

MODULOS	MATERIAS	ASIGNATURAS	TIPO	ECTs	TIPO
1. PRODUCTO, NUTRICION Y SALUD 36	PRODUCTO 30	BIOLOGIA Y PRODUCCION DE ALIMENTOS	FB	6	B
		COMPOSICION Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	FB	6	B
		GESTION DE LA INOCUIDAD Y MEDIOAMBIENTE	OB	6	B
		SUMILLERIA Y GESTIÓN DE BODEGA	OB	6	A
		ANALISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS	OB	6	B
	NUTRICION Y SALUD 6	NUTRICION Y DIETA MEDITERRANEA	OB	6	B
2. TECNOLOGIA Y PROCESOS EN LA GASTRONOMIA 37	FUNDAMENTOS TEÓRICOS 6	FUNDAMENTOS TEORICOS EN PROCESOS CULINARIOS	FB	6	B
	TECNOLOGIAS APLICADAS 31	TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA I	OB	6	A
		TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II	OB	6	A
		TECNICAS Y PROCESOS AVANZADOS EN COCINA	OB	6	A
		COCINAS MEDITERRANEAS Y DE LA REGION DE MURCIA	OB	4	A
		PANIFICACION	OB	3	A
		COCINA DULCE: TECNICAS Y PROCESOS	OB	6	A
3. CULTURA GASTRONOMIA Y CREATIVIDAD 29	CULTURA GASTRONOMICA 20	HISTORIA Y GEOGRAFIA DE LA GASTRONOMIA	FB	6	B
		ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION	FB	6	B
		ARQUITECTURA Y DISEÑO INDUSTRIAL EN GASTRONOMIA	OB	4	B
		TURISMO Y GASTRONOMIA	OB	4	B
	CREATIVIDAD 9	ARTE, EXPRESION ARTISTICA Y CREATIVIDAD	OB	6	A
	NEUROGASTRONOMIA	OB	3	A	
4. EMPRESA Y GESTION 22	MARKETING Y COMUNICACIÓN 10	DIRECCION DE MARKETING Y COMUNICACIÓN	FB	6	B
		MARKETING Y GESTION DE MARCA	OB	4	B
	DIRECCION Y GESTION 12	FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACION	OB	6	B
		FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD Y ANALISIS FINANCIERO EN LA EMPRESA DE RESTAURACIÓN	FB	6	B
5. RRHH Y GESTION DE CLIENTES 12	GESTION DE RRHH 6	PSICOLOGIA Y GESTION DE RECURSOS HUMANOS	FB	6	B
	ATENCION AL CLIENTE 6	SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN LA RESTAURACIÓN	OB	6	A
6. FORMACION INTEGRAL 9	Ética 3	ETICA Y BIOETICA	OB	3	B
	Teología 6	TEOLOGÍAY DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA	OB	6	B
7. OPTATIVAS 6		Procesos industriales en la elaboracon de platos precocinados (cuarta y quinta gama)	OP	3	A
		Innovacion en cocinas mediterraneas: técnicas, materias primas y productos	OP	3	A
		Modelos de negocio y creacion de empresas en el sector de la restauración	OP	3	B
		Planificación de eventos y protocolo	OP	3	B
8. PRACTICAS TUTELADAS 16	PRACTICAS TUTELADAS	PRACTICAS I	PT	6	A
		PRACTICAS II	PT	10	A
9. TRABAJO FIN DE GRADO 6	TFG	TFG	TFG	6	A
10 MATERIA: INGLES TÉCNICO 4	INGLES TECNICO	INGLES TECNICO	OB	4	B
11. MATERIA: GESTION DE DATOS 3	GESTON DE DATOS	ESTADISTICA	OB	3	B