Curso 2024/25

CFGS EN DIRECCIÓN DE COCINA AL GRADO DE TURISMO Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS

Asignaturas reconocidas	Curso	Carácter	Créditos	Módulo/Materia Origen	Precios
Fundamentos de Contabilidad	1º	Obligatoria	4.5	Gestión administrativa y comercial en restauración + Recursos humanos y dirección de equipos de restauración	25%
Inglés Turístico	1º	Obligatoria	6	Inglés	
Organización y Gestión de Empresas	1º	Básica	6	Gestión administrativa y comercial en restauración +Recursos humanos y dirección de equipos de restauración	
Organización de Congresos, Eventos y Protocolo	3º	Obligatoria	6	Proyecto de dirección de cocina	
Gestión de Calidad Turística	4º	Obligatoria	4.5	Gestión de calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	
Prácticas Externas	4º	Prácticas	6	Formación en centros de trabajo	
Total de créditos reconocidos			**33**		

Plan de Estudios

PRIMER CURSO

- (BSC) Estructura de Mercados Turísticos (6)
- (BSC) Teoria de la Comunicación (6)
- (OBL) Inglés Turístico (6)
- (OBL) Fundamentos de Contabilidad (4,5)
- (OBL) Derecho y Legislación Turística (4,5)
- (OBL) Teología I (3)
- (BSC) Geografía de los Recursos y Destinos Turísticos (6)
- (BSC) Organización y Gestión de Empresas (6)
- (OBL) Publicidad y Comunicación Turística Interactiva (4,5)
- (OBL) Derecho Mercantil (4,5)
- (OBL) Ética Fundamental(3)
- (OBL) Business English (6)

SEGUNDO CURSO

- (BSC) Fundamentos del Marketing (6)
- (BSC) Fundamentos de Economía (6)
- (BSC)Planificación y Gestión de Espacios Turísticos Sostenibles (6)
- (OBL) Segunda Lengua I (6)
- (OBL) Comunicación Oral y Escrita (6)
- (BSC) Industrias de la Comunicación y Turismo (6)
- (BSC) Gestión de la Innovación (6)
- (BSC) Dirección Comercial y Marketing (6)
- (OBL) Segunda Lengua II (6)
- (OBL) Ética Aplicada y Bioética (3)
- (OBL) Teología II (3)

TERCER CURSO

- (OBL) Comportamiento del Consumidor (4,5)
- (OBL) Turismo y Cooperación al Desarrollo Local (4,5)
- (OBL) Organización de Congresos, Eventos y Protocolo (6)
- (OBL) Doctrina Social de la Iglesia (3)
- (OBL) Estadística Aplicada al Turismo (6)
- (OBL) Publicidad y Relaciones Públicas (6)
- (OBL) Humanidades (3)
- (OBL) Gestión del Patrimonio Cultural (4,5)
- (OBL) Canales de Distribución Turística (6)
- (OBL) Técnicas e Investigación de Mercados (6)
- (OBL) Liderazgo Directivo e Inteligencia Emocional (4,5)
- (OP) Optativa I (6)

CUARTO CURSO

- (OBL) Dirección de Ventas (4,5)
- (OBL) Dirección Hotelera y Restauración (6)
- (OBL) Gestión de Calidad Turística (4,5)
- (OBL) Consultoría e Investigación Turística (4,5)
- (OBL) Gestión Pública de Destinos Turísticos (4,5)
- (OP) Optativa II (6)
- (OBL) Dirección de Operaciones Turísticas (6)
- (OBL) Gestión de la Comunicación (6)
- (OP) Optativa III (6)
- (PE) Prácticas Externas (6)
- (TFG) Trabajo Fin de Grado (6)

**Estas tablas tienen carácter orientativo. Los reconocimientos definitivos serán el resultado del estudio pormenorizado en cada caso previa solicitud del alumno.*
*** 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 de como mínimo seis créditos, y 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.*
**** Los precios pueden sufrir modificaciones.*