

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

26600 *Resolución de 2 de diciembre de 2025, de la Universidad Rey Juan Carlos, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Gastronomía.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Fundación madrid+d y declarado el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 07 de octubre de 2025 (publicado en el BOE de 13 de octubre de 2025, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 9 de octubre de 2025),

Este Rectorado, de conformidad en lo dispuesto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, reformada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del Título de Grado de Gastronomía.

El plan de estudios (4. Planificación de las enseñanzas, según con lo dispuesto en los artículos 27, 30 y 32 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre) quedará estructurado conforme al anexo de la presente resolución.

Móstoles, 2 de diciembre de 2025.—El Rector, Abraham Duarte Muñoz.

ANEXO

5.1 Estructura de las Enseñanzas

Tabla 1.1 Resumen de las materias y distribución en créditos ECTS

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	60
Obligatorios	138
Optativos	18
Prácticas externas	18
Trabajo fin de Grado	6
Créditos totales	240

Itinerario formativo de la enseñanza

Curso 1

Semestre	Asignatura	Carácter	Crédts.
1	CONTABILIDAD FINANCIERA.	FB	6
1	BIOLOGÍA.	OB	6
1	INTRODUCCIÓN A LA EMPRESA.	FB	6
1	QUÍMICA.	FB	6
1	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA.	OB	3

Semestre	Asignatura	Carácter	Crédts.
1	DISEÑO DE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA.	OB	3
2	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS.	FB	6
2	BIOQUÍMICA Y APLICACIÓN EN COCINA.	OB	3
2	PREELABORACIÓN Y TRATAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.	OB	3
2	OPERACIONES DE PROCESADO Y ELABORACIÓN CULINARIA.	OB	3
2	IDIOMA MODERNO.	FB	6
2	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.	FB	6
2	TRANSFORMACIÓN DE COMPONENTES BÁSICOS DE LOS ALIMENTOS.	OB	3
TOTAL DE CURSO: 60.			

Curso 2

Semestre	Asignatura	Carácter	Crédts.
1	INTRODUCCIÓN A LA BROMATOLOGÍA.	OB	4,5
1	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA.	OB	4,5
1	CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y ANÁLISIS SENSORIAL.	OB	3
1	ESTADÍSTICA PARA LA ECONOMÍA Y LA EMPRESA.	OB	6
1	COMPETENCIAS Y HABILIDADES TRANSVERSALES.	OB	6
1	COSTES, ESCANDALLOS Y EMPRESA GASTRONÓMICA RENTABLE.	FB	6
2	TOXICOLOGÍA, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.	OB	6
2	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA.	OB	6
2	ENOLOGÍA Y SUMILLERÍA.	FB	6
2	LOGÍSTICA Y GESTIÓN PRÁCTICA DE RESTAURANTES.	FB	6
2	GASTRONOMÍA CIRCULAR, PRODUCTO LOCAL Y REGÍMENES DE CALIDAD.	FB	6
TOTAL DE CURSO: 60.			

Curso 3

Semestre	Asignatura	Carácter	Crédts.
1	FUNDAMENTOS DEL PERIODISMO GASTRONÓMICO.	OB	6
1	DERECHO APLICADO Y DEONTOLOGÍA PROFESIONAL.	OB	6
1	ESTRATEGIAS DE MARKETING GASTRONÓMICO.	OB	6
1	GASTRONOMÍA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL.	OB	6
1	INGREDIENTES Y PRODUCCIÓN EN COCINA Y OBRADOR.	OB	6
2	INGREDIENTE TECNOLÓGICO Y TÉCNICAS CONTEMPORÁNEAS.	OB	6
2	GESTIÓN DEL TALENTO EN EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.	OB	6

Semestre	Asignatura	Carácter	Crédts.
2	CONSERVACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE RECETARIOS.	OB	6
2	MATERIALES EN COCINA.	OB	6
2	HERRAMIENTAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL.	OB	6
TOTAL DE CURSO: 60.			

Curso 4

Semestre	Asignatura	Carácter	Crédts.
1	ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO.	OB	3
1	ASESORÍA GASTRONÓMICA INTEGRAL.	OB	3
1	REVENUE MANAGEMENT APLICADO A LA EMPRESA GASTRONÓMICA.	OB	6
1	OPTATIVA 1.	OP	6
1	OPTATIVA 2.	OP	6
1	OPTATIVA 3.	OP	6
ANUAL	RECONOCIMIENTO ACADÉMICO DE CRÉDITOS ECTS.	OB	6
ANUAL	TRABAJO FIN DE GRADO.	TFG	6
ANUAL	PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS.	PAE	18
TOTAL DE CURSO: 60.			

Asignaturas optativas

Sem.	Asignatura	Carácter	Crédts.
1	PRODUCTO DE ALTO VALOR AÑADIDO EN RECETARIO Y POSTRES DE RESTAURANTE.	OP	6
1	NUEVOS INGREDIENTES: PROPIEDADES Y SEGURIDAD (VIRTUAL).	OP	6
1	EMPRENDIMIENTO Y START-UP GASTRONÓMICA.	OP	6
1	COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL GASTRONÓMICA: FOTOGRAFÍA Y VÍDEO.	OP	6
1	GÉNEROS DEL PERIODISMO GASTRONÓMICO; CRÍTICA GASTRONÓMICA Y GUÍAS CULINARIAS.	OP	6
1	GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS TURÍSTICOS.	OP	6

Más información sobre el plan de estudios en la web de la Universidad Rey Juan Carlos www.urjc.es.