

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

9224 *Resolución de 24 de julio de 2015, de la Universidad Católica San Antonio, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Gastronomía.*

Obtenida la verificación del Plan de Estudios por el Consejo de Universidades, con fecha 12 de diciembre de 2013, de conformidad con el R.D. 1393/2007 de 29 de octubre, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA), y autorizada su implantación por la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, según Decreto 150/2014, de 23 de mayo (BORM n.º 120, de 27 de mayo de 2014), figurando inscrito en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT), por resolución de fecha 24 de julio de 2014 (BOE n.º 195, de 12 de agosto de 2014), y para cumplir con lo previsto en el art. 35.4 de la L.O. 6/2001, de Universidades, este Rectorado resuelve publicar el plan de estudios conducente a la obtención del Título de Graduado o Graduada en Gastronomía por la Universidad Católica San Antonio, que se recoge en el Anexo de esta Resolución.

Murcia, 24 de julio de 2015.–La Rectora, Josefina García Lozano.

ANEXO

Denominación del Título: Graduado o Graduada en Gastronomía

Rama de conocimiento a la que se adscribe el título: Ciencias de la Salud

Resumen del Plan de Estudios y distribución de créditos

Tipo de materias	Créditos
Formación Básica (FB)	60
Obligatorias (OB)	118
Optativas (OP)	17
Prácticas Tuteladas (PT)	23
Trabajo Fin de Grado (TFG)	22
Total	240

Plan de Estudios por módulos y materias

Módulo I: Producto, Nutrición y Salud (44 ECTS):

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Producto.	6	FB	Semestral.
	6	FB	Semestral.
	4	OB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
	6	OB	Semestral.
	4	OB	Semestral.
Nutrición y Salud.	6	OB	Semestral.
	6	OB	Semestral.

Módulo II: Tecnología y Procesos en la Gastronomía (36 ECTS):

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Fundamentos Teóricos.	6	FB	Semestral.
	6	OB	Semestral.
Tecnologías Aplicadas.	3	OB	Semestral.
	6	OB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
	3	OB	Semestral.

Módulo III: Cultura, Gastronomía y Creatividad (33 ECTS):

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Cultura Gastronómica.	6	FB	Semestral.
	6	FB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
Creatividad.	6	FB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
	3	OB	Semestral.

Módulo IV: Empresa y Gestión (29 ECTS):

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Marketing y Comunicación.	6	FB	Semestral.
	4	OB	Semestral.
Dirección y Gestión.	6	FB	Semestral.
	6	FB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
	4	OB	Semestral.

Modulo V: RRHH y Gestión de Clientes (19 ECTS):

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Gestión de RRHH	6	FB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
Atención al cliente	4	OB	Semestral.
	3	OB	Semestral.

Módulo VI: Formación Integral (9 ECTS):

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Ética y Bioética.	3	OB	Semestral.
Teología y Doctrina Social de la Iglesia.	6	OB	Semestral.

Módulo VII: Optativas (51 ECTS):

Configurado íntegramente por materias optativas. Se detallan en tabla separada más adelante.

Módulo VIII: Practicas Tuteladas (23 ECTS):

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Prácticas Tuteladas.	3	PT	Semestral.
	6	PT	Semestral.
	14	PT	Semestral.

Módulo IX: Trabajo Fin de Grado (22 ECTS):

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
TFG	22	TFG	Semestral.

Módulo X: Inglés Técnico (4 ECTS):

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Inglés Técnico.	4	OB	Semestral.

Módulo XI: Gestión de Datos (4 ECTS):

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Gestión de Datos.	4	OB	Semestral.

Asignaturas optativas*:

Se ofertan un total de 51 ECTS en materias optativas, de los que el alumno deberá cursar 17 ECTS.

Asignatura	Créd.	Unidad Temporal
Procesos Industriales en la Transformación de los Alimentos	6	Semestral.
Innovación en el Diseño y Desarrollo de Productos de Gastronomía	6	Semestral.
Innovación Tecnológica en Calidad Nutricional de Alimentos Procesados . . .	5	Semestral.
Innovación en Cocina: cocina Tecnoemocional	6	Semestral.
Cocina Dulce. Técnicas y Procesos Innovadores	6	Semestral.
Innovación en Cocinas Mediterráneas Internacionales	5	Semestral.

Asignatura	Créd.	Unidad Temporal
Modelos de Negocio y Creación de Empresas en el Sector de la Restauración.	6	Semestral.
Marketing Avanzado y Gastronomía	6	Semestral.
Gestión Presupuestaria y Financiera	5	Semestral.

(*) Conforme a lo establecido en el artículo 12 del R.D. 1393/2007, en su redacción dada por el R.D. 861/2010, se podrá obtener el reconocimiento de al menos 6 créditos por actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, a cuenta de la optatividad.