

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

24943 *Resolución de 12 de julio de 2024, de la Universidad Católica San Antonio, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Gastronomía.*

Obtenida la verificación del Plan de Estudios por el Consejo de Universidades, con fecha 7 de septiembre de 2022, de conformidad con el Real Decreto 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 293/2023, de 22 de septiembre (BORM núm. 223, de 26 de septiembre de 2023), figurando inscrito en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT), por resolución de fecha 27 de diciembre de 2023 (BOE núm. 6, de 6 de enero de 2024), y para cumplir con lo previsto en el artículo 8 de la Ley Orgánica 2/2023, de 22 de marzo, del Sistema Universitario,

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, 12 de julio de 2024.–La Rectora, Josefina García Lozano.

ANEXO

Denominación del título: Graduado o Graduada en Gastronomía por la Universidad Católica San Antonio.

Rama de conocimiento a la que se adscribe el título: Ciencias Sociales y Jurídicas.

Resumen del Plan de estudios y distribución de créditos.

Tipo de materias	Créditos
Formación Básica (FB).	60
Obligatorias (OB).	126
Optativas (OP).	18
Prácticas Externas (PE).	21
Trabajo Fin de Grado (TFG).	15
Total.	240

Plan de estudios por módulos y materias

Modulo I: Producto, nutrición y salud (42 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
Gestión de la inocuidad alimentaria y medioambiente.	6	FB	Semestral.
Composición y propiedades de los alimentos.	6	FB	Semestral.
Bromatología.	6	FB	Semestral.
Sumillería y gestión de bodega.	6	OB	Semestral.
Análisis sensorial y físico de los alimentos.	6	OB	Semestral.
Producción de materias primas.	6	FB	Semestral.
Nutrición y dieta mediterránea.	6	FB	Semestral.

Módulo II: Tecnología y procesos en la gastronomía (49 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
Fundamentos teóricos en procesos culinarios.	6	FB	Semestral.
Técnicas y procesos fundamentales en cocina I.	6	OB	Semestral.
Técnicas y procesos fundamentales en cocina II.	6	OB	Semestral.
Panificación.	4	OB	Semestral.
Técnicas y procesos avanzados en cocina.	6	OB	Semestral.
Fermentaciones alimentarias.	3	OB	Semestral.
Procesos industriales.	6	OB	Semestral.
Cocina dulce.	6	OB	Semestral.
Cocinas mediterráneas y de la RM.	6	OB	Semestral.

Módulo III: Cultura, gastronomía y creatividad (30 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
Historia y geografía de la gastronomía mediterránea.	6	FB	Semestral.
Antropología de la alimentación.	6	FB	Semestral.
Arquitectura y diseño industrial en gastronomía.	4	OB	Semestral.
Turismo y gastronomía.	4	OB	Semestral.
Neurogastronomía.	3	OB	Semestral.
Innovación alimentaria.	4	OB	Semestral.
Expresión artística y creatividad en gastronomía.	3	OB	Semestral.

Módulo IV: Empresa y gestión (32 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
Dirección de marketing y comunicación.	6	FB	Semestral.
Marketing y gestión de marca.	4	OB	Semestral.
Gestión de procesos de aprovisionamiento en restauración.	3	OB	Semestral.
Contabilidad y análisis financiero.	3	OB	Semestral.
Fundamentos de organización y gestión de empresas.	6	FB	Semestral.
Gastronomía, sostenibilidad y medio ambiente.	4	OB	Semestral.
Estadística.	3	OB	Semestral.
Informática aplicada a la gestión en restauración.	3	OB	Semestral.

Módulo V: RRHH y Gestión de clientes (12 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
Psicología y gestión de RRHH.	6	OB	Semestral.
Servicio y atención al cliente en restauración.	6	OB	Semestral.

Módulo VI: Formación integral (18 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
Ética fundamental.	3	OB	Semestral.
Ética aplicada.	3	OB	Semestral.
Teología I.	3	OB	Semestral.
Teología II.	3	OB	Semestral.
Doctrina social de la iglesia.	3	OB	Semestral.
Humanidades.	3	OB	Semestral.

Módulo VII: Optativas (18 ECTS)

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

Módulo VIII: Prácticas académicas externas (21 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
Prácticas I.	6	PE	Semestral.
Prácticas II.	15	PE	Semestral.

Módulo IX: Trabajo fin de grado (15 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
TFG.	15	TFG	Semestral.

Módulo X: Inglés técnico (3 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
Inglés técnico.	15	OB	Semestral.

Asignaturas optativas (*):

Asignatura	Créd.	Unidad temporal
Planificación de eventos y protocolo.	6	Semestral.
Innovación en cocinas mediterráneas.	6	Semestral.
Modelos de negocio y emprendimiento de restauración.	6	Semestral.
Nuevas tendencias de comunicación en gastronomía.	6	Semestral.
Análisis de alimentos.	6	Semestral.
Gestión y dirección de alimentación y bebidas.	6	Semestral.

(*) Conforme a lo establecido en el artículo 10 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. se podrá obtener el reconocimiento como máximo del 10 por ciento del total de créditos del plan de estudios, a cuenta de la optatividad, por actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.