

Universitat Cardenal Herrera - CEU

RESOLUCIÓ de 3 de setembre de 2021, de la Universitat Cardenal Herrera-CEU, per la qual es publica la modificació del Pla d'estudis de graduat o graduada en Gastronomia/Gastronomy. [2021/8967]

D'acord amb el que s'estableix en l'article 28 del Reial decret 1393/2007 de 29 d'octubre, modificat pel Reial decret 861/2010 de 2 de juliol, pel qual s'estableix el procediment per a la modificació de plans d'estudi ja verificats, la Universitat Cardenal Herrera-CEU, a proposta de la Facultat de Dret, Empresa i Ciències Polítiques, ha enviat la sol·licitud de modificació del pla d'estudis de la titulació de Graduat o Graduada en Gastronomia/Gastronomy (Acord de Consell de Ministres pel qual s'estableix el caràcter oficial de la titulació de data 15 de desembre de 2015, BOE de 24.12.2015) a l'Agència Nacional d'Avaluació de la Qualitat i Acreditació l'avaluació de la qual ha resultat favorable.

Aquest Rectorat ha resolt publicar la modificació del Pla d'estudis de graduat o graduada en Gastronomia/Gastronomy que s'annexa a la present resolució.

València, 3 de setembre de 2021.— El rector: Vicente Luis Navarro de Luján.

Grau en Gastronomia / Gastronomy

Distribució general del Pla d'estudis:

| <i>Tipus de matèria</i> | <i>Crèdits ECTS</i> |
|--------------------------|---------------------|
| Formació bàsica (FB) | 66 |
| Obligatòries (OB) | 104 |
| Optatives (OP) | 46 |
| Pràctiques externes (PR) | 18 |
| Treball Fi de Grau (TFG) | 6 |
| TOTAL: | 240 |

Crèdits de Formació Bàsica. Distribució en matèries:

| <i>Branca de coneixement</i> | <i>Matèria RD 1393/2007</i> | <i>Matèria vinculada</i> | <i>ECTS</i> | <i>Curs</i> |
|-------------------------------|-----------------------------|---|-------------|-------------|
| Altres branques | — | Instal·lacions i maquinària en la cuina | 6 | 1r |
| Altres branques | — | Fonaments de gastronomia | 8 | 1r |
| Altres branques | — | Processos de producció culinària | 8 | 1r |
| Altres branques | — | Matèries primeres i productes en la cuina | 8 | 1r |
| Ciències Socials i Jurídiques | Economia | Economia i societat de mercat | 6 | 1r |
| Ciències Socials i Jurídiques | Empresa | Comptabilitat i anàlisi financera | 6 | 2n |
| Ciències Socials i Jurídiques | Història | Història i sociologia de l'alimentació | 6 | 1r |
| Ciències Socials i Jurídiques | Psicologia | Psicologia del consum | 6 | 1r |
| Ciències Socials i Jurídiques | Comunicació | Fonaments de comunicació empresarial | 6 | 1r |
| Ciències Socials i Jurídiques | Empresa | Introducció al màrqueting | 6 | 1r |

Universidad Cardenal Herrera - CEU

RESOLUCIÓN de 3 de septiembre de 2021, de la Universidad Cardenal Herrera-CEU, por la que se publica la modificación del Plan de estudios de graduado o graduada en Gastronomía/Gastronomy. [2021/8967]

De conformidad con lo establecido en el artículo 28 del Real decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real decreto 861/2010 de 2 de julio, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudio ya verificados, la Universidad Cardenal Herrera-CEU, a propuesta de la Facultad de Derecho, Empresa y Ciencias Políticas, ha enviado la solicitud de modificación del plan de estudios de la titulación de Graduado o Graduada en Gastronomía/Gastronomy (Acuerdo de Consejo de Ministros por el que se establece el carácter oficial de la titulación de fecha 15 de diciembre de 2015, BOE de 24.12.2015) a la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación cuya evaluación ha resultado favorable.

Este Rectorado ha resuelto publicar la modificación del Plan de estudios de graduado o graduada en Gastronomía/Gastronomy que se anexa a la presente resolución.

València, 3 de septiembre de 2021.— El rector: Vicente Luis Navarro de Luján.

Grado en Gastronomía / Gastronomy

Distribución general del Plan de estudios:

| <i>Tipo de materia</i> | <i>Créditos ECTS</i> |
|----------------------------|----------------------|
| Formación básica (FB) | 66 |
| Obligatorias (OB) | 104 |
| Optativas (OP) | 46 |
| Prácticas externas (PR) | 18 |
| Trabajo Fin de Grado (TFG) | 6 |
| TOTAL: | 240 |

Créditos de Formación Básica. Distribución en materias:

| <i>Rama de conocimiento</i> | <i>Materia RD 1393/2007</i> | <i>Materia vinculada</i> | <i>ECTS</i> | <i>Curso</i> |
|-------------------------------|-----------------------------|--|-------------|--------------|
| Otras ramas | — | Instalaciones y maquinaria en la Cocina | 6 | 1º |
| Otras ramas | — | Fundamentos de gastronomía | 8 | 1º |
| Otras ramas | — | Procesos de producción culinarios | 8 | 1º |
| Otras ramas | — | Materias primas y productos en la cocina | 8 | 1º |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | Economía | Economía y sociedad de mercado | 6 | 1º |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | Empresa | Contabilidad y análisis financiero | 6 | 2º |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | Historia | Historia y sociología de la alimentación | 6 | 1º |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | Psicología | Psicología del consumo | 6 | 1º |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | Comunicación | Fundamentos de Comunicación Empresarial | 6 | 1º |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | Empresa | Introducción al Marketing | 6 | 1º |

Distribució del Pla d'estudis per curs i matèria:

| Curs | Semestre | Matèria | ECTS | Caràcter |
|-------|----------|---|------|----------|
| 1r | 1r | Història i sociologia de l'alimentació. | 6 | FB |
| 1r | 1r | Fonaments de gastronomia. | 8 | FB |
| 1r | 1r | Instal·lacions i maquinària en la cuina | 6 | FB |
| 1r | 1r | Psicologia del consum | 6 | FB |
| 1r | 2n | Economia i societat de mercat | 6 | FB |
| 1r | 2n | Fonaments de comunicació empresarial | 6 | FB |
| 1r | 2n | Introducció al màrqueting | 6 | FB |
| 1r | 2n | Matèries primeres i productes en la cuina | 8 | FB |
| 1r | 2n | Processos de producció culinària | 8 | FB |
| 2n | 1r | Comptabilitat i anàlisi financera | 6 | FB |
| 2n | 1r | Química i bioquímica dels aliments | 6 | OB |
| 2n | 1r | Sistemes de gestió del treball culinari | 6 | OB |
| 2n | 1r | Tècniques i producció en rebosteria i panificació | 6 | OB |
| 2n | 1r | Administració i gestió gastronòmica | 6 | OB |
| 2n | 2n | Anglès avançat | 5 | OB |
| 2n | 2n | Gastronomia mediterrània | 6 | OB |
| 2n | 2n | Microbiologia aplicada | 3 | OB |
| 2n | 2n | Sommelieria | 6 | OB |
| 2n | 2n | Innovació i creació gastronòmica | 5 | OB |
| 2n | 2n | Fonaments del dret aplicat | 5 | OB |
| 3r | 1r | Fonaments de nutrició i dietètica | 6 | OB |
| 3r | 1r | Gestió turística i hotelera | 6 | OB |
| 3r | 1r | Tècniques d'avantguarda en gastronomia | 8 | OB |
| 3r | 1r | Control de costos aplicat a la gastronomia | 6 | OB |
| 3r | 2n | Sommelieria i gestió de bodega | 6 | OB |
| 3r | 2n | Disseny d'esdeveniments i protocol | 4 | OB |
| 3r | 2n | Models de negoci i TIC en gastronomia | 6 | OB |
| 3r | 2n | Pràctiques | 18 | PR |
| 4t | 1r | Emprenedoria aplicada a la gastronomia. Start-up. | 4 | OB |
| 4t | 1r | I+D en gastronomia i indústria alimentària | 4 | OB |
| 4t | Anual | Intensificació I / Intensificació II | 46 | OP |
| 4t | 2n | Treball Fi de Grau | 6 | TFG |
| Total | | | 240 | |

Distribució de les matèries optatives

Intensificació i. Executive Chef. Innovació-Investigació en Gastronomia

| Curs | Semestre | Matèria | ECTS | Caràcter |
|------|----------|----------------------------------|------|----------|
| 4t | 1r | Cuina amb producte específic | 5 | OP |
| 4t | 1r | Eficiència i gestió de processos | 3 | OP |
| 4t | 1r | Mestres i plats | 5 | OP |
| 4t | 2n | Pràctiques externes I | 18 | OP |
| 4t | 2n | Pràctiques externes II | 6 | OP |

Distribución del Plan de estudios por curso y materia:

| Curso | Semestre | Materia | ECTS | Caràcter |
|-------|----------|---|------|----------|
| 1º | 1º | Historia y sociología de la alimentación. | 6 | FB |
| 1º | 1º | Fundamentos de gastronomía. | 8 | FB |
| 1º | 1º | Instalaciones y maquinaria en la cocina | 6 | FB |
| 1º | 1º | Psicología del consumo | 6 | FB |
| 1º | 2º | Economía y sociedad de mercado | 6 | FB |
| 1º | 2º | Fundamentos de comunicación empresarial | 6 | FB |
| 1º | 2º | Introducción al marketing | 6 | FB |
| 1º | 2º | Materias primas y productos en la cocina | 8 | FB |
| 1º | 2º | Procesos de producción culinarios | 8 | FB |
| 2º | 1º | Contabilidad y análisis financiero | 6 | FB |
| 2º | 1º | Química y bioquímica de los alimentos | 6 | OB |
| 2º | 1º | Sistemas de gestión del trabajo culinario | 6 | OB |
| 2º | 1º | Técnicas y producción en repostería y panificación | 6 | OB |
| 2º | 1º | Administración y gestión gastronómica | 6 | OB |
| 2º | 2º | Inglés avanzado | 5 | OB |
| 2º | 2º | Gastronomía mediterránea | 6 | OB |
| 2º | 2º | Microbiología aplicada | 3 | OB |
| 2º | 2º | Sumillería | 6 | OB |
| 2º | 2º | Innovación y creación gastronómica | 5 | OB |
| 2º | 2º | Fundamentos del derecho aplicado | 5 | OB |
| 3º | 1º | Fundamentos de nutrición y dietética | 6 | OB |
| 3º | 1º | Gestión turística y hotelera | 6 | OB |
| 3º | 1º | Técnicas de vanguardia en gastronomía | 8 | OB |
| 3º | 1º | Control de costes aplicado a la gastronomía | 6 | OB |
| 3º | 2º | Sumillería y gestión de bodega | 6 | OB |
| 3º | 2º | Diseño de eventos y protocolo | 4 | OB |
| 3º | 2º | Modelos de negocio y TIC's en gastronomía | 6 | OB |
| 3º | 2º | Prácticas | 18 | PR |
| 4º | 1º | Emprendimiento aplicado a la gastronomía. Start-up. | 4 | OB |
| 4º | 1º | I+D en gastronomía e industria alimentaria | 4 | OB |
| 4º | Anual | Intensificación I / Intensificación II | 46 | OP |
| 4º | 2º | Trabajo Fin de Grado | 6 | TFG |
| Total | | | 240 | |

Distribución de las materias optativas

Intensificación I. Executive Chef. Innovación-Investigación en Gastronomía

| Curso | Semestre | Materia | ECTS | Caràcter |
|-------|----------|----------------------------------|------|----------|
| 4º | 1º | Cocina con producto específico | 5 | OP |
| 4º | 1º | Eficiencia y gestión de procesos | 3 | OP |
| 4º | 1º | Maestros y platos | 5 | OP |
| 4º | 2º | Prácticas externas I | 18 | OP |
| 4º | 2º | Prácticas externas II | 6 | OP |



| | | | | |
|-------|----|-------------------------|----|----|
| 4t | 2n | Pràctiques externes III | 9 | OP |
| Total | | | 46 | |

Intensificació II. Gastronomic Business. Food and Beverage.

| Curs | Semestre | Matèria | ECTS | Caràcter |
|-------|----------|--|------|----------|
| 4t | 1r | Compra i identificació del producte | 4 | OP |
| 4t | 1r | Direcció estratègica de marques de gastronomia | 5 | OP |
| 4t | 1r | Gestió de l'oferta d'alimentació i begudes | 4 | OP |
| 4t | 2n | Pràctiques externes I | 18 | OP |
| 4t | 2n | Pràctiques externes II | 6 | OP |
| 4t | 2n | Pràctiques externes III | 9 | OP |
| Total | | | 46 | |

| | | | | |
|-------|----|------------------------|----|----|
| 4º | 2º | Prácticas externas III | 9 | OP |
| Total | | | 46 | |

Intensificación II. Gastronomic Business. Food and Beverage.

| Curso | Semestre | Materia | ECTS | Carácter |
|-------|----------|--|------|----------|
| 4º | 1º | Compra e identificación del producto | 4 | Op |
| 4º | 1º | Dirección estratégica de marcas de gastronomía | 5 | Op |
| 4º | 1º | Gestión de la oferta de alimentación y bebidas | 4 | Op |
| 4º | 2º | Prácticas externas I | 18 | Op |
| 4º | 2º | Prácticas externas II | 6 | Op |
| 4º | 2º | Prácticas externas III | 9 | Op |
| Total | | | 46 | |