

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

**2581** *Corrección de erratas de la 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.*

Advertidas erratas en el anexo de la 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, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 41, de fecha 16 de febrero de 2019, páginas 15442 a 15444, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

La «Tabla 2. Esquema del plan de estudios» del anexo, que comienza en la página 15442, en la que se habían omitido los créditos ECTS correspondientes a las asignaturas de tercer y cuarto curso, se sustituye por la que se inserta a continuación:

*Tabla 2. Esquema del plan de estudios*

##### Primer curso

Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
HISTORIA.	HISTORIA Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA.	6	BÁSICA.
GEOGRAFÍA.	TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO REGIONAL.	6	BÁSICA.
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

Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
EMPRESA.	GESTIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS.	6	BÁSICA.

Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
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

Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS.	6	OBLIGATORIA.
	PROTOCOLO Y GESTIÓN DE EVENTOS EN GASTRONOMÍA.	6	OBLIGATORIA.
	MARKETING, COMERCIALIZACIÓN Y ESTRATEGIAS DIGITALES.	6	OBLIGATORIA.
	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA.	6	OBLIGATORIA.
	ANÁLISIS SENSORIAL EN GASTRONOMÍA.	6	OBLIGATORIA.
	GASTRONOMÍA, RESTAURACIÓN COLECTIVA Y NUTRICIÓN PÚBLICA.	6	OBLIGATORIA.
	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS APLICADA A LA GASTRONOMÍA.	6	OBLIGATORIA.
	GASTRONOMÍA Y SISTEMAS DE AGROALIMENTACIÓN SOSTENIBLE.	6	OBLIGATORIA.
	TRAZABILIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.	6	OBLIGATORIA.
	PRACTICUM 3.	6	PRÁCTICAS EXTERNAS.

## Cuarto curso

Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
	INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN COCINA.	6	OBLIGATORIA.
	GASTRONOMÍA, COCINA ALICANTINA Y MEDITERRÁNEA.	6	OBLIGATORIA.
	DIRECCIÓN ESTRATÉGICA Y EMPRENDIMIENTO.	6	OBLIGATORIA.

Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
	COMUNICACIÓN EN GASTRONOMÍA.	6	OBLIGATORIA.
	TRATAMIENTOS POSTCOSECHA.	6	OBLIGATORIA.
	COCINAS DEL MUNDO.	6	OPTATIVA.
	BIENESTAR PSICOLÓGICO Y GASTRONOMÍA.	6	OPTATIVA.
	GLOBALIZACIÓN DE LA ECONOMÍA E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA.	6	OPTATIVA.
	GASTRONOMÍA, IDENTIDAD TERRITORIAL Y DESARROLLO LOCAL.	6	OPTATIVA.
	PRACTICUM 4.	6	PRÁCTICAS EXTERNAS.
	PRACTICUM 5.	6	PRÁCTICAS EXTERNAS.
	TRABAJO FIN DE GRADO.	6	TRABAJO FIN DE GRADO.