

PLAN DE ESTUDIOS POR MÓDULOS DEL GRADO EN GASTRONOMÍA UCAM

MÓDULO 1. PRODUCTO, NUTRICIÓN Y SALUD		CARÁCTER	ECTS	CURSO-SEMESTRE
MATERIA	ASIGNATURAS		42	
1.1 PRODUCTO	Gestión de la inocuidad alimentaria y medioambiente	FB	6	1-1
	Composición y propiedades de los alimentos	FB	6	1-1
	Bromatología	FB	6	1-2
	Sumillería y gestión de bodega	OB	6	1-2
	Ánalisis sensorial y físico de los alimentos	OB	6	2-1
	Producción de materias primas	FB	6	2-1
1.2. NUTRICIÓN Y SALUD	Nutrición y dieta mediterránea	FB	6	2-1

MÓDULO 2. TECNOLOGÍA Y PROCESOS EN LA GASTRONOMÍA		CARÁCTER	CRÉDITOS	CURSO-SEMESTRE
MATERIA	ASIGNATURAS		49	
2.1 FUNDAMENTOS TEÓRICOS	Fundamentos teóricos en procesos culinarios	FB	6	2-1
2.2. TECNOLOGÍAS APLICADAS	Técnicas y procesos fundamentales en cocina I	OB	6	1-2
	Técnicas y procesos fundamentales en cocina II	OB	6	2-2
	Panificación	OB	4	3-1
	Técnicas y procesos avanzados en cocina	OB	6	3-1
	Fermentaciones alimentarias	OB	3	3-1
	Procesos industriales	OB	6	3-2
	Cocina dulce	OB	6	3-2
	Cocinas mediterráneas y de la RM	OB	6	4-1

PLAN DE ESTUDIOS POR MÓDULOS DEL GRADO EN GASTRONOMÍA UCAM

MÓDULO 3. CULTURA, GASTRONOMÍA Y CREATIVIDAD		CARÁCTER	CRÉDITOS	CURSO-SEMESTRE
MATERIA	ASIGNATURAS		30	
3.1 CULTURA GASTRONÓMICA	Historia y geografía de la gastronomía mediterránea	FB	6	1-1
	Antropología de la alimentación	FB	6	1-2
	Arquitectura y diseño industrial en gastronomía	OB	4	4-1
	Turismo y gastronomía	OB	4	4-1
3.2. CREATIVIDAD	Neurogastronomía	OB	3	2-2
	Innovación alimentaria	OB	4	3-1
	Expresión artística y creatividad en gastronomía	OB	3	3-2

MÓDULO 4. EMPRESA Y GESTIÓN		CARÁCTER	CRÉDITOS	CURSO-SEMESTRE
MATERIA	ASIGNATURAS		32	
4.1 MARKETING Y COMUNICACIÓN	Dirección de marketing y comunicación	FB	6	2-2
	Marketing y gestión de marca	OB	4	3-1
4.2 DIRECCIÓN Y GESTIÓN	Gestión de procesos de aprovisionamiento en restauración	OB	3	2-1
	Contabilidad y análisis financiero	OB	3	1-1
	Fundamentos de organización y gestión de empresas	FB	6	2-2
	Gastronomía, sostenibilidad y medio ambiente	OB	4	4-1
4.3. GESTIÓN DE DATOS	Estadística	OB	3	1-1
	Informática aplicada a la gestión en restauración	OB	3	2-1

MÓDULO 5. RRHH Y GESTIÓN DE CLIENTES		CARÁCTER	CRÉDITOS	CURSO-SEMESTRE
MATERIA	ASIGNATURAS		12	
5.1 GESTIÓN DE RRHH	Psicología y gestión de RRHH	OB	6	1-2
5.2 ATENCIÓN AL CLIENTE	Servicio y atención al cliente en restauración	OB	6	3-2

PLAN DE ESTUDIOS POR MÓDULOS DEL GRADO EN GASTRONOMÍA UCAM

MÓDULO 6. FORMACIÓN INTEGRAL		CARÁCTER	CRÉDITOS	CURSO-SEMESTRE
MATERIA	ASIGNATURAS		18	
6.1 ÉTICA	Ética Fundamental	OB	3	1-1
	Ética aplicada	OB	3	2-2
6.2 TEOLOGÍA	Teología I	OB	3	1-1
	Teología II	OB	3	2-2
	Doctrina social de la Iglesia	OB	3	3-1
6.3. HUMANIDADES	Humanidades	OB	3	3-2

MÓDULO 7. OPTATIVAS		CARÁCTER	CRÉDITOS	CURSO-SEMESTRE
MATERIA	ASIGNATURAS		18	
	Planificación de eventos y protocolo	OP	6	3-1, 4-1
	Innovación en cocinas mediterráneas	OP	6	3-1, 4-1
	Modelos de negocio y emprendimiento en restauración	OP	6	3-1, 4-1
	Nuevas tendencias de comunicación en gastronomía	OP	6	3-1, 4-1
	Ánalisis de alimentos	OP	6	3-1, 4-1

MÓDULO 8. PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS		CARÁCTER	CRÉDITOS	CURSO-SEMESTRE
MATERIA	ASIGNATURAS		26	
8.1 PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS	Prácticas I	OB	6	3-2
	Prácticas II	OB	20	4-2

MÓDULO 9. TRABAJO FIN DE GRADO		CARÁCTER	CRÉDITOS	CURSO-SEMESTRE
MATERIA	ASIGNATURAS		10	
9.1 TFG	TFG	OB	10	4-2

MÓDULO 10. INGLÉS TÉCNICO		CARÁCTER	CRÉDITOS	CURSO-SEMESTRE
MATERIA	ASIGNATURAS		3	
10.1 INGLÉS TÉCNICO	INGLÉS TÉCNICO	OB	3	2-2