

CURSO 1					
1º SEMESTRE	ECTs	Tipo	2º SEMESTRE	ECTs	Tipo
ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION	6	FB	TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II	6	OB
COMPOSICION Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	6	FB	BIOLOGIA Y PRODUCCION DE ALIMENTOS	6	FB
TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA I	6	OB	HISTORIA Y GEOGRAFIA DE LA GASTRONOMIA	6	FB
GESTION INOCUIDAD Y MEDIOAMBIENTE	6	OB	FUNDAMENTOS TEORICOS EN PROCESOS CULINARIOS	6	FB
TEOLOGÍA Y DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA	6	OB	SUMILLERIA y GESTION DE BODEGA	6	OB
TOTAL	30		TOTAL	30	
CURSO 2					
1º SEMESTRE	ECTs	Tipo	2º SEMESTRE	ECTs	Tipo
FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD Y ANALISIS FINANCIERO EN LA EMPRESA DE RESTURACION	6	FB	TECNICAS Y PROCESOS AVANZADOS EN COCINA	6	OB
NUTRICION Y DIETA MEDITERRANEA	6	OB	ARTE, EXPRESION ARTISTICA Y CREATIVIDAD	6	OB
ANALISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS	6	OB	FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACION	6	OB
DIRECCION DE MARKETING Y COMUNICACIÓN	6	FB	ETICA Y BIOETICA	3	OB
PANIFICACION	3	OB	ESTADISTICA	3	OB
NEUROGASTRONOMIA	3	OB	PRACTICAS I	6	PT
TOTAL	30		TOTAL	30	
CURSO 3					
1º SEMESTRE	ECTs	Tipo	2º SEMESTRE	ECTs	Tipo
PSICOLOGIA Y GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	6	FB	INGLES TECNICO	4	OB
ARQUITECTURA Y DISEÑO INDUSTRIAL EN GASTRONOMIA	4	OB	OPTATIVA 1	3	OP
COCINA DULCE : TECNICAS Y PROCESOS	6	OB	OPTATIVA 2	3	OP
SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE	6	OB	PRACTICAS II	10	PT
MARKETING Y GESTION DE MARCA	4	OB	TFG	6	TFG
COCINAS MEDITERRANEAS Y REGION DE MURCIA	4	OB	TURISMO Y GASTRONOMIA	4	OB
TOTAL	30		TOTAL	30	

Optativas

ASIGNATURA	ECTs	TIPO
Procesos industriales en la elaboración de platos precocinados (cuarta y quinta gama)	3,00	OP
Innovación en cocinas mediterráneas: técnicas, materias primas y productos	3,00	OP
Modelos de negocio y creación de empresas en el sector de la restauración	3,00	OP
Planificación de eventos y protocolo	3,00	OP

CRÉDITOS TOTALES	180
-------------------------	------------

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Nº DE CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	48
Nº DE CRÉDITOS DE PRÁCTICAS TUTELADAS	16
Nº DE CRÉDITOS DE OPTATIVAS	6
Nº DE CRÉDITOS DE OBLIGATORIAS	104
Nº DE CRÉDITOS DE TRABAJO FIN DE GRADO	6