UNIVERSIDAD DE GRANADA

Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas

Presentación

Es innegable el desarrollo de la gastronomía y las ciencias culinarias a final del siglo XX y primeras décadas del XXI. Este desarrollo que tiene gran trascendencia en la esfera social con una gran repercusión mediática, se ha extendido a otros ámbitos como la producción agrícola y ganadera, y la industria alimentaria de transformación. También es de destacar que en la actualidad la relación bien establecida de nutrición y salud evoluciona desde una perspectiva exclusivamente metabólica y médica relacionada con las repercusiones de la malnutrición y las enfermedades a la llamada gastronomía predeglución en la que cobra más protagonismo los aspectos sensoriales y hedónicos del alimento y su papel en la elección de alimentos para su consumo y el establecimiento de patrones alimentarios saludables.

Además, la gastronomía ha entrado en diversos ámbitos como las ciencias sociales, la antropología y etnografía y, como no, en la economía. Todo ello junto a las ciencias experimentales como la física aplicada, la ingeniería química o la biología, agronomía, tecnología de alimentos y nutrición. Por último, y teniendo en cuenta la realidad española, el turismo gastronómico ha alcanzado un nivel muy alto en nuestro país ya que transmite, al igual que nuestro patrimonio artístico, paisajístico y en general cultural, una visión de nuestra tradición y cultura alimentaria que es imprescindible en la agenda de las personas que nos visitan. Por esto, las ciencias gastronómicas deben integrarse en el curriculum universitario para formar profesionales que puedan responder de forma adecuada a la demanda cada vez mayor del mercado laboral en el ámbito de la gastronomía como parte sobresaliente de la industria turística uno de los principales pilares de nuestra economía. Además, en Andalucía, destacado destino turístico mundial, con una producción agroalimentaria de excelencia y una exportación mundial de alimentos de calidad, esta formación se hace imprescindible para el desarrollo económico y territorial de nuestra Comunidad Autónoma.

En este contexto, La Universidad de Granada y la Universidad de Córdoba referentes andaluces en la formación en ciencias relacionadas con la agricultura, la tecnología de los alimentos y la nutrición y salud, y el turismo, tienen profesorado formado en materias necesarias para la impartición de un Postgrado en Ciencias Gastronómicas.

Copyright© 2026 Universidad de Granada

Hemos de tener en cuenta la puesta en marcha de varios grados de Ciencias Gastronómicas en España, y pronto el grado de Ciencias Gastronómicas y gestión hotelera en el curso 2019-2020 en la Universidad de Málaga dentro de la Facultad de Turismo. Por ello, desarrollar este Máster Universitario en Ciencias Gastronómicas que dé una continuidad y profundidad a la formación de los graduados en Ciencias gastronómicas y fomentar la Investigación en esta área a través de programas de doctorado específicos para estas especialidades son una oportunidad para la que nuestras universidades están preparadas.

Instalaciones

Las Facultad de Farmacia, el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INYTA) así como la Escuela Internacional de Posgrado, de la Universidad de Granada cuentan con una infraestructura notable y más que suficiente para poder impartir estas enseñanzas. En ella se disponen de los siguientes medios:

- **Tecnológicos:** aulas dotadas con sistemas de proyección y ordenadores. Algunas de ellas (Salón de Actos) disponen asimismo de pantallas planas de televisión de utilidad en la proyección de formatos multimedia. Igualmente disponen de sistemas de microfonía.
- **Otras infraestructuras:** se cuenta además con las bibliotecas propias de los centros así como las diferentes bibliotecas de la red de la Universidad de Granada donde los alumnos podrán consultar los diferentes libros de utilidad para el Master. Así mismo, la biblioteca virtual de la Universidad de Granada permite hacer frente a la búsqueda bibliográfica de aquellos artículos relacionados.

Copyright© 2026 Universidad de Granada