

GRADO EN GASTRONOMÍA

ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS 2024

GRADO EN GASTRONOMÍA
Ámbito de conocimiento:

**CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS,
MÁRQUETIN, COMERCIO, CONTABILIDAD Y TURISMO**

TIPOLOGÍA	ECTS
FORMACIÓN BÁSICA	60
OBLIGATORIA	112,5
OPTATIVA	54
PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS	7,5
TRABAJO FIN DE GRADO	6
	TOTAL 240

MÓDULO	MATERIA	ASIGNATURA	TIPOLOGÍA	SEMESTRE	ECTS
Formación Básica	Comunicación	Habilidades y Competencias de la Persona	FB	1 y 2 SEM	6
		Introducción a los Estudios Universitarios	FB	1 y 2 SEM	6
	Empresa	Fundamentos de Marketing	FB	1 SEM	6
		Fundamentos de Empresa	FB	1 SEM	6
		Contabilidad Financiera	FB	3 SEM	6
		Contabilidad de Costes	FB	4 SEM	6
		Políticas de Producto y Marca	FB	3 SEM	6
	Economía	Fundamentos de Economía	FB	1 SEM	6
	Bioquímica	Fisicoquímica para la Gastronomía	FB	4 SEM	6
		Nutrición	FB	3 SEM	6
Formación Disciplinar	Administración de Hoteles y Restaurantes	Dirección de Recursos Humanos	OB	5 SEM	6
		Introducción al Sector de la Hostelería y la Restauración	OB	1 SEM	6
		Herramientas Aplicadas a la Gestión	OB	2 SEM	6
		Legislación Laboral y Normativas	OB	7 SEM	3
		Dirección y Liderazgo Aplicados	OB	7 SEM	3
		Estrategias de Comunicación Integral	OB	5 SEM	4,5
		Emprendimiento Global	OB	5 SEM	3
		Sostenibilidad	OB	8 SEM	3
		Comportamiento del Consumidor en la Industria Hotelera y de Restauración	OB	4 SEM	3
		Historia de Occidente	OB	2 SEM	6
		Antropología y Responsabilidad Social	OB	3 y 4 SEM	9
		Religiones y Gastronomía	OB	5 SEM	4,5
		Ética	OB	7 SEM	4,5

Formación disciplinar	Artes Culinarias	Técnicas y Aplicaciones Culinarias I	OB	2 SEM	6
		Técnicas y Aplicaciones Culinarias II	OB	3 SEM	6
		Fundamentos y Cultura del Vino	OB	3 SEM	3
		Servicio de Alimentos y Bebidas	OB	2 SEM	6
		Técnicas y Aplicaciones Culinarias III	OB	4 SEM	6
		Sumillería	OB	4 SEM	3
		Diseño de la Oferta Gastronómica	OB	8 SEM	3
		Innovación Culinaria	OB	8 SEM	6
Prácticas y Trabajo Fin de Grado	Prácticas Académicas Externas	Prácticas Académicas Externas	P. EXT	8 SEM	7,5
	Trabajo Fin de Grado	Proyecto Fin de Grado	TFG	8 SEM	6
		Optativa I	OP	5 SEM	6
		Optativa II	OP	5 SEM	6
		Optativa III	OP	6 SEM	6
		Optativa IV	OP	6 SEM	6
		Optativa V	OP	6 SEM	6
		Optativa VI	OP	6 SEM	6
		Optativa VII	OP	7 SEM	3
		Optativa VIII	OP	7 SEM	3
		Optativa IX	OP	7 SEM	6
		Optativa X	OP	8 SEM	6
				TOTAL	240

RELACIÓN DE ASIGNATURAS OPTATIVAS

El alumno debe cursar 54 ECTS optativos de los cuáles 48 ects configuran Mención y 6 ects a elegir

Mención alta cocina (48 ects)

MÓDULO	MATERIA	ASIGNATURA	TIPOLOGÍA	SEMESTRE	ECTS
Formación Disciplinar	Artes Culinarias	Pastelería I	OP	5 SEM	6
		Pastelería II	OP	5 SEM	6
		Cocina Intermedia LCB I	OP	6 SEM	6
		Cocina Intermedia LCB II	OP	6 SEM	6
		Cocina Intermedia LCB III	OP	6 SEM	6
		Prácticas en Alta Cocina	OP	6 SEM	6
		Pastelería Intermedia I	OP	7 SEM	6
		Pastelería Intermedia II	OP	8 SEM	6

Mención Hoteles y Restaurantes (48 ects)

MÓDULO	MATERIA	ASIGNATURA	TIPOLOGÍA	SEMESTRE	ECTS
Formación Disciplinar	Administración de Hoteles y Restaurantes	Dirección de Alojamientos	OP	5 SEM	6
		Dirección de Operaciones	OP	5 SEM	6
		Dirección de Empresas: Hospitality	OP	6 SEM	6
		Finanzas Corporativas	OP	6 SEM	6
		Control de Gestión	OP	6 SEM	6
		Prácticas en Hoteles y Restaurantes	OP	6 SEM	6
		Marketing Avanzado	OP	7 SEM	6
		Gestión de Resultados	OP	8 SEM	6

Asignaturas optativas: el alumno debe cursar 6 ects optativos en el 7 sem

MÓDULO	MATERIA	ASIGNATURA	TIPOLOGÍA	SEMESTRE	ECTS
Formación Disciplinar	Actividades Formativas Complementarias	Actividades Formativas Complementarias I	OP	7 SEM	3
		Actividades Formativas Complementarias II	OP	7 SEM	3
	Administración de Hoteles y Restaurantes	Gestión de Eventos	OP	7 SEM	3
		Sistemas de Información Tecnológica para Restaurantes y Hoteles	OP	7 SEM	3

