

### 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.