

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

13776 *Resolución de 20 de junio de 2025, 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 la Sección 3.ª, relativa a la modificación de los planes de estudios, del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, y una vez recibido el informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, de fecha 5 de junio de 2025, a las modificaciones presentadas del plan de estudios de Graduado o Graduada en Gastronomía, publicado mediante Resolución de 22 de septiembre de 2020 de la Universidad de Europea del Atlántico en el «Boletín Oficial del Estado» número 275, de fecha 17 de octubre de 2020.

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

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

Santander, 20 de junio de 2025.–El Rector, Rubén Calderón Iglesias.

ANEXO

Plan de estudios del título de Graduado o Graduada en Gastronomía

Código RUCT: 2504019

Rama del conocimiento: Ciencias Sociales y Jurídicas.

Ámbito de conocimiento: Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo.

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

Segundo Curso

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Tercer semestre			
Calidad y Gestión de la Empresa Alimentaria.	6	Gestión de la Empresa Gastronómica.	BA
Análisis Sensorial de los Alimentos.	6	Análisis Sensorial.	OB
Bromatología.	6	Producción y Tecnología Alimentaria.	OB
Sistemas y Procesos de Cocina y Restauración.	6	Gastronomía.	OB
Repostería y Panificación.	6	Gastronomía.	OB
Cuarto semestre			
Inglés I.	6	Inglés.	OB
Estadística.	6	Estadística.	BA
Emprendimiento y Gastronomía.	6	Gestión de la Empresa Gastronómica.	BA
Gastronomía Española.	6	Gastronomía.	OB
Sumillería y Gestión de Bodegas.	6	Sumillería y Gestión de Bodegas.	OB

Tercer Curso

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Quinto semestre			
Restauración Colectiva.	6	Restauración Colectiva.	OB
Producción de Materias Primas Animales.	6	Producción y Tecnología Alimentaria.	OB
Higiene y Seguridad Alimentaria.	6	Higiene Alimentaria.	OB
Gastronomía Cantabra.	6	Gastronomía.	OB
Producción de Materias Primas Vegetales.	6	Producción y Tecnología Alimentaria.	OB
Sexto semestre			
Gastronomía Internacional.	6	Gastronomía.	OB
Prácticas Académicas Externas I.	6	Prácticas Académicas Externas.	PE
Tecnología de Alimentos, Equipos e Instalaciones en Restauración.	6	Producción y Tecnología Alimentaria.	OB
Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering.	6	Restauración Colectiva.	OB
Fisiología del Cuerpo Humano II.	6	Estructura y Función del Cuerpo Humano.	OP
Inglés II.	6	Inglés.	OP
Bioquímica.	6	Biología.	OP
Recursos Humanos.	6	Dirección de Empresas.	OP

Cuarto Curso

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Séptimo semestre			
Técnicas de Vanguardia en Gastronomía.	6	Gastronomía.	OB
Dirección Comercial.	6	Dirección de Empresas.	OB
Prácticas Académicas Externas II.	6	Prácticas Académicas Externas.	PE
Proyectos en Gastronomía.	6	Proyectos.	OB
Diseño e Innovación en Alimentación.	6	Producción y Tecnología Alimentaria.	OP
Resolución de Conflictos y Mediación.	6	Antropología y Psicología.	OP
Dirección Estratégica y Competencias Directivas.	6	Dirección de Empresas.	OP
Intolerancias y Alergias Alimentarias.	6	Restauración colectiva.	OP
Octavo semestre			
Prácticas Académicas Externas III.	18	Prácticas Académicas Externas.	PE
Trabajo Fin de Grado.	6	Trabajo Fin de Grado.	TFG
Deontología y Legislación Alimentaria.	6	Legislación Alimentaria.	OB