

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

15301 *Resolución de 3 de septiembre de 2021, de la Universidad Cardenal Herrera-CEU, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Gastronomía/Gastronomy.*

De conformidad con lo establecido en el artículo 28 del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudio ya verificados, la Universidad Cardenal Herrera-CEU, a propuesta de la Facultad de Derecho, Empresa y Ciencias Políticas, ha enviado la solicitud de modificación del plan de estudios de la titulación de Graduado o Graduada en Gastronomía/Gastronomy (Acuerdo de Consejo de Ministros por el que se establece el carácter oficial de la titulación de fecha 15 de diciembre de 2015, BOE de 24 de diciembre de 2015) a la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación cuya evaluación ha resultado favorable.

Este Rectorado ha resuelto publicar la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Gastronomía/Gastronomy que se anexa a la presente Resolución.

Valencia, 3 de septiembre de 2021.–El Rector, Vicente Luis Navarro de Luján.

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	1.º
Otras Ramas.	–	Fundamentos de Gastronomía.	8	1.º
Otras Ramas.	–	Procesos de Producción Culinarios.	8	1.º
Otras Ramas.	–	Materias primas y productos en la cocina.	8	1.º
Ciencias Sociales y Jurídicas.	Economía.	Economía y Sociedad de Mercado.	6	1.º
Ciencias Sociales y Jurídicas.	Empresa.	Contabilidad y Análisis Financiero.	6	2.º

Rama de Conocimiento	Materia RD 1393/2007	Materia vinculada	ECTS	Curso
Ciencias Sociales y Jurídicas.	Historia.	Historia y Sociología de la Alimentación.	6	1.º
Ciencias Sociales y Jurídicas.	Psicología.	Psicología del Consumo.	6	1.º
Ciencias Sociales y Jurídicas.	Comunicación.	Fundamentos de Comunicación Empresarial.	6	1.º
Ciencias Sociales y Jurídicas.	Empresa.	Introducción al Marketing.	6	1.º

Distribución del Plan de Estudios por Curso y Materia

Curso	Semestre	Materia	ECTS	Carácter
1.º	1.º	Historia y Sociología de la Alimentación.	6	FB
1.º	1.º	Fundamentos de Gastronomía.	8	FB
1.º	1.º	Instalaciones y Maquinaria en la Cocina.	6	FB
1.º	1.º	Psicología del Consumo.	6	FB
1.º	2.º	Economía y Sociedad de Mercado.	6	FB
1.º	2.º	Fundamentos de Comunicación Empresarial.	6	FB
1.º	2.º	Introducción al Marketing.	6	FB
1.º	2.º	Materias Primas y Productos en la Cocina.	8	FB
1.º	2.º	Procesos de Producción Culinarios.	8	FB
2.º	1.º	Contabilidad y Análisis Financiero.	6	FB
2.º	1.º	Química y Bioquímica de los Alimentos.	6	OB
2.º	1.º	Sistemas de Gestión del Trabajo Culinario.	6	OB
2.º	1.º	Técnicas y Producción en Repostería y Panificación.	6	OB
2.º	1.º	Administración y Gestión Gastronómica.	6	OB
2.º	2.º	Inglés Avanzado.	5	OB
2.º	2.º	Gastronomía Mediterránea.	6	OB
2.º	2.º	Microbiología Aplicada.	3	OB
2.º	2.º	Sumillería.	6	OB
2.º	2.º	Innovación y Creación Gastronómica.	5	OB
2.º	2.º	Fundamentos del Derecho Aplicado.	5	OB
3.º	1.º	Fundamentos de Nutrición y Dietética.	6	OB
3.º	1.º	Gestión Turística y Hotelera.	6	OB
3.º	1.º	Técnicas de Vanguardia en Gastronomía.	8	OB
3.º	1.º	Control de Costes aplicado a la Gastronomía.	6	OB
3.º	2.º	Sumillería y Gestión de Bodega.	6	OB
3.º	2.º	Diseño de Eventos y Protocolo.	4	OB
3.º	2.º	Modelos de Negocio y TIC's en Gastronomía.	6	OB
3.º	2.º	Prácticas.	18	PR
4.º	1.º	Emprendimiento aplicado a la Gastronomía. Start-up.	4	OB

Curso	Semestre	Materia	ECTS	Carácter
4.º	1.º	I+D en Gastronomía e Industria Alimentaria.	4	OB
4.º	Anual	Intensificación I / Intensificación II.	46	OP
4.º	2.º	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
4.º	1.º	Cocina con producto específico.	5	OP
4.º	1.º	Eficiencia y Gestión de Procesos.	3	OP
4.º	1.º	Maestros y Platos.	5	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas I.	18	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas II.	6	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas III.	9	OP
Total.			46	

Intensificación II. Gastronomic Business. Food And Beverage

Curso	Semestre	Materia	ECTS	Carácter
4.º	1.º	Compra e Identificación del Producto.	4	OP
4.º	1.º	Dirección Estratégica de Marcas de Gastronomía.	5	OP
4.º	1.º	Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas.	4	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas I.	18	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas II.	6	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas III.	9	OP
Total.			46	