

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

**2171** *Resolución de 28 de enero de 2019, de la Universidad Alicante, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Gastronomía y Artes Culinarias.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma Valenciana, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 5 de octubre de 2018 (publicado en el BOE de 21 de diciembre),

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, de 21 de diciembre, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado o Graduada en Gastronomía y Artes Culinarias, que quedará estructurado según consta en el anexo de esta Resolución.

Alicante, 28 de enero de 2019.–El Rector, Manuel Palomar Sanz.

#### ANEXO

#### Plan de estudios conducente al título de Graduado o Graduada en Gastronomía y Artes Culinarias

*(Rama de Ciencias Sociales y Jurídicas)*

Estructura de las enseñanzas

Tabla 1. Distribución del plan de estudios en ECTS por tipo de materia.

Tipo de materia	Créditos
Formación básica.	60
Obligatorias.	132
Optativas.	12
Prácticas externas.	30
Trabajo fin de Grado.	6
Total.	240

Tabla 2. Esquema del plan de estudios

MATERIA	ASIGNATURA	CRÉDITOS ECTS	CARÁCTER
PRIMER CURSO			
HISTORIA.	HISTORIA Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA.	6	BÁSICA.
GEOGRAFÍA.	TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO REGIONAL.	6	BÁSICA.

MATERIA	ASIGNATURA	CRÉDITOS ECTS	CARÁCTER
SOCIOLOGÍA.	GASTRONOMÍA, CULTURA Y SOCIEDAD.	6	BÁSICA.
PSICOLOGÍA.	PROCESOS PSICOLÓGICOS Y GASTRONOMÍA.	6	BÁSICA.
NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA.	BROMATOLOGÍA.	6	BÁSICA.
	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN.	6	BÁSICA.
ECONOMÍA.	ECONOMÍA APLICADA A LA GASTRONOMÍA.	6	BÁSICA.
	INMERSIÓN Y EXPERIMENTACIÓN EN GASTRONOMÍA.	6	OBLIGATORIA.
	GASTRONOMÍA SALUDABLE.	6	OBLIGATORIA.
	EQUIPOS E INSTALACIONES DE COCINA.	6	OBLIGATORIA.
SEGUNDO CURSO			
EMPRESA.	GESTIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS.	6	BÁSICA.
GEOGRAFÍA.	GESTIÓN DE DESTINOS DE TURISMO GASTRONÓMICO.	6	BÁSICA.
DERECHO.	PROTECCIÓN DE LA CALIDAD EN LA ACTIVIDAD GASTRONÓMICA.	6	BÁSICA.
	CIENCIA Y TECNOLOGÍA CULINARIA.	6	OBLIGATORIA.
	PANADERÍA, REPOSTERÍA Y HELADERÍA.	6	OBLIGATORIA.
	SUMILLERÍA Y MIXOLOGÍA.	6	OBLIGATORIA.
	PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL.	6	OBLIGATORIA.
	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL.	6	OBLIGATORIA.
	PRACTICUM 1.	6	PRÁCTICAS EXTERNAS.
	PRACTICUM 2.	6	PRÁCTICAS EXTERNAS.
TERCER CURSO			
	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS.		OBLIGATORIA.
	PROTOCOLO Y GESTIÓN DE EVENTOS EN GASTRONOMÍA.		OBLIGATORIA.
	MARKETING, COMERCIALIZACIÓN Y ESTRATEGIAS DIGITALES.		OBLIGATORIA.
	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA.		OBLIGATORIA.
	ANÁLISIS SENSORIAL EN GASTRONOMÍA.		OBLIGATORIA.

MATERIA	ASIGNATURA	CRÉDITOS ECTS	CARÁCTER
	GASTRONOMÍA, RESTAURACIÓN COLECTIVA Y NUTRICIÓN PÚBLICA.		OBLIGATORIA.
	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS APLICADA A LA GASTRONOMÍA.		OBLIGATORIA.
	GASTRONOMÍA Y SISTEMAS DE AGROALIMENTACIÓN SOSTENIBLE.		OBLIGATORIA.
	TRAZABILIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.		OBLIGATORIA.
	PRACTICUM 3.		PRÁCTICAS EXTERNAS.
CUARTO CURSO			
	INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN COCINA.		OBLIGATORIA.
	GASTRONOMÍA, COCINA ALICANTINA Y MEDITERRÁNEA.		OBLIGATORIA.
	DIRECCIÓN ESTRATÉGICA Y EMPRENDIMIENTO.		OBLIGATORIA.
	COMUNICACIÓN EN GASTRONOMÍA.		OBLIGATORIA.
	TRATAMIENTOS POSTCOSECHA.		OBLIGATORIA.
	COCINAS DEL MUNDO.		OPTATIVA.
	BIENESTAR PSICOLÓGICO Y GASTRONOMÍA.		OPTATIVA.
	GLOBALIZACIÓN DE LA ECONOMÍA E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA.		OPTATIVA.
	GASTRONOMÍA, IDENTIDAD TERRITORIAL Y DESARROLLO LOCAL.		OPTATIVA.
	PRACTICUM 4.		PRÁCTICAS EXTERNAS.
	PRACTICUM 5.		PRÁCTICAS EXTERNAS.
	TRABAJO FIN DE GRADO.		TRABAJO FIN DE GRADO.

Para más información sobre este plan de estudios, se puede consultar la página web de la Universidad de Alicante: <http://www.ua.es>