

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

26238 *Resolución de 19 de noviembre de 2024, de la Universidad Francisco de Vitoria, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Gastronomía.*

Una vez recibido informe favorable de la Fundación para el Conocimiento Madrid+d a la modificación del plan de estudios ya verificado, por no afectar ésta a la naturaleza ni a los objetivos del título inscrito en el Registro de Universidades, Centros y Títulos,

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 27 y 32 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, ha resuelto publicar la modificación del plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Gastronomía.

Pozuelo de Alarcón, 19 de noviembre de 2024.–El Rector, Daniel Sada Castaño.

GRADUADO EN GASTRONOMÍA

Ámbito de conocimiento: Ciencias Económicas, Administración y Dirección de Empresas, Márquetin, Comercio, Contabilidad y Turismo.

Tipología	ECTS
Formación Básica.	60
Obligatorias.	112,5
Optativas.	54
Prácticas Externas.	7,5
Trabajo Fin de Grado.	6
Total.	240

A continuación adjuntamos el esquema de la estructura del plan de estudios, en el cual se detalla la planificación temporal de módulos, materias y asignaturas (hay que tener en cuenta que 1 SEM y 2 SEM equivalen al primer curso; 3 SEM y 4 SEM

equivalen al segundo curso; 5 SEM y 6 SEM equivalen al tercer curso; 7 SEM y 8 SEM equivalen al cuarto curso):

Módulo	Materia	Asignatura	Tipología	Semestre	ECTS
Formación Básica.	Empresa.	Fundamentos de Empresa.	FB	1 SEM	6
		Fundamentos de Marketing.	FB	1 SEM	6
		Políticas de Producto y Marca.	FB	3 SEM	6
		Contabilidad Financiera.	FB	3 SEM	6
		Contabilidad de Costes.	FB	4 SEM	6
	Economía.	Fundamentos de Economía.	FB	1 SEM	6
	Comunicación.	Introducción a los Estudios Universitarios.	FB	1 y 2 SEM	6
		Habilidades y Competencias de la Persona.	FB	1 y 2 SEM	6
	Bioquímica.	Nutrición.	FB	3 SEM	6
		Fisicoquímica para la Gastronomía.	FB	4 SEM	6
Formación Disciplinar.	Administración de Hoteles y Restaurantes.	Introducción al Sector de la Hostelería y la Restauración.	OB	1 SEM	6
		Herramientas Aplicadas a la Gestión.	OB	2 SEM	6
		Comportamiento del Consumidor en la Industria Hotelera y de Restauración.	OB	4 SEM	3
		Dirección de Recursos Humanos.	OB	5 SEM	6
		Estrategias de Comunicación Integral.	OB	5 SEM	4,5
		Emprendimiento Global.	OB	5 SEM	3
		Legislación Laboral y Normativas.	OB	7 SEM	3
		Dirección y Liderazgo Aplicados.	OB	7 SEM	3
		Sostenibilidad.	OB	8 SEM	3
	Humanidades.	Historia de Occidente.	OB	2 SEM	6
		Antropología y Responsabilidad Social.	OB	3 y 4 SEM	9
		Religiones y Gastronomía.	OB	5 SEM	4,5
		Ética.	OB	7 SEM	4,5
	Artes Culinarias.	Servicio de Alimentos y Bebidas.	OB	2 SEM	6
		Técnicas y Aplicaciones Culinarias I.	OB	2 SEM	6
		Técnicas y Aplicaciones Culinarias II.	OB	3 SEM	6
		Fundamentos y Cultura del Vino.	OB	3 SEM	3
		Técnicas y Aplicaciones Culinarias III.	OB	4 SEM	6
		Sumillería.	OB	4 SEM	3
		Diseño de la Oferta Gastronómica.	OB	8 SEM	3
		Innovación Culinaria.	OB	8 SEM	6
	Bromatología y Salud.	Higiene y Calidad de los Alimentos.	OB	6 SEM	6
		Gastronomía Saludable y Nutrición Inteligente.	OB	7 SEM	6

Módulo	Materia	Asignatura	Tipología	Semestre	ECTS
Prácticas y Trabajo Fin de Grado.	Prácticas Académicas Externas.	Prácticas Académicas Externas.	P. EXT.	8 SEM	7,5
	Trabajo Fin de Grado.	Proyecto Fin de Grado.	TFG	8 SEM	6
		Optativa I.	OP	5 SEM	6
		Optativa II.	OP	5 SEM	6
		Optativa III.	OP	6 SEM	6
		Optativa IV.	OP	6 SEM	6
		Optativa V.	OP	6 SEM	6
		Optativa VI.	OP	6 SEM	6
		Optativa VII.	OP	7 SEM	3
		Optativa VIII.	OP	7 SEM	3
		Optativa IX.	OP	7 SEM	6
		Optativa X.	OP	8 SEM	6
		Total.			240

Relación de asignaturas optativas

El alumno debe cursar 54 ECTS optativos de los cuales 48 ECTS configuran Mención y 6 ECTS a elegir

I) Asignaturas optativas que configuran Mención. El alumno escogerá una de las menciones:

I. Mención: Alta Cocina

Módulo	Materia	Asignatura	Tipología	Semestre	ECTS
Formación Disciplinar.	Artes Culinarias.	Pastelería I.	OP	5 SEM	6
		Pastelería II.	OP	5 SEM	6
		Cocina Intermedia LCB I.	OP	6 SEM	6
		Cocina Intermedia LCB II.	OP	6 SEM	6
		Cocina Intermedia LCB III.	OP	6 SEM	6
		Prácticas en Alta Cocina.	OP	6 SEM	6
		Pastelería Intermedia I.	OP	7 SEM	6
		Pastelería Intermedia II.	OP	8 SEM	6

II. Mención: Hoteles y Restaurantes

Módulo	Materia	Asignatura	Tipología	Semestre	ECTS
Formación Disciplinar.	Administración de Hoteles y Restaurantes.	Dirección de Alojamientos.	OP	5 SEM	6
		Dirección de Operaciones.	OP	5 SEM	6
		Dirección de Empresas: Hospitality.	OP	6 SEM	6
		Finanzas Corporativas.	OP	6 SEM	6
		Control de Gestión.	OP	6 SEM	6
		Prácticas en Hoteles y Restaurantes.	OP	6 SEM	6
		Marketing Avanzado.	OP	7 SEM	6
		Gestión de Resultados.	OP	8 SEM	6

II) Asignaturas optativas. El alumno debe cursar 6 ECTS optativos en el 7 SEM

Módulo	Materia	Asignatura	Tipología	Semestre	ECTS
Formación Disciplinar.	Administración de Hoteles y Restaurantes.	Gestión de Eventos.	OP	7 SEM	3
		Sistemas de Información Tecnológica para Restaurantes y Hoteles.	OP	7 SEM	3
	Actividades Formativas Complementarias.	Actividades Formativas Complementarias I.	OP	7 SEM	3
		Actividades Formativas Complementarias II.	OP	7 SEM	3

A continuación se detalla la formación básica por ámbito de conocimiento:

Ámbito de conocimiento	Materia	Asignatura	Tipología	Semestre	ECTS
Ciencias Económicas, Administración y Dirección de Empresas, Márquetin, Comercio, Contabilidad y Turismo.	Empresa.	Fundamentos de Empresa.	FB	1 SEM	6
		Fundamentos de Marketing.	FB	1 SEM	6
		Políticas de Producto y Marca.	FB	3 SEM	6
		Contabilidad Financiera.	FB	3 SEM	6
		Contabilidad de Costes.	FB	4 SEM	6
	Economía.	Fundamentos de Economía.	FB	1 SEM	6
Periodismo, Comunicación, Publicidad y Relaciones Públicas.	Comunicación.	Introducción a los Estudios Universitarios.	FB	1 y 2 SEM	6
		Habilidades y Competencias de la Persona.	FB	1 y 2 SEM	6
Bioquímica y Biotecnología.	Bioquímica.	Nutrición.	FB	3 SEM	6
		Fisicoquímica para la Gastronomía.	FB	4 SEM	6