

CFGS DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN AL GRADO EN GASTRONOMÍA

Asignaturas reconocidas	Curso	Carácter	Créditos	Módulo/Materia Origen	PRECIOS
Psicología y Gestión de RRHH	1º	OB	6	Recursos Humanos y Dirección de Equipos en Restauración.	750€
Gestión Inocuidad Alimentaria y Medioambiente	1º	BA	6	Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria	
Sumillería y Gestión de Bodega	1º	OB	6	Sumillería	
Inglés Técnico	2º	OB	3	Inglés	
Gestión de Procesos de Aprovisionamiento en Restauración	2º	OB	3	Control de Aprovisionamiento de Materias Primas	
Nutrición y Dieta Mediterránea	2º	BA	6	Gastronomía y Nutrición	
Fundamentos de Organización y Gestión de Empresas	2º	BA	6	Gestión Administrativa y Comercial en Restauración	
Servicio y Atención al Cliente en Restauración	3º	OB	6	Procesos de Servicios en Restaurante + Procesos de Servicios en Bar-cafetería	
Prácticas I	3º	OB	6	Formación en Centros de Trabajo	
Planificación de Eventos y Protocolo	3º	OP	6	Planificación y Dirección de Servicios y Eventos en Restauración	
Modelos de Negocio y Emprendimiento en Restauración	4º	OP	6	Empresa e Iniciativa Emprendedora	
TOTAL DE CRÉDITOS RECONOCIDOS			60		

CFGS DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN AL GRADO EN GASTRONOMÍA

Plan de Estudios

PRIMER CURSO

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Historia y geografía de la gastronomía mediterránea (6) • Estadística (3) • Gestión inocuidad alimentaria y medioambiente (6) • Composición y propiedades de los alimentos (6) • Contabilidad y análisis financiero (3) • Teología I (3) | <ul style="list-style-type: none"> • Ética fundamental (3) • Psicología y gestión de RRHH (6) • Técnicas y procesos fundamentales en cocina I (6) • Antropología de la alimentación (6) • Bromatología (6) • Sumillería y gestión de bodega (6) |
|--|--|

SEGUNDO CURSO

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Análisis sensorial y físico de los alimentos (6) • Fundamentos teóricos en procesos culinarios (tecnología culinaria) (6) • Producción de materias primas (6) • Nutrición y dieta mediterránea (6) • Gestión de procesos de aprovisionamiento en restauración (3) • Informática aplicada a la gestión en restauración (3) | <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas y procesos fundamentales en cocina II (6) • Fundamentos de organización y gestión de empresas (6) • Neurogastronomía (3) • Inglés técnico (3) • Dirección de marketing y comunicación (6) • Ética aplicada (3) • Teología II (3) |
|--|---|

TERCER CURSO

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Panificación (4) • Marketing y gestión de marca (4) • Técnicas y procesos avanzados en cocina (6) • Innovación alimentaria (4) • Fermentaciones alimentarias (3) • Doctrina social de la iglesia (3) • Optativa I (6) | <ul style="list-style-type: none"> • Procesos industriales (6) • Cocina dulce (6) • Expresión artística y creatividad en gastronomía (3) • Servicio y atención al cliente en restauración (6) • Humanidades (3) • Prácticas I (6) |
|--|---|

CUARTO CURSO

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Cocinas mediterráneas y de la RM (6) • Arquitectura y diseño industrial en gastronomía (4) • Gastronomía, sostenibilidad y medio ambiente (4) • Turismo y gastronomía (4) | <ul style="list-style-type: none"> • Optativa II (6) • Optativa III (6) • Prácticas II (15) • TFG (15) |
|--|---|

OPTATIVAS

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Área profesional de servicio en sala • Área profesional de cocina • Área profesional en comunicación gastronómica | <ul style="list-style-type: none"> • Gestión de RRHH en departamentos de cocina y sala • Organización y gestión de eventos |
|---|--|

*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.

*** Precios válidos para el curso 2021/22. Pueden sufrir modificaciones de cara al curso 2022/23.