

MODULO	MATERIA	ASIGNATURA	ECTS	CARÁCTER	CURSO	SEMESTRE GLOBAL	
1 PRODUCTO, NUTRICION Y SALUD 42	11 PRODUCTO	GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MEDIOAMBIENTE	6	B	1	1	
		COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	6	B	1	1	
		BROMATOLOGÍA	6	B	1	2	
		SUMILLERIA Y GESTION DE BODEGA	6	O	1	2	
		ANALISIS SENSORIAL Y FISICO DE LOS ALIMENTOS	6	O	2	3	
		PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS	6	B	2	3	
	12 NUTRICION Y SALUD	NUTRICION Y DIETA MEDITERRANEA	6	O	2	3	
2 TECNOLOGIA Y PROCESOS EN LA GASTRONOMIA 49	21 FUNDAMENTOS TEÓRICOS	FUNDAMENTOS TEORICOS EN PROCESOS CULINARIOS	6	B	2	3	
		22 TECNOLOGIAS APLICADAS	TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA I	6	O	1	2
			TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II	6	O	2	4
			PANIFICACION	4	O	3	5
			TECNICAS Y PROCESOS AVANZADOS EN COCINA	6	O	3	5
			FERMENTACIONES ALIMENTARIAS	3	O	3	5
			PROCESOS INDUSTRIALES	6	O	3	6
			COCINA DULCE	6	O	3	6
COCINAS MEDITERRANEAS Y DE LA RM	6		O	4	7		
3 CULTURA GASTRONOMIA Y CREATIVIDAD 30	31 CULTURA GASTRONOMICA	HISTORIA Y GEOGRAFIA DE LA GASTRONOMIA MEDITERRANEA	6	B	1	1	
		ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION	6	B	1	2	
		ARQUITECTURA Y DISEÑO INDUSTRIAL EN GASTRONOMIA	4	O	4	7	
		TURISMO Y GASTRONOMIA	4	O	4	7	
	32 CREATIVIDAD	NEUROGASTRONOMIA	3	O	2	4	
		INNOVACION ALIMENTARIA	4	O	3	5	
		EXPRESION ARTISTICA Y CREATIVIDAD EN GASTRONOMÍA	3	O	3	6	
4 EMPRESA Y GESTION 32	41 MARKETING Y COMUNICACIÓN	DIRECCION DE MARKETING Y COMUNICACIÓN	6	B	2	4	
		MARKETING Y GESTIÓN DE MARCA	4	O	3	5	
	42 DIRECCION Y GESTION	GESTION DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN	3	O	2	3	
		CONTABILIDAD Y ANALISIS FINANCIERO	3	O	1	1	
		FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTION DE EMPRESAS	6	B	2	4	
		GASTRONOMIA, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE	4	O	4	7	
43 GESTON DE DATOS	ESTADÍSTICA	3	O	1	1		
	INFORMATICA APLICADA A LA GESTIÓN EN RESTAURACIÓN	3	O	2	3		

5	RRHH Y GESTION DE CLIENTES	51	GESTION DE RRHH	PSICOLOGIA Y GESTION DE RRHH	6	B	1	2
	12	52	ATENCION AL CLIENTE	SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN RESTAURACION	6	O	3	6
6	FORMACION INTEGRAL	61	ETICA	ETICA FUNDAMENTAL	3	O	1	1
	18			ETICA APLICADA	3	O	2	4
		62	TEOLOGÍA	TEOLOGÍA I	3	O	1	1
				TEOLOGIA II	3	O	2	4
				DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA	3	O	3	5
		63	HUMANIDADES	HUMANIDADES	3	O	3	6
7	OPTATIVAS			PLANIFICACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO	6	Op		
	18			INNOVACION EN COCINAS MEDITERRANEAS	6	Op		
			MATERIA 71 (ITINERARIO NORMAL)	MODELOS DE NEGOCIO Y EMPRENDIMIENTO EN RESTAURACIÓN	6	Op		
				NUEVAS TENDENCIAS DE COMUNICACIÓN EN GASTRONOMÍA	6	Op		
				ANALISIS DE ALIMENTOS	6	Op		
				GESTION Y DIRECCION DE ALIMENTACION Y BEBIDAS	6	Op		
				AREA PROFESIONAL DE SERVICIO EN SALA	6	Op		
			MATERIA 72 (ITINERARIO DUAL)	AREA PROFESIONAL DE COCINA	6	Op		
				AREA PROFESIONAL EN COMUNICACIÓN GASTRONOMICA	6	Op		
				GESTION DE RRHH EN DEPARTAMENTOS DE COCINA Y SALA	6	Op		
				ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EVENTOS	6	Op		
8	PRACTICAS TUTELADAS	81	PRACTICAS TUTELADAS	PRACTICAS I	6	PE	3	6
	21			PRACTICAS II	15	PE	4	8
9	TRABAJO FIN DE GRADO	91	TFG	TFG	15	TFG	4	8
10	MATERIA: INGLES TÉCNICO	101	INGLES TECNICO	INGLES TECNICO	3	O	2	4