

# Artes Culinarias, Innovación y Dirección de Cocina

**12ª Edición**

**Código:** 240572

**Tipología:** Máster de Formación Permanente

**Créditos:** 60.00

**Idioma:** Español

**Fecha de inicio:** 23/09/2024

**Fecha última sesión presencial:** 21/05/2025

**Fecha de finalización:** 15/11/2025

**Horario:** De lunes a viernes de 14.30 a 18.30 h. Algunas asignaturas pueden sufrir cambios en los horarios debido a las necesidades de mise en place y finalización del servicio de cocina que serán comunicados el primer día del curso para la planificación del alumnado.

**Lugar de realización:** Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo

**Plazas:** 25

## Precios y descuentos

**Precio:** 9.600 €

## Razones para hacer el curso

La EUHT StPOL lleva más de cincuenta años formando profesionales del sector de la gastronomía en su hotel-escuela. Esta larga trayectoria, así como el contacto permanente con sus *alumni* y otros profesionales del sector, hace que el programa se adapte a las necesidades que actualmente tienen los negocios gastronómicos. El máster se ha adaptado a las últimas tendencias en cocina, con énfasis en la cocina saludable y la sostenibilidad, que se aplican de forma transversal durante todo el programa. Asimismo, el máster es eminentemente práctico. La formación práctica de los y las profesionales de la cocina viene acompañada de un amplio conjunto de asignaturas que dotan al alumnado de las competencias y habilidades de gestión necesarias para dirigir y gestionar una cocina en todos los aspectos relacionados: seguridad alimentaria, costes, aprovisionamiento, procesos, habilidades directivas, y gestión de las personas y de la diversidad cultural en la cocina.

## Prácticas externas

La EUHT StPOL garantiza las prácticas externas, que se adaptan a las habilidades, competencias y perfil del alumnado puesto que se trata de un proceso individualizado. Para ello se celebran las Jornadas de Desarrollo Profesional, a las que acuden chef ejecutivo/as y personal de los departamentos de personas de las cadenas hoteleras, grupos gastronómicos y restaurantes con estrella Michelin para ofrecer periodos de prácticas y posterior integración en las empresas con un plan de carrera. Asimismo, la EUHT StPOL tiene una amplia red de contactos con empresas del sector con las que colabora desde hace años y otras que van incorporándose al mercado.

# Presentación

El Máster en Artes Culinarias, Innovación y Dirección de Cocina es la evolución del anterior programa de máster. El sector de la gastronomía, y de forma especial la cocina, es muy dinámico y satisface las necesidades de una clientela cada vez más formada e informada. Por esta razón, la EUHT StPOL ha actualizado los contenidos de los estudios para adaptarlos a esta necesidad y a las innovaciones tanto técnicas como tecnológicas del sector. Asimismo, y siguiendo la estela del anterior programa, se profundiza en los aspectos y competencias relacionados con la gestión y el liderazgo en la cocina u otros negocios gastronómicos, para dotar al alumnado de las habilidades necesarias para dirigir, gestionar, motivar y retener el talento.

Existen varias razones para llevar a cabo el máster, pero cabe destacar las siguientes:

- La mayoría de los profesionales de la cocina son capaces de hacer elaboraciones más o menos mecánicas de los productos que configuran los platos que se sirven al cliente. Las empresas acusan la carencia de profesionales que puedan realizar una planificación adecuada a las tendencias y necesidades de la clientela, que sean competentes en el tratamiento y la conservación de la materia prima y conozcan los puntos críticos de sus riesgos, que sepan aplicar las nuevas tecnologías tanto informáticas como técnicas al trabajo de la cocina, y, finalmente, que organicen y supervisen el trabajo administrativo de control de costes de la cocina, además de llevar a cabo las negociaciones para efectuar un buen proceso de compra.
- La formación en artes culinarias y dirección de cocina que proporciona este máster responde a la necesidad del sector de mejorar las competencias de los y las profesionales de la cocina para adaptarlas a las nuevas necesidades.

## Objetivos

- Adquirir las competencias de gestión y administración de un departamento de cocina o un negocio gastronómico.
- Aplicar las diferentes técnicas de cocción en función del tipo de cocina tradicional, moderna, de vanguardia y temática.
- Aplicar las nuevas técnicas culinarias: vacío, cocina molecular, nitrógeno, etc.
- Conocer y analizar las experiencias y tendencias en creatividad e innovación en la cocina.
- Adaptarse a las tendencias culinarias, aplicar procesos creativos en la cocina y llevar a cabo una constante investigación en la profesión.
- Dominar los procesos de planificación documental de la oferta gastronómica de cualquier categoría de eventos y controlar sus costes.
- Aplicar los procesos de sistematización y estandarización en la elaboración de la oferta gastronómica de los distintos tipos de eventos.
- Adquirir las competencias necesarias para dirigir y gestionar una cocina o cualquier negocio gastronómico.

## Salidas profesionales

- Jefe de cocina
- Jefe de partida
- Chef ejecutivo
- Asesor gastronómico
- Responsable del departamento de I+D
- Emprendedor gastronómico
- Consultor gastronómico

## A quien va dirigido

- A titulados y profesionales de la gastronomía con experiencia en el sector que deseen profundizar en los conocimientos que poseen en este campo.
- A graduados en Dirección Hotelera y en otras áreas de conocimiento de la gastronomía y las artes culinarias.
- A profesionales del sector con dos años de experiencia laboral contrastada en diferentes partidas de una cocina profesional.

Nota: quien no disponga de título universitario previo tendrá derecho a recibir, con las mismas condiciones, un certificado de asistencia otorgado por la Fundació UdG: Innovació i Formació.

## Requisitos de admisión

- Grado universitario del ámbito de la gastronomía.
- Grado universitario no vinculado a la gastronomía, siempre que se posea experiencia demostrable en cocinas profesionales (mínimo de dos años).
- Profesionales con un mínimo de dos años de experiencia contrastada en diferentes partidas de una cocina profesional.

## Plan de estudios

### Fundamentos de la alta gastronomía europea

La alta cocina europea tiene, y ha tenido, una fuerte influencia en el arte culinario mundial. Sin embargo, y gracias a la movilidad propiciada por la globalización, existen otras tradiciones con las que se fusiona. El objetivo de esta asignatura, puesto que gran parte del alumnado procede de áreas culturales distintas a la europea, es dotar a los alumnos y alumnas de una visión de las bases de la cocina europea. La asignatura tiene una parte teórica, pero la actividad docente se desarrollará principalmente en la cocina, de manera práctica.

---

### Healthy Cooking

Esta asignatura proporciona los conocimientos fundamentales de la cocina integrativa saludable para su aplicación de forma transversal a lo largo del máster, con el fin de dotar al alumnado de una visión holística de la cocina actual.

---

### Introducción a la sostenibilidad y a la economía circular en la cocina, y establecimientos de restauración

Esta asignatura es una introducción a la sostenibilidad y a la economía circular, entendiéndolas desde tres dimensiones: económica, social y medioambiental. En esta introducción se sientan las bases teóricas sobre estos aspectos, para su aplicación transversal al resto de las asignaturas del máster y, de manera especial, en las que se lleva a cabo la manipulación, transformación y aprovechamiento de los productos. Asimismo, la asignatura dotará al alumnado de un conocimiento sobre las últimas tendencias en el sector HORECA relacionadas con esta temática.

---

### Formación del chef ejecutivo

La estructura profesional del ámbito de la cocina, el perfil de las plantillas (cada vez más multicultural) y la propia dinámica del mercado de trabajo de la restauración son aspectos cruciales que deben abordarse para que los futuros jefes y jefas de cocina sepan gestionar el personal a su cargo. Esta asignatura se centra en la comunicación interna en la cocina, las habilidades de liderazgo, el *coaching*, la gestión de la inteligencia emocional, la motivación, el *mentoring*, el desarrollo de equipos, la negociación y distintas técnicas de vanguardia. Esta materia proporciona las técnicas y herramientas necesarias que los y las chefs ejecutivos precisan para la gestión de la cocina en los siguientes ámbitos: gestión de costes, gestión de compras y gestión de los procesos, así como los principios fundamentales de las ventas mediante técnicas como el diseño de menús (*menu engineering*). Asimismo, esta asignatura tiene como objetivo que el alumnado conozca los diferentes *software* y herramientas informáticas aplicada a la cocina (Excel, aplicaciones, programas de compra, etc.) para la gestión diaria de la cocina (presupuestos, escandallos, fichas técnicas y otros).

---

### Nutrición y ciencia en la cocina

Esta asignatura tiene como objetivo dotar al alumnado de los principios de la nutrición humana y de la dietética así como de los principios de la bioquímica de los alimentos. La seguridad alimentaria es un tema esencial de la asignatura.

---

### Técnicas culinarias

Esta materia, eminentemente práctica, explora las diferentes técnicas culinarias y su evolución. Está estrechamente relacionada con la asignatura Productos y materia prima. Las principales técnicas objeto de estudio son gratinar; hornear; cocinar al vapor, a la parrilla, al grill o a la plancha; saltear, freír y sofreír; hervir y cocinar al baño maría; conservar, ahumar, estofar y guisar; cocinar al microondas y con aire húmedo; técnicas de vacío, presión, extracción de sabores, infusión de esencias, destilación y deshidratación natural, y cocina temática. Asimismo, y como se apunta en la asignatura Healthy Cooking, las técnicas utilizadas se enfocarán a los preceptos de la cocina saludable.

---

## Productos y materia prima

Ámbitos de estudio: transformaciones fisicoquímicas de los alimentos; cualidades organolépticas de las materias primas; productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas; procesos de recepción, preelaboración y conservación; procesos de porcionado y despiece; mermas y aprovechamiento de productos; denominaciones de origen; gastrobotánica; cocina de aprovechamiento.

---

## Creatividad, innovación y cocina de vanguardia

Últimas técnicas de vanguardia: molecular, nitrógeno, baja temperatura, vacío, etc. Aplicadas a las últimas tendencias culinarias, la cocina es un arte, y como tal debe basarse en unos principios que cualquier alumno o alumna debe conocer para poder crear y cocrear. Esta asignatura pretende dotar al alumnado de los principios del método científico, así como de diferentes técnicas que le proporcionen una visión holística de la creatividad y la innovación.

---

## Creación de experiencias y análisis sensorial

La experiencia gastronómica es un *hecho total*; por esta razón, en esta asignatura se plantean las bases teóricas del mundo experiencial en el ámbito culinario con una amplia mirada que abarca aspectos extraculinarios, pero siempre vinculados a la gastronomía. Asimismo, se incluyen los estudios de gastrofísica y análisis sensorial.

---

## Sumillería y maridaje en la cocina

Estudio de la relación del vino con la gastronomía desde un abordaje general. De forma específica, se abordará el maridaje en la cocina. Esta asignatura expone, además, los principios básicos de la gestión del establecimiento o punto de venta que oferta productos vitícolas, con énfasis en su aprovisionamiento, la conservación del producto y la gestión de los costes.

---

## Tecnología, instalaciones y equipamiento

Esta asignatura tiene como objetivo que el estudiantado conozca y reconozca diferentes técnicas y tecnologías aplicadas al producto, desde las más tradicionales —como la fermentación— a las más vanguardistas, así como sus diferentes aplicaciones. Asimismo, se examinarán los principios aplicables a la organización de la cocina desde el punto de vista de las instalaciones y los equipamientos.

---

## Diseño y arquitectura de menús

La experiencia gastronómica debe plasmarse en distintos elementos, desde lo visible a lo invisible, de lo tangible a lo intangible, para satisfacer las altas expectativas de la clientela actual. Esto requiere métodos e instrumentos que proporcionen al cocinero o cocinera las habilidades y técnicas esenciales para diseñar menús atractivos, así como presentaciones que aporten el valor estético y experiencial al menú.

---

## Gastromarketing, comunicación y transferencia del conocimiento

Esta asignatura tiene como objetivo que el alumnado adquiera los conocimientos básicos del marketing de la empresa gastronómica. El temario de la asignatura está relacionado con la creatividad y la innovación, por lo que la transferencia del conocimiento es un apartado esencial de la materia. Asimismo, esta asignatura pretende formar al alumnado en técnicas de la comunicación interna como base de la negociación y la motivación del personal.

---

## Prácticas de cocina

Las prácticas de cocina curriculares se realizan en dos fases (ambas obligatorias): a) un periodo de 3 semanas en el restaurante L'Ermita; y b) un periodo de entre cuatro y seis meses en una cocina de alta gastronomía.

---

## Trabajo de fin de máster (TFM)

El TFM es la síntesis de los conocimientos adquiridos durante el curso. En el Máster en Artes Culinarias, Innovación y Dirección de Cocina se materializa mediante el diseño y la ejecución de un menú gastronómico de alta cocina. En dicho trabajo, además de diseñar y ejecutar la oferta gastronómica planteada, deberán desarrollarse las técnicas de gestión propias del ámbito gastronómico para demostrar su viabilidad económica y la sostenibilidad desde tres ámbitos fundamentales: el económico, el medioambiental y el social.

---

## Titulación

Máster de Formación Permanente en Artes Culinarias, Innovación y Dirección de Cocina\*

\* No incluye la tasa de expedición del título

Nota: quien no disponga de título universitario previo, tendrá derecho a recibir, con las mismas condiciones, un certificado de asistencia otorgado por la Fundació UdG: Innovació i Formació.

## Metodología

El contenido impartido en las materias que configuran el plan de estudios integra conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales que los estudiantes deben ser capaces de aplicar en el trabajo de fin de máster, con la incorporación de las capacidades directivas de toma de decisiones, resolución de problemas, dirección de equipos de trabajo y otros aspectos que se requieren a las empresas de gastronomía, restauración y restauración hotelera.

El máster consta de un elevado porcentaje de clases prácticas, junto con clases teóricas, clases demostrativas a cargo de profesionales del sector, clases magistrales de chefs de prestigio y con estrellas Michelin, así como visitas profesionales a restaurantes, proveedores y eventos gastronómicos. Cabe incidir en que se trata de un máster eminentemente práctico.

Los contenidos prácticos se aseguran con la realización de las prácticas externas reales en empresas de restauración y hoteleras de prestigio adaptadas al perfil del alumnado, así como en el restaurante del hotel-escuela (dirigido por profesorado de cocina) antes de iniciar el periodo de prácticas externas.

## Sistema evaluación

- Asistencia obligatoria al 80 % de las clases.
- Evaluación continua.
- Evaluación del desempeño en el aula de prácticas.
- Participación en las sesiones demostrativas.
- Presentación, ante un tribunal académico y profesional, del trabajo de fin de máster.
- Realización de las prácticas internas y externas, y de sus correspondientes memorias.

## Becas

La EUHT StPOL tiene una política personalizada de becas parciales y ayudas para, como máximo, el 50 por ciento de los alumnos y alumnas.

## Cuadro docente

Dirección

Coordinación

Profesorado

\*La direcció se reserva el dret de modificar el equip docent, si fuera necesario, para garantizar el nivel de calidad y categoría profesional.

# Entidades promotoras

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació



---

EUHT Sant Pol de Mar



# Artes Culinarias, Innovación y Dirección de Cocina

Inicio curso: 23/09/2024

Fecha última sesión presencial: 21/05/2025

Fin curso: 15/11/2025

Fecha cierre acta evaluación: 30/11/2025

## Calendario

Fecha	Lugar	Inicio mañana	Fin mañana	Inicio tarde	Fin tarde
23/9/2024				14:30	18:30
24/9/2024				14:30	18:30
25/9/2024				14:30	18:30
26/9/2024				14:30	18:30
30/9/2024				14:30	18:30
1/10/2024				14:30	18:30
2/10/2024				14:30	18:30
3/10/2024				14:30	18:30
7/10/2024				14:30	18:30
8/10/2024				14:30	18:30
9/10/2024				14:30	18:30
10/10/2024				14:30	18:30
14/10/2024				14:30	18:30
15/10/2024				14:30	18:30
16/10/2024				14:30	18:30
17/10/2024				14:30	18:30
21/10/2024				14:30	18:30
22/10/2024				14:30	18:30
23/10/2024				14:30	18:30
24/10/2024				14:30	18:30
28/10/2024				14:30	18:30
29/10/2024				14:30	18:30
30/10/2024				14:30	18:30
31/10/2024				14:30	18:30
4/11/2024				14:30	18:30
5/11/2024				14:30	18:30
7/11/2024				14:30	18:30
11/11/2024				14:30	18:30
12/11/2024				14:30	18:30
13/11/2024				14:30	18:30
14/11/2024				14:30	18:30
18/11/2024				14:30	18:30
19/11/2024				14:30	18:30
20/11/2024				14:30	18:30
21/11/2024				14:30	18:30
25/11/2024				14:30	18:30
26/11/2024				14:30	18:30
27/11/2024				14:30	18:30
28/11/2024				14:30	18:30
2/12/2024				14:30	18:30
3/12/2024				14:30	18:30
4/12/2024				14:30	18:30
5/12/2024				14:30	18:30
9/12/2024				14:30	18:30
10/12/2024				14:30	18:30

11/12/2024	14:30	18:30
12/12/2024	14:30	18:30
16/12/2024	14:30	18:30
17/12/2024	14:30	18:30
18/12/2024	14:30	18:30
19/12/2024	14:30	18:30
7/1/2025	14:30	18:30
8/1/2025	14:30	18:30
9/1/2025	14:30	18:30
13/1/2025	14:30	18:30
14/1/2025	14:30	18:30
15/1/2025	14:30	18:30
16/1/2025	14:30	18:30
20/1/2025	14:30	18:30
21/1/2025	14:30	18:30
22/1/2025	14:30	18:30
23/1/2025	14:30	18:30
27/1/2025	14:30	18:30
28/1/2025	14:30	18:30
29/1/2025	14:30	18:30
30/1/2025	14:30	18:30
6/2/2025	14:30	18:30
7/2/2025	14:30	18:30
11/2/2025	14:30	18:30
12/2/2025	14:30	18:30
13/2/2025	14:30	18:30
17/2/2025	14:30	18:30
18/2/2025	14:30	18:30
19/2/2025	14:30	18:30
20/2/2025	14:30	18:30
24/2/2025	14:30	18:30
25/2/2025	14:30	18:30
26/2/2025	14:30	18:30
27/2/2025	14:30	18:30
3/3/2025	14:30	18:30
4/3/2025	14:30	18:30
5/3/2025	14:30	18:30
6/3/2025	14:30	18:30
10/3/2025	14:30	18:30
11/3/2025	14:30	18:30
12/3/2025	14:30	18:30
13/3/2025	14:30	18:30
17/3/2025	14:30	18:30
18/3/2025	14:30	18:30
19/3/2025	14:30	18:30
20/3/2025	14:30	18:30
24/3/2025	14:30	18:30
25/3/2025	14:30	18:30
26/3/2025	14:30	18:30
27/3/2025	14:30	18:30
31/3/2025	14:30	18:30
1/4/2025	14:30	18:30
2/4/2025	14:30	18:30
3/4/2025	14:30	18:30
7/4/2025	14:30	18:30
8/4/2025	14:30	18:30
9/4/2025	14:30	18:30
10/4/2025	14:30	18:30
22/4/2025	14:30	18:30
23/4/2025	14:30	18:30

24/4/2025	14:30	18:30
25/4/2025	14:30	18:30
29/4/2025	14:30	18:30
30/4/2025	14:30	18:30
5/5/2025	14:30	18:30
6/5/2025	14:30	18:30
7/5/2025	14:30	18:30
8/5/2025	14:30	18:30
12/5/2025	14:30	18:30
13/5/2025	14:30	18:30
14/5/2025	14:30	18:30
15/5/2025	14:30	18:30
19/5/2025	14:30	18:30
20/5/2025	14:30	18:30
21/5/2025	14:30	18:30