

Grado en Gastronomía / Gastronomy.

Distribución General del Plan de Estudios:

| Tipo de materia | Créditos ECTS |
|---------------------------------|---------------|
| Formación Básica (FB)..... | 66 |
| Obligatorias (OB)..... | 104 |
| Optativas (OP)..... | 46 |
| Prácticas Externas (PR)..... | 18 |
| Trabajo Fin de Grado (TFG)..... | 6 |
| TOTAL: | 240 |

Créditos de Formación Básica. Distribución en materias:

| Rama de Conocimiento | Materia RD 1393/2007 | Materia vinculada | ECTS | Curso |
|-------------------------------|----------------------|--|------|-------|
| Otras Ramas | - | Instalaciones y Maquinaria en la Cocina | 6 | 1º |
| Otras Ramas | - | Fundamentos de Gastronomía | 8 | 1º |
| Otras Ramas | - | Procesos de Producción Culinarios | 8 | 1º |
| Otras Ramas | - | Materias primas y productos en la cocina | 8 | 1º |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | Economía | Economía y Sociedad de Mercado | 6 | 1º |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | Empresa | Contabilidad y Análisis Financiero | 6 | 2º |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | Historia | Historia y Sociología de la Alimentación | 6 | 1º |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | Psicología | Psicología del Consumo | 6 | 1º |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | Comunicación | Fundamentos de Comunicación Empresarial | 6 | 1º |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | Empresa | Introducción al Marketing | 6 | 1º |

Distribución del Plan de Estudios por Curso y Materia:

| CURSO | SEMESTRE | MATERIA | ECTS | Carácter |
|--------------|-----------------|---|-------------|-----------------|
| 1º | 1º | Historia y Sociología de la Alimentación. | 6 | FB |
| 1º | 1º | Fundamentos de Gastronomía. | 8 | FB |
| 1º | 1º | Instalaciones y Maquinaria en la Cocina | 6 | FB |
| 1º | 1º | Psicología del Consumo | 6 | FB |
| 1º | 2º | Economía y Sociedad de Mercado | 6 | FB |
| 1º | 2º | Fundamentos de Comunicación Empresarial | 6 | FB |
| 1º | 2º | Introducción al Marketing | 6 | FB |
| 1º | 2º | Materias Primas y Productos en la Cocina | 8 | FB |
| 1º | 2º | Procesos de Producción Culinarios | 8 | FB |
| | | | | |
| 2º | 1º | Contabilidad y Análisis Financiero | 6 | FB |
| 2º | 1º | Química y Bioquímica de los Alimentos | 6 | OB |
| 2º | 1º | Sistemas de Gestión del Trabajo Culinario | 6 | OB |
| 2º | 1º | Técnicas y Producción en Repostería y Panificación | 6 | OB |
| 2º | 1º | Administración y Gestión Gastronómica | 6 | OB |
| 2º | 2º | Inglés Avanzado | 5 | OB |
| 2º | 2º | Gastronomía Mediterránea | 6 | OB |
| 2º | 2º | Microbiología Aplicada | 3 | OB |
| 2º | 2º | Sumillería | 6 | OB |
| 2º | 2º | Innovación y Creación Gastronómica | 5 | OB |
| 2º | 2º | Fundamentos del Derecho Aplicado | 5 | OB |
| 3º | 1º | Fundamentos de Nutrición y Dietética | 6 | OB |
| 3º | 1º | Gestión Turística y Hotelera | 6 | OB |
| 3º | 1º | Técnicas de Vanguardia en Gastronomía | 8 | OB |
| 3º | 1º | Control de Costes aplicado a la Gastronomía | 6 | OB |
| 3º | 2º | Sumillería y Gestión de Bodega | 6 | OB |
| 3º | 2º | Diseño de Eventos y Protocolo | 4 | OB |
| 3º | 2º | Modelos de Negocio y TIC's en Gastronomía | 6 | OB |
| 3º | 2º | Prácticas | 18 | PR |
| 4º | 1º | Emprendimiento aplicado a la Gastronomía. Start-up. | 4 | OB |
| 4º | 1º | I+D en Gastronomía e Industria Alimentaria | 4 | OB |
| 4º | ANUAL | Intensificación I / Intensificación II | 46 | OP |
| 4º | 2º | Trabajo Fin de Grado | 6 | TFG |
| TOTAL | | | 240 | |

Distribución de las materias optativas

INTENSIFICACIÓN I. EXECUTIVE CHEF. INNOVACIÓN-INVESTIGACIÓN EN GASTRONOMÍA

| CURSO | SEMESTRE | MATERIA | ECTS | Carácter |
|--------------|-----------------|----------------------------------|-------------|-----------------|
| 4º | 1º | Cocina con producto específico | 5 | OP |
| 4º | 1º | Eficiencia y Gestión de Procesos | 3 | OP |
| 4º | 1º | Maestros y Platos | 5 | OP |
| 4º | 2º | Prácticas Externas I | 18 | OP |
| 4º | 2º | Prácticas Externas II | 6 | OP |
| 4º | 2º | Prácticas Externas III | 9 | OP |
| TOTAL | | | 46 | |

INTENSIFICACIÓN II. GASTRONOMIC BUSINESS. FOOD AND BEVERAGE.

| CURSO | SEMESTRE | MATERIA | ECTS | Carácter |
|--------------|-----------------|--|-------------|-----------------|
| 4º | 1º | Compra e Identificación del Producto | 4 | OP |
| 4º | 1º | Dirección Estratégica de Marcas de Gastronomía | 5 | OP |
| 4º | 1º | Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas | 4 | OP |
| 4º | 2º | Prácticas Externas I | 18 | OP |
| 4º | 2º | Prácticas Externas II | 6 | OP |
| 4º | 2º | Prácticas Externas III | 9 | OP |
| TOTAL | | | 46 | |