

## III. OTRAS DISPOSICIONES

## UNIVERSIDADES

**879** *Resolución de 18 de enero de 2016, de la Universidad Cardenal Herrera-CEU, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Gastronomía/ Gastronomy.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y acordado el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 11 de diciembre 2015 (publicado en el «BOE» del 24, sec. I. pág. 121908, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 15 de diciembre de 2015), de conformidad con lo dispuesto por la legislación vigente,

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Gastronomía / Gastronomy.

Valencia, 18 de enero de 2016.–La Rectora, Rosa Visiedo Claverol.

## ANEXO

## Grado en Gastronomía / Gastronomy

Distribución general del plan de estudios:

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación Básica (FB) . . . . .	66
Obligatorias (OB) . . . . .	113
Optativas (OP) . . . . .	46
Prácticas externas (PR) . . . . .	9
Trabajo fin de grado (TFG) . . . . .	6
<b>Total . . . . .</b>	<b>240</b>

Créditos de Formación Básica. Distribución en materias:

Rama de conocimiento	Materia Real Decreto 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
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	Inglés Aplicado. . . . .	5	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. . . . .	8	OB
3.º	2.º	Modelos de Negocio y TIC's en Gastronomía. . . . .	6	OB
3.º	2.º	Prácticas. . . . .	9	PR
4.º	1.º	Emprendimiento aplicado a la Gastronomía. Start-up. . . . .	4	OB
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 Productos Específicos y de Alta Calidad. . . . .	6	OP
4.º	1.º	Eficiencia y Gestión de Procesos. . . . .	6	OP
4.º	1.º	Maestros y Platos de la Alta Cocina. . . . .	6	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas I. . . . .	18	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas II. . . . .	6	OP
Total . . . . .			46	

## Intensificación II. Gastronomic Business. Food and Beverage

Curso	Semestre	Materia	ECTS	Carácter
4.º	1.º	Análisis y Planificación Financiera. . . . .	5	OP
4.º	1.º	Compra e Identificación del Producto. . . . .	4	OP
4.º	1.º	Dirección de Marca y Creación de Valor Añadido en Gastronomía. . . . .	4	OP
4.º	1.º	Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas. . . . .	5	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas I. . . . .	18	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas II. . . . .	6	OP
Total . . . . .			46	