

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

**16335** *Resolución de 20 de septiembre de 2022, de la Universidad de Granada, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas (Máster conjunto de las universidades de Granada y Córdoba).*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 24 de agosto de 2021 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre de 2021 por resolución de la Secretaría General de Universidades de 30 de agosto de 2021), este Rectorado, de conformidad con lo previsto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas (Máster Universitario conjunto de la Universidad de Granada y la Universidad de Córdoba), que quedará estructurado según consta en el anexo de esta resolución.

Granada, 20 de septiembre de 2022.–La Rectora, María Pilar Aranda Ramírez.

#### ANEXO

##### Plan de estudios conducente al título oficial de Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas (4317286)

*Cuadro 1. Resumen de Materias y distribución de créditos ECTS*

| Tipo de materia        | Créditos ECTS |
|------------------------|---------------|
| Obligatorias.          | 24            |
| Optativas.             | 20            |
| Prácticas externas.    | 0             |
| Trabajo Fin de Máster. | 16            |
| Total.                 | 60            |

*Cuadro 2. Estructura de las enseñanzas por Módulos y Materias/Asignaturas*

| Módulo        | Materia/Asignatura   | ECTS | Carácter     |
|---------------|--|------|--------------|
| MÓDULO COMÚN. | Cultura y Patrimonio Alimentarios.                             | 4    | Obligatorio. |
|               | Ciencia de los Alimentos y Nutrición.                          | 4    | Obligatorio. |
|               | Tecnología Culinaria.  | 4    | Obligatorio. |
|               | Gestión de la Seguridad Alimentaria en el Sector Gastronómico. | 4    | Obligatorio. |
|               | Análisis Sensorial.  | 4    | Obligatorio. |
|               | I+D+i en Gastronomía.  | 4    | Obligatorio. |

| Módulo                    | Materia/Asignatura                                      | ECTS | Carácter     |
|---------------------------|---|------|--------------|
| GASTRONOMÍA DIFERENCIADA. | Gastronomía Andaluza.                                   | 4    | Optativo.    |
|                           | Sostenibilidad y Calidad Diferenciada.                  | 4    | Optativo.    |
|                           | Alta Gastronomía y Reconocimiento Gastronómico.         | 4    | Optativo.    |
| GESTIÓN GASTRONÓMICA.     | Gestión y Marketing de la Empresa de Restauración.      | 4    | Optativo.    |
|                           | Modelos de Empresas de Restauración.                    | 4    | Optativo.    |
|                           | Empresas de Ámbito Gastronómico (viajes).               | 4    | Optativo.    |
| MÓDULO INVESTIGADOR.      | Prácticas externas de investigación y desarrollo (UGR). | 8    | Optativo.    |
|                           | Materias transversales (UCO).                           | 8    | Optativo.    |
| MÓDULO PROFESIONAL.       | Prácticas externas profesionales.                       | 8    | Optativo.    |
| TRABAJO FIN DE MÁSTER.    | Trabajo Fin de Máster.                                  | 10   | Obligatorio. |