

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

8923 *Resolución de 12 de septiembre de 2016, de la Universitat de València, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ciencias Gastronómicas.*

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 y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 11 de diciembre de 2015 (publicado en el «BOE» de 24 de diciembre de 2015 por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 15 de diciembre de 2015).

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, 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 Ciencias Gastronómicas por la Universitat de València (Estudi General), que quedará estructurado según consta en el Anexo a esta Resolución.

Valencia, 12 de septiembre de 2016.–El Rector, Esteban Jesús Morcillo Sánchez.

ANEXO

Plan de Estudios del título de Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas por la Universitat de València (Estudi General)

Rama de conocimiento: Ciencias.

Centro de impartición: Facultad de Farmacia.

Curso de implantación: 2015/2016.

1. Distribución del plan de estudios por carácter de materia en créditos ECTS:

Carácter de la materia	ECTS
Formación Básica.	60
Obligatorias	130,5
Optativas	19,5
Prácticas Externas (obligatorias)	18
Trabajo Fin de Grado (obligatorio)	12
Créditos totales	240

2. Descripción de los módulos de que consta el plan de estudios:

Módulo: Formación Básica

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Química/Rama de Ciencias.	Química.	Formación Básica.	6	1.º
	Química Biológica y Bioquímica.	Formación Básica.	6	1.º
Física/Rama de Ciencias.	Física.	Formación Básica.	6	1.º
Matemáticas/Rama de Ciencias.	Análisis de datos.	Formación Básica.	6	1.º

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Biología/Rama de Ciencias.	Biología Animal.	Formación Básica.	6	1.º
	Biología Vegetal.	Formación Básica.	6	1.º
Fisiología/Rama de Ciencias de la Salud.	Fisiología general.	Formación Básica.	6	1.º
Psicología/Rama de Ciencias Sociales y Jurídicas.	Psicología del consumidor y de los recursos humanos.	Formación Básica.	6	1.º
Derecho/Rama de Ciencias Sociales y Jurídicas.	Aspectos legales de la actividad gastronómica.	Formación Básica.	6	1.º
Empresa/Rama de Ciencias Sociales y Jurídicas.	Gestión de empresas gastronómicas.	Formación Básica.	6	1.º
Créditos totales.			60	

Módulo: Ciencias de los Alimentos

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Nutrición y Dietética.	Nutrición.	Obligatorio.	6	2.º
	Dietética.	Obligatorio.	6	2.º
Bromatología.	Bromatología.	Obligatorio.	6	2.º
Microbiología y Parasitología Alimentarias.	Microbiología y Parasitología Alimentarias.	Obligatorio.	4,5	2.º
Seguridad Alimentaria.	Seguridad Alimentaria.	Obligatorio.	4,5	2.º
Gastronomía.	Gastronomía Mediterránea.	Obligatorio.	6	2.º
	Gastronomía Internacional.	Obligatorio.	6	3.º
Creatividad e innovación.	Creatividad e innovación.	Obligatorio.	6	3.º
Restauración colectiva.	Restauración colectiva.	Obligatorio.	6	3.º
Créditos totales.			51	

Módulo: Tecnología de los Alimentos

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Tecnología de los alimentos.	Tecnología de los alimentos.	Obligatorio.	6	2.º
	Materiales y equipos.	Obligatorio.	6	2.º
Técnicas de cocina.	Técnicas de cocina.	Obligatorio.	6	2.º
Sensorialidad.	Sensorialidad.	Obligatorio.	6	3.º
Sumillería y Coctelería.	Sumillería y Coctelería.	Obligatorio.	6	3.º
Créditos totales.			30	

Módulo: Ciencias Sociales y Jurídicas

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Economía Aplicada.	Economía Aplicada.	Obligatorio.	4,5	2.º
Políticas públicas.	Políticas públicas.	Obligatorio.	4,5	2.º

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Etnogastronomía.	Etnogastronomía.	Obligatorio.	6	3.º
Gestión de calidad.	Gestión de calidad.	Obligatorio.	6	3.º
Sistemas de producción y logística.	Sistemas de producción y logística.	Obligatorio.	6	3.º
Economía Sectorial.	Economía Sectorial.	Obligatorio.	6	3.º
Emprendimiento y plan de negocio.	Emprendimiento y plan de negocio.	Obligatorio.	6	3.º
Idiomas y gastronomía.	Idiomas y gastronomía.	Obligatorio.	4,5	4.º
Desarrollo local.	Desarrollo local.	Obligatorio.	6	4.º
Créditos totales.			49,5	

Módulo: Prácticas Externas

Materias.	Asignaturas.	Carácter.	ECTS	Curso
Prácticas externas.	Prácticas externas.	Obligatorio.	18	4.º
Créditos totales.			18	

Módulo: Trabajo Fin de Grado

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Trabajo fin de grado.	Trabajo fin de grado.	Obligatorio.	12	4.º
Créditos totales.			12	

Módulo: Itinerario Gestión de Cocina

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Técnicas de cocina aplicadas.	Técnicas de cocina aplicadas.	Optativo.	6	4.º
Gestión de cocina.	Gestión de cocina.	Optativo.	4,5	4.º
Arte y gastronomía.	Arte y gastronomía.	Optativo.	4,5	4.º
Showcooking.	Showcooking.	Optativo.	4,5	4.º
Créditos totales.			19,5	

Módulo: Itinerario Gestión de Industria Alimentaria

Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Creación de empresas gastronómicas.	Creación de empresas gastronómicas.	Optativo.	6	4.º
Consejos reguladores en la Comunitat Valenciana.	Consejos reguladores en la Comunitat Valenciana.	Optativo.	4,5	4.º
Avances Tecnológicos.	Avances Tecnológicos.	Optativo.	4,5	4.º
TIC en gastronomía.	TIC en gastronomía.	Optativo.	4,5	4.º
Créditos totales.			19,5	

Más información en la página web: <http://www.uv.es>.