

# 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	
<b>TOTAL DE CRÉDITOS RECONOCIDOS</b>			<b>60</b>		

# CFGs DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN AL GRADO EN GASTRONOMÍA

## Plan de Estudios

### PRIMER CURSO

- 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)
- **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

- 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)
- 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

- 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)**
- 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

- Cocinas mediterráneas y de la RM (6)
- Arquitectura y diseño industrial en gastronomía (4)
- Gastronomía, sostenibilidad y medio ambiente(4)
- Turismo y gastronomía (4)
- **Optativa II (6)**
- Optativa III (6)
- Prácticas II (15)
- TFG (15)

### OPTATIVAS

- Área profesional de servicio en sala
- Área profesional de cocina
- Área profesional en comunicación gastronómica
- 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.