

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

**12500** *Resolución de 22 de septiembre de 2020, de la Universidad Europea del Atlántico, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Gastronomía.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y acordado el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 1 de septiembre de 2020, por el que se establece el carácter oficial de determinados títulos de Grado y su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» del 17, por Resolución de 3 de septiembre de 2020, de la Secretaría General de Universidades),

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Gastronomía por la Universidad Europea del Atlántico.

El plan de estudios a que se refiere la presente resolución quedará estructurado conforme figura en el Anexo de la misma.

Santander, 22 de septiembre de 2020.–El Rector, Rubén Calderón Iglesias.

#### ANEXO I

##### Plan de Estudios del Grado en Gastronomía

*Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia*

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica (BA).	60
Obligatorias (OB).	132
Optativas (OP).	12
Prácticas escolar (PR).	30
Trabajo fin de grado (TFG).	6
Total créditos.	240

*Distribución de los créditos del plan de estudios por materias*

##### Primer curso

Primer semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Físico-Química Alimentaria.	6	Química.	BA
Biología Celular y Molecular.	6	Biología.	BA
Contabilidad.	6	Contabilidad.	BA
Técnicas Culinarias I.	6	Técnicas Culinarias.	OB

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Fisiología del Cuerpo Humano.	6	Estructura y Función del Cuerpo Humano.	OB

Segundo semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Microbiología y Parasitología Alimentarias.	6	Higiene Alimentaria.	OB
Control y Gestión de Costes.	6	Contabilidad.	BA
Técnicas Culinarias II.	6	Técnicas Culinarias.	OB
Tecnologías de la Información y Comunicación aplicadas a la Gastronomía.	6	Tecnologías de la Información y Comunicación aplicadas a la Gastronomía.	BA
Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía.	6	Antropología y Psicología.	BA

Segundo curso

Tercer semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Higiene y Seguridad Alimentaria.	6	Higiene Alimentaria.	OB
Dirección Comercial.	6	Dirección de Empresas.	OB
Bromatología.	6	Producción y Tecnología Alimentaria.	OB
Inglés Aplicado a la Gastronomía I.	6	Inglés.	BA
Repostería y Panificación.	6	Gastronomía.	OB

Cuarto semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Estadística.	6	Estadística.	BA
Gastronomía Española.	6	Gastronomía.	OB
Deontología y Legislación Española.	6	Legislación alimentaria.	BA
Inglés Aplicado a la Gastronomía II.	6	Inglés.	BA
Sumillería y Gestión de Bodegas.	6	Sumillería y gestión de bodegas.	OB

Tercer curso

Quinto semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Gastronomía Cantabra.	6	Gastronomía.	OB
Producción de Materias Primas Animales.	6	Producción y Tecnología Alimentaria.	OB

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Producción de Materias Primas Vegetales.	6	Producción y Tecnología Alimentaria.	OB
Restauración Colectiva.	6	Restauración colectiva.	OB
Calidad y Gestión de la Empresa Gastronómica.	6	Gestión de la empresa gastronómica.	OB

Sexto semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Gastronomía Internacional.	6	Gastronomía.	OB
Emprendimiento y Gastronomía.	6	Gestión de la empresa gastronómica.	OB
Tecnología de Alimentos, Equipos e Instalaciones en Restauración.	6	Producción y Tecnología Alimentaria.	OB
Prácticas Externas I.	6	Prácticas externas.	PR
Fisiología del Cuerpo Humano II.	6	Estructura y Función del Cuerpo Humano.	OP
Inglés Avanzado aplicado a la Gastronomía.	6	Inglés.	OP
Bioquímica.	6	Biología.	OP
Recursos Humanos.	6	Dirección de Empresas.	OP

Cuarto curso

Séptimo semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Técnicas de Vanguardia en Gastronomía.	6	Gastronomía.	OB
Análisis Sensorial de los Alimentos.	6	Análisis sensorial de los alimentos.	OB
Proyectos en Gastronomía.	6	Proyectos.	OB
Prácticas Externas II.	6	Prácticas Externas.	PR
Diseño e Innovación en Alimentación.	6	Producción y Tecnología Alimentaria.	OP
Intolerancias y Alergias Alimentarias.	6	Restauración colectiva.	OP
Resolución de Conflictos y Mediación.	6	Antropología y Psicología.	OP
Dirección Estratégica y Competencias Directivas.	6	Dirección de Empresas.	OP

Octavo semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering.	6	Restauración colectiva.	OB
Prácticas Externas III.	18	Prácticas Externas.	PR
Trabajo de fin de grado.	6	Trabajo Fin de Grado.	TFG