

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

17660 *Resolución de 15 de octubre de 2021, de la Universidad Europea del Atlántico, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Gastronomía.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudios ya verificados y una vez recibido el informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación a las modificaciones presentadas del plan de estudios de Graduado o Graduada en Gastronomía por la Universidad de Europea del Atlántico, publicado mediante Resolución de 22 de septiembre de 2020 de la Universidad de Europea del Atlántico en el «Boletín Oficial del Estado», de fecha 17 de octubre de 2020.

Este Rectorado ha resuelto publicar la modificación plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Gastronomía por la Universidad Europea del Atlántico.

El plan de estudios a que se refiere la presente resolución quedará estructurado conforme figura en el Anexo de la misma.

Santander, 15 de octubre de 2021.–El Rector, Rubén Calderón Iglesias.

ANEXO I**Plan de Estudios del Grado en Gastronomía**

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia:

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica (BA).	60
Obligatorias (OB).	132
Optativas (OP).	12
Prácticas escolar (PR).	30
Trabajo fin de grado (TFG).	6
Total créditos.	240

Distribución de los créditos del plan de estudios por materias:

Primer curso

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Primer semestre			
Físico-Química Alimentaria.	6	Química.	BA
Biología Celular y Molecular.	6	Biología.	BA
Contabilidad.	6	Contabilidad.	BA

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Técnicas Culinarias I.	6	Técnicas Culinarias.	OB
Fisiología del Cuerpo Humano.	6	Estructura y Función del Cuerpo Humano.	OB
Segundo semestre			
Microbiología y Parasitología Alimentarias.	6	Higiene Alimentaria.	OB
Control y Gestión de Costes.	6	Contabilidad.	BA
Técnicas Culinarias II.	6	Técnicas Culinarias.	OB
Tecnologías de la Información y Comunicación aplicadas a la Gastronomía.	6	Tecnologías de la Información y Comunicación aplicadas a la Gastronomía.	BA
Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía.	6	Antropología y Psicología.	BA

Segundo curso

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Tercer semestre			
Higiene y Seguridad Alimentaria.	6	Higiene Alimentaria.	OB
Análisis Sensorial de los Alimentos.	6	Análisis Sensorial de los Alimentos.	OB
Bromatología.	6	Producción y Tecnología Alimentaria.	OB
Inglés Aplicado a la Gastronomía I.	6	Inglés.	BA
Repostería y Panificación.	6	Gastronomía.	OB
Cuarto semestre			
Estadística.	6	Estadística.	BA
Gastronomía Española.	6	Gastronomía.	OB
Deontología y Legislación Española.	6	Legislación alimentaria.	BA
Inglés Aplicado a la Gastronomía II.	6	Inglés.	BA
Sumillería y Gestión de Bodegas.	6	Sumillería y gestión de bodegas.	OB

Tercer curso

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Quinto semestre			
Gastronomía Cantabra.	6	Gastronomía.	OB
Producción de Materias Primas Animales.	6	Producción y Tecnología Alimentaria.	OB
Producción de Materias Primas Vegetales.	6	Producción y Tecnología Alimentaria.	OB
Restauración Colectiva.	6	Restauración colectiva.	OB
Calidad y Gestión de la Empresa Gastronómica.	6	Gestión de la empresa gastronómica.	OB

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
<i>Sexto semestre</i>			
Gastronomía Internacional.	6	Gastronomía.	OB
Emprendimiento y Gastronomía.	6	Gestión de la empresa gastronómica.	OB
Tecnología de Alimentos, Equipos e Instalaciones en Restauración.	6	Producción y Tecnología Alimentaria.	OB
Prácticas Externas I.	6	Prácticas externas.	PR
Fisiología del Cuerpo Humano II.	6	Estructura y Función del Cuerpo Humano.	OP
Inglés Avanzado aplicado a la Gastronomía.	6	Inglés.	OP
Bioquímica.	6	Biología.	OP
Recursos Humanos.	6	Dirección de Empresas.	OP

Cuarto curso

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
<i>Séptimo semestre</i>			
Técnicas de Vanguardia en Gastronomía.	6	Gastronomía.	OB
Dirección Comercial.	6	Dirección de Empresas.	OB
Proyectos en Gastronomía.	6	Proyectos.	OB
Prácticas Externas II.	6	Prácticas Externas.	PR
Diseño e Innovación en Alimentación.	6	Producción y Tecnología Alimentaria.	OP
Intolerancias y Alergias Alimentarias.	6	Restauración colectiva.	OP
Resolución de Conflictos y Mediación.	6	Antropología y Psicología.	OP
Dirección Estratégica y Competencias Directivas.	6	Dirección de Empresas.	OP
<i>Octavo semestre</i>			
Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering.	6	Restauración colectiva.	OB
Prácticas Externas III.	18	Prácticas Externas.	PR
Trabajo de fin de grado.	6	Trabajo Fin de Grado.	TFG