



Máster Universitario en  
Avances en Ciencias  
Gastronómicas

## Salidas Profesionales

Teniendo en cuenta los perfiles académicos de los graduados que pueden acceder a en estos estudios de posgrado en Ciencias Gastronómicas los ámbitos de trabajo de los egresados incluyen diferentes tipos de organizaciones, instituciones públicas y privadas y empresas, así como generar nuevas oportunidades de negocio. En ellas los posgraduados podrían desarrollar funciones de distintas responsabilidades con eficacia y autonomía.

De acuerdo con la estructura actual del sector y campos afines las áreas de posible empleabilidad serían:

- Consultoría gastronómica
- Actividades y proyectos turísticos relacionados con la cultura y la salud
- Industria alimentaria
- Hostelería y restauración en todas sus vertientes: Complejos hoteleros, restauración colectiva de hospitales, centros educativos, centros sociales y empresas; restaurantes de alta cocina y comerciales
- Formación, investigación e innovación en centros de I+D+I y de educación superior públicos y privados, o en las propias empresas agroalimentarias que requieran este tipo de especialistas en el desarrollo de nuevos productos.

En cuanto a su perfil profesional dentro de la empresa, institución o proyecto gastronómico, turístico o social, las responsabilidades de los posgraduados serían las de mayor protagonismo en cada ámbito. Así se contemplan:

- Puestos directivos en planificación y producción culinaria y gastronómica
- Asesoría en el campo de la gastronomía, procesos culinarios y aspectos nutricionales en la Industria alimentaria
- Dirección en el desarrollo de nuevos productos alimentarios
- Responsable del control de calidad y seguridad alimentaria en restauración hotelera,

colectiva y comercial

- Dirección ejecutiva en cocina
- Dirección ejecutiva en restauración
- Investigación, desarrollo e innovación en el campo de la gastronomía y ciencias culinarias en equipos de investigación multidisciplinares.
- Elaboración de Proyectos I+D+I en Ciencias Gastronómicas
- Desarrollo de planes culturales relacionados con el desarrollo de la alimentación tradicional ligados al territorio
- Dirección de eventos y actividades gastronómicas y culinarias
- Responsable de proyectos de nuevas empresas gastronómicas
- Actividades de promoción de la salud a través de la nutrición y la gastronomía para el desarrollo de patrones alimentarios saludables
- Críticos gastronómicos
- Técnicos especializados en gastronomía dentro de ámbitos profesionales, como el periodismo, márketing, economía de empresa, etc.