

Grado en Gastronomía / Gastronomy.

Planificación de la enseñanza.

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS.

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

Materias básicas

Ámbito de conocimiento relacionado según anexo I RD822/2021	Asignaturas vinculadas	ECTS	Curso
Ingeniería industrial, ingeniería mecánica, ingeniería automática, ingeniería de la organización industrial e ingeniería de la navegación	Instalaciones y Maquinaria en la Cocina	6	1
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos.	Fundamentos de Gastronomía	8	1
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo *	Procesos de Producción Culinarios	8	1
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo. *	Economía y Sociedad de Mercado	6	1
Historia, arqueología, geografía, filosofía y humanidades.	Historia y sociología de la Alimentación	6	1
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos.	Materias primas y productos en la cocina	8	1
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo. *	Análisis del consumidor	6	1
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo. *	Fundamentos de comunicación empresarial	6	1
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo. *	Introducción al Marketing	6	1
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo. *	Contabilidad y Análisis Financiero	6	2

*El mismo ámbito de conocimiento al que pertenece el título.

Distribución del Plan de Estudios por Curso y asignatura:

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	Análisis del consumidor	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	

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	