

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

1507 *Resolución de 17 de febrero de 2012, de la Universidad de Mondragón, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Gastronomía y Artes Culinarias.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma Vasca, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 21 de diciembre de 2011 (publicado en el «BOE» de 6 de enero de 2012),

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado/a en Gastronomía y Artes Culinarias.

Mondragón, 17 de febrero de 2012.–El Rector, Iosu Zabala Iturralde.

ANEXO**Contenido del Plan de Estudios***Graduado/a en Gastronomía y Artes Culinarias*

Estructura del Plan de estudios:

Formación básica: 60.

Obligatorias: 130.

Optativas: 20.

Trabajo de fin de grado: 30.

Créditos totales: 240.

Rama de conocimiento a la que se adscribe el título: Ciencias Sociales y Jurídicas.

Título sin atribuciones profesionales.

Formación Básica:

Asignatura	ECTS	Curso	Semestre	Materia	Rama de conocimiento
Informática.	6	1.º	1.º	Gestión Empresarial.	Ciencias Sociales y Jurídicas.
Historia y Sociología de la Alimentación y Gastronomía.	6	1.º	1.º	Cultura Gastronómica.	Ciencias Sociales y Jurídicas.
Empresa y Gastronomía.	6	1.º	2.º	Gestión Empresarial.	Ciencias Sociales y Jurídicas.
Estadística.	6	1.º	2.º	Fundamentos Científicos Aplicados a la Gastronomía.	Ciencias Sociales y Jurídicas.
Biología.	6	1.º	2.º	Fundamentos Científicos Aplicados a la Gastronomía.	Ciencias Sociales y Jurídicas.

Asignatura	ECTS	Curso	Semestre	Materia	Rama de conocimiento
Físico-Química Alimentaria.	6	2.º	1.º	Fundamentos Científicos Aplicados a la Gastronomía.	Ciencias Sociales y Jurídicas.
Introducción a la Economía.	6	2.º	1.º	Gestión Empresarial.	Ciencias Sociales y Jurídicas.
Psicología.	6	2.º	1.º	Personas y Gestión de Clientes.	Ciencias Sociales y Jurídicas.
Legislación Laboral, Alimentaria y Ambiental.	6	2.º	2.º	Gestión Empresarial.	Ciencias Sociales y Jurídicas.
Comunicación.	6	2.º	2.º	Personas y Gestión de Clientes.	Ciencias Sociales y Jurídicas.

Plan de estudios

Asignatura	Curso	Semestre	Tipo	ECTS
Módulo I				
Las Profesiones en el Sector Gastronómico y las Competencias Requeridas	1.º	1.º	OB	2
Sistemas y Procesos de Producción en Cocina (I)	1.º	1.º	OB	6
Materias Primas, su Naturaleza y Productos	1.º	1.º	OB	3
Equipos e Instalaciones en Restauración	1.º	1.º	OB	3
Servicio y Atención al Cliente	1.º	1.º	OB	4
Informática	1.º	1.º	FB	6
Historia y Sociología de la Alimentación y Gastronomía	1.º	1.º	FB	6
Módulo II				
Sistemas y Procesos de Producción en Cocina (II)	1.º	2.º	OB	5
Panificación y Usos del Pan	1.º	2.º	OB	3
Empresa y Gastronomía.	1.º	2.º	FB	6
Estadística	1.º	2.º	FB	6
Biología.	1.º	2.º	FB	6
Prácticas I.	1.º	2.º	OB	4
Módulo III				
Optimización de Sistemas y Procesos de Producción en Cocina (I).	2.º	1.º	OB	5
Físico-Química Alimentaria.	2.º	1.º	FB	6
Introducción a la Economía	2.º	1.º	FB	6
Gastronomía Vasca	2.º	1.º	OB	3
Optimización del Servicio y Atención al Cliente	2.º	1.º	OB	4
Psicología.	2.º	1.º	FB	6
Módulo IV				
Optimización de Sistemas y Procesos de Producción en Cocina (II)	2.º	2.º	OB	6
Gastronomía de España (I)	2.º	2.º	OB	3
Legislación Laboral, Alimentaria y Ambiental	2.º	2.º	FB	6
Sumillería (I)	2.º	2.º	OB	3
Comunicación.	2.º	2.º	FB	6
Prácticas II	2.º	2.º	OB	6

Asignatura	Curso	Semestre	Tipo	ECTS
Módulo V				
Introducción a la Nutrición y Dietética	3.º	1.º	OB	3
Diseño de Técnicas y Procesos Innovadores en Cocina .	3.º	1.º	OB	7
Aprovisionamiento y Logística	3.º	1.º	OB	6
Innovación en el Servicio y Atención al Cliente	3.º	1.º	OB	6
Sumillería (II)	3.º	1.º	OB	3
Gastronomía de España (II)	3.º	1.º	OB	4
Tecnologías y Procesos Industriales en Alimentación . . .	3.º	1.º	OB	4
Módulo VI				
Gestión de la Bodega	3.º	2.º	OB	5
Marketing y Gestión Comercial	3.º	2.º	OB	3
Gastronomía Internacional	3.º	2.º	OB	5
Productos y Técnica Avanzadas	3.º	2.º	OP	3
Nuevas Tendencias e Innovación en Procesos de Servicio	3.º	2.º	OP	3
Control y Calidad	3.º	2.º	OP	3
Prácticas III	3.º	2.º	OB	14

Debe elegirse un itinerario de entre los tres que se ofrecen:

Itinerario: Vanguardia Culinaria

Asignatura	Curso	Semestre	Tipo	ECTS
Módulo VII A				
Introducción a la Investigación e Innovación en Gastronomía	4.º	1.º	OB	4
Diseño y Gastronomía	4.º	1.º	OB	5
Gestión de la Restauración	4.º	1.º	OB	4
Nuevas Tendencias Culinarias	4.º	1.º	OP	6
Sensorialidad	4.º	1.º	OP	6
Grandes Chefs: Personalidades y Referencias en Cocina	4.º	1.º	OP	5

Itinerario: Innovación, Negocio y Emprendizaje

Asignatura	Curso	Semestre	Tipo	ECTS
Módulo VII B				
Introducción a la Investigación e Innovación en Gastronomía	4.º	1.º	OB	4
Diseño y Gastronomía	4.º	1.º	OB	5
Gestión de la Restauración	4.º	1.º	OB	4
Estudios de Mercado y Viabilidad de Negocios	4.º	1.º	OP	6
Emprendizaje y Desarrollo de un Negocio	4.º	1.º	OP	6
Diseño del Plan de Negocio	4.º	1.º	OP	5

Itinerario: Industria Alimentaria

Asignatura	Curso	Semestre	Tipo	ECTS
Módulo VII C				
Introducción a la Investigación e Innovación en Gastronomía	4.º	1.º	OB	4
Diseño y Gastronomía	4.º	1.º	OB	5
Gestión de la Restauración	4.º	1.º	OB	4
Diseño y Desarrollo de Productos	4.º	1.º	OP	6
Gestión de la Producción	4.º	1.º	OP	6
Colectividades e Industrias Afines	4.º	1.º	OP	5
Módulo VIII				
Trabajo Fin de Grado	4.º	2.º	TFG	30

FB: Formación básica.

OB: Obligatorias.

OP: Optativas.