

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

15937 *Resolución de 14 de julio de 2025, de la Universidad Cardenal Herrera-CEU, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Gastronomía/Gastronomy.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 31 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, que regula el procedimiento para la modificación no sustancial de planes de estudio impartidos en centros universitarios acreditados institucionalmente, y contando con el informe favorable de la Agència Valenciana D'Avaluació i Prospectiva (AVAP), de 1 de abril de 2025 (reunión 31 de marzo).

Este Rectorado ha resuelto publicar las modificaciones aprobadas por el Consejo de Gobierno de la Universidad Cardenal Herrera CEU, en sesión de 17 de diciembre de 2024, relativas al título oficial de Graduado o Graduada en Gastronomía/Gastronomy, conforme figura en el anexo de esta resolución.

Alfara del Patriarca, 14 de julio de 2025.–El Rector, Higinio Marín Pedreño.

ANEXO

Grado en Gastronomía/Gastronomy

Planificación de la enseñanza

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación Básica (FB).	66
Materias Obligatorias (OB).	104
Materias Optativas (OP).	46
Prácticas Externas (PR).	18
Trabajo Fin de Grado (TFG).	6
Total.	240

Materias básicas

Ámbito de conocimiento relacionado según anexo I RD822/2021	Asignaturas vinculadas	ECTS	Curso
Ingeniería industrial, ingeniería mecánica, ingeniería automática, ingeniería de la organización industrial e ingeniería de la navegación	Instalaciones y Maquinaria en la Cocina	6	1
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos.	Fundamentos de Gastronomía	8	1
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo *	Procesos de Producción Culinarios	8	1
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo.*	Economía y Sociedad de Mercado	6	1
Historia, arqueología, geografía, filosofía y humanidades.	Historia y sociología de la Alimentación	6	1
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos.	Materias primas y productos en la cocina	8	1

Ámbito de conocimiento relacionado según anexo I RD822/2021	Asignaturas vinculadas	ECTS	Curso
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo.*	Análisis del consumidor	6	1
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo.*	Fundamentos de comunicación empresarial	6	1
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo.*	Introducción al Marketing	6	1
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo.*	Contabilidad y Análisis Financiero	6	2

* El mismo ámbito de conocimiento al que pertenece el título.

Distribución del Plan de Estudios por Curso y asignatura

Curso	Semestr e	Materia	ECTS	Carácter
1.º	1.º	Historia y Sociología de la Alimentación.	6	FB
1.º	1.º	Fundamentos de Gastronomía.	8	FB
1.º	1.º	Instalaciones y Maquinaria en la Cocina.	6	FB
1.º	1.º	Análisis del consumidor.	6	FB
1.º	2.º	Economía y Sociedad de Mercado.	6	FB
1.º	2.º	Fundamentos de Comunicación Empresarial.	6	FB
1.º	2.º	Introducción al Marketing.	6	FB
1.º	2.º	Materias Primas y Productos en la Cocina.	8	FB
1.º	2.º	Procesos de Producción Culinarios.	8	FB
2.º	1.º	Contabilidad y Análisis Financiero.	6	FB
2.º	1.º	Química y Bioquímica de los Alimentos.	6	OB
2.º	1.º	Sistemas de Gestión del Trabajo Culinario.	6	OB
2.º	1.º	Técnicas y Producción en Repostería y Panificación.	6	OB
2.º	1.º	Administración y Gestión Gastronómica.	6	OB
2.º	2.º	Inglés Avanzado.	5	OB
2.º	2.º	Gastronomía Mediterránea.	6	OB
2.º	2.º	Microbiología Aplicada.	3	OB
2.º	2.º	Sumillería.	6	OB
2.º	2.º	Innovación y Creación Gastronómica.	5	OB
2.º	2.º	Fundamentos del Derecho Aplicado.	5	OB
3.º	1.º	Fundamentos de Nutrición y Dietética.	6	OB
3.º	1.º	Gestión Turística y Hotelera.	6	OB
3.º	1.º	Técnicas de Vanguardia en Gastronomía.	8	OB
3.º	1.º	Control de Costes aplicado a la Gastronomía.	6	OB
3.º	2.º	Sumillería y Gestión de Bodega.	6	OB
3.º	2.º	Diseño de Eventos y Protocolo.	4	OB

Curso	Semestr e	Materia	ECTS	Carácter
3.º	2.º	Modelos de Negocio y TIC's en Gastronomía.	6	OB
3.º	2.º	Prácticas.	18	PR
4.º	1.º	Emprendimiento aplicado a la Gastronomía. Start-up.	4	OB
4.º	1.º	I+D en Gastronomía e Industria Alimentaria.	4	OB
4.º	Anual	Intensificación I / Intensificación II.	46	OP
4.º	2.º	Trabajo Fin de Grado.	6	TFG
Total.			240	

Distribución de las materias optativas

Intensificación I. Executive Chef. Innovación-investigación en gastronomía:

Curso	Semestr e	Materia	ECTS	Carácter
4.º	1.º	Cocina con producto específico	5	OP
4.º	1.º	Eficiencia y Gestión de Procesos	3	OP
4.º	1.º	Maestros y Platos	5	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas I	18	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas II	6	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas III	9	OP
Total.			46	

Intensificación II. Gastronomic Business. Food and beverage:

Curso	Semestr e	Materia	ECTS	Carácter
4.º	1.º	Compra e Identificación del Producto	4	OP
4.º	1.º	Dirección Estratégica de Marcas de Gastronomía	5	OP
4.º	1.º	Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas	4	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas I	18	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas II	6	OP
4.º	2.º	Prácticas Externas III	9	OP
Total.			46	