globales

complementadas con un periodo de prácticas externas en los cuatro cursos del grado.

La estrecha relación que mantiene Basque Culinary Center con el sector de la gastronomía, la hostelería y la industria alimentaria da a los alumnos la opción de obtener conocimiento práctico y real sobre el mundo laboral a lo largo de sus estudios.

Un proceso de prácticas tutorizadas e integradas que permitirán conocer y experimentar al estudiante la realidad gastronómica y alimentaria de primer nivel, trabajando codo con codo con los mejores profesionales.

PRÁCTICAS EXTERNAS 1.º CURSO

Duración:

1 mes (equivalente a 4 ECTS).

Ámbito geográfico:

País Vasco.

PRÁCTICAS EXTERNAS 2.º CURSO

Duración:

2 meses (equivalente a 6 ECTS).

Ámbito geográfico:

España. Prácticas en los mejores restaurantes españoles y empresas alimentarias españolas de primer nivel.

PRÁCTICAS EXTERNAS 3.º CURSO

Prácticas externas de carácter internacional

Duración:

3 meses (equivalente a 14 ECTS).

Ámbito geográfico:

Ámbito nacional e internacional (en los cinco continentes). Prácticas en los mejores restaurantes del mundo y empresas alimentarias internacionales de primer nivel.

TRABAJO FIN DE GRADO 4.º CURSO

Duración:

1 semestre (equivalente a 30 ECTS).

Ámbito geográfico:

Ámbito nacional e internacional.

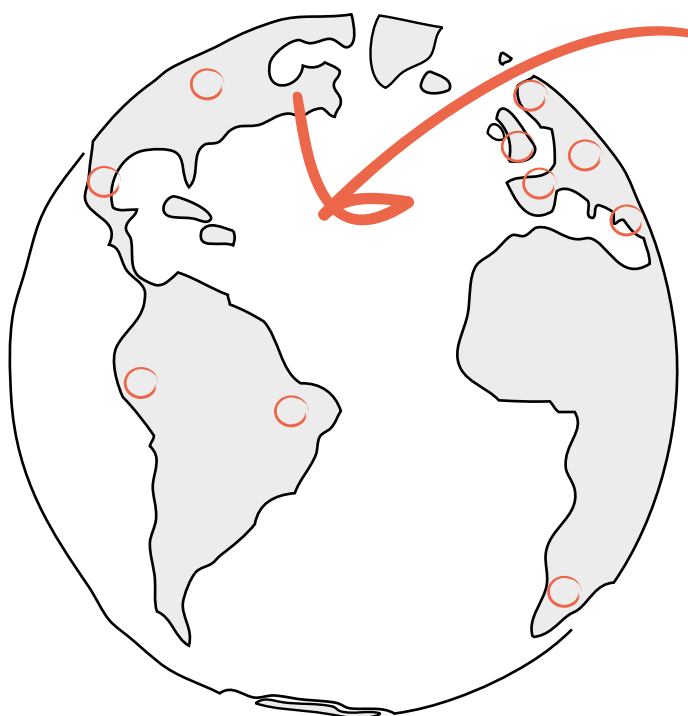
Formato:

6 meses.

Características del Trabajo Fin de Grado:

Un proyecto real (demandado por la empresa) o un proyecto de emprendizaje relacionado con el itinerario elegido.

¡Buen viaje!



MATRÍCULAS, BECAS Y SERVICIOS



Numad Studios, nueva residencia para estudiantes BCC inaugurada en el curso 2017.

Ubicada a tan solo un paso del Basque Culinary Center, y con excelentes conexiones al centro de la ciudad, la residencia cuenta con 73 estudios dotados de cama de matrimonio, televisión, escritorio, kitchenette y baño privado. Todos los dormitorios son exteriores, y cuentan con las últimas tendencias en diseño y tecnología. Las instalaciones están equipadas además con un amplio espacio de cocina dedicado a prácticas culinarias, salas de reuniones para trabajos, así como con un gimnasio y zona lounge donde los residentes pueden socializar o simplemente descansar.



SERVICIOS

- # Limpieza de traje de cocina y chaquetillas.
- # Limpieza de habitaciones.
- # Planes de comida opcionales en cafetería/deli contiguo al edificio.
- # Internet & Wifi de alta velocidad en todo el edificio.
- # Climatización. Todas las habitaciones cuentan con calefacción y aire acondicionado.
- # Lavandería con lavadoras y secadoras.
- # Seguridad. La residencia goza de personal día y noche, además de cámaras de vigilancia 24h.
- # Recepción de correo y paquetería.

Más información en www.numadstudios.com

EL ALUMNADO QUE QUIERA CURSAR ESTUDIOS EN NUESTRA FACULTAD PODRÁ ACCEDER A LOS SIGUIENTES TIPOS DE AYUDAS:

Precio de la matrícula: 8.990 € por curso. Pago fraccionado en 10 mensualidades de septiembre a junio. La matrícula incluye:

- # Material didáctico.
- # Ropa de trabajo.
- # Equipamiento de cocina.

BECAS PROPIAS

La Comisión de Becas para el Estudio de la Fundación Basque Culinary Center, con cargo a fondos propios, decide otorgar ayudas económicas que cubren el 50% del coste de la matrícula a un máximo del 50% de los estudiantes para el curso 2018/2019. Consultar requisitos en:

<http://www.bculinary.com/es/grado>

BECAS OFICIALES

Las becas de la Fundación Basque Culinary Center son compatibles con otras becas o ayudas públicas siempre que éstas así lo dispongan y siempre que no exista sobrefinanciación.

COMPAGINACIÓN ESTUDIO Y TRABAJO

La Fundación Basque Culinary Center se compromete a asistir en la búsqueda de un trabajo compatible con los estudios a todos aquellos estudiantes que, becados o no, tengan dificultades para hacer frente a los costes de matrícula.

UN PROYECTO ABIERTO AL MUNDO

GARANTIZAMOS LA CONTINUIDAD DE LA COCINA COMO POLO DE INNOVACIÓN EN EL FUTURO

Un proyecto abierto al mundo para formar nuevos profesionales altamente cualificados y así seguir alimentando la generación de nuevos conocimientos en ciencias gastronómicas.

Basque Culinary Center cuenta con la implicación y participación activa de profesionales, instituciones y empresas del más alto nivel:

PATRONATO

Juan Mari Arzak
Martin Berasategui
Pedro Subijana
Karlos Arguiñano
Andoni Luis Aduriz
Hilario Arbelaitz
Eneko Atxa
Diego Guerrero

Empresas:
Eroski
Martiko
Heineken España
Siemens
Covap
Telefónica

Mondragon Unibertsitatea
AZTI-Tecnalia

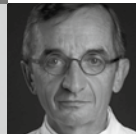
Instituciones:
Gobierno Vasco
Diputación Foral de Gipuzkoa
Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián

CONSEJO INTERNACIONAL DEL BASQUE CULINARY CENTER

Presidido por Joan Roca y formado por los profesionales de la cocina más influyentes del mundo, aportan asesoramiento estratégico al Basque Culinary Center:

Ferrán Adrià (España), Michel Bras (Francia), Dan Barber (Estados Unidos), Gastón Acurio (Perú), Alex Atala (Brasil), Heston Blumenthal (Reino Unido), Massimo Bottura (Italia), René Redzepi (Dinamarca), Enrique Olvera (México), Yoshihiro Narisawa (Japón), Dominique Crenn (EE.UU.), Yukio Hattori (Japón) y María Fernanda Di Giacobbe (Venezuela).

Además, los principales cocineros españoles participan en el proyecto Basque Culinary Center mediante la firma de convenios de colaboración.



BASQUE CULINARY CENTER

Paseo Juan Avelino Barriola, 101
20009 Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa)
T.: 902 540 866
grado@bculinary.com

<http://www.bculinary.com/es/grado>



HEINEKEN SIEMENS COVAP

