

Núm. 58 Viernes 8 de marzo de 2019 Sec. III. Pág. 22647

### III. OTRAS DISPOSICIONES

### UNIVERSIDADES

Resolución de 14 de diciembre de 2018, de la Universidad Católica San Antonio, 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, con fecha 21 de marzo de 2017, de conformidad con el Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA), y autorizada su implantación por la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, según Decreto 229/2017, de 27 de septiembre («BORM» n.º 225, del 28), figurando inscrito en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT), por Resolución de fecha 24 de enero de 2018 («BOE» n.º 32, de 5 de febrero), y para cumplir con lo previsto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades,

Este Rectorado resuelve publicar el plan de estudios conducente a la obtención del Título de Graduado o Graduada en Gastronomía por la Universidad Católica San Antonio, que se recoge en el Anexo de esta Resolución.

Murcia, 14 de diciembre de 2018.-La Rectora, Josefina García Lozano.

#### **ANEXO**

#### Denominación del título: Graduado o Graduada en Gastronomía

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

Resumen del Plan de Estudios y distribución de créditos

Tipo de materias	Créditos
Formación Básica (FB).	48
Obligatorias (OB).	104
Optativas (OP).	6
Prácticas Tuteladas (PT).	16
Trabajo Fin de Grado (TFG).	6
Total.	180

cve: BOE-A-2019-3392 Verificable en http://www.boe.es





Núm. 58 Viernes 8 de marzo de 2019 Sec. III. Pág. 22648

Plan de Estudios por módulos y materias

Modulo I: Producto, Nutrición y Salud (36 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
	6	FB	Semestral.
	6	FB	Semestral.
Producto.	6	ОВ	Semestral.
	6	ОВ	Semestral.
	6	ОВ	Semestral.
Nutrición y Salud.	6	FB	Semestral.

Modulo II: Tecnología y Procesos en la Gastronomía (37 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
Fundamentos Teóricos.	6	ОВ	Semestral.
	6	ОВ	Semestral.
	6	ОВ	Semestral.
	6	ОВ	Semestral.
Tecnologías Aplicadas.	4	ОВ	Semestral.
	3	ОВ	Semestral.
	6	ОВ	Semestral.

Modulo III: Cultura, Gastronomía y Creatividad (29 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
Cultura Gastronómica.	6	FB	Semestral.
	6	FB	Semestral.
	4	ОВ	Semestral.
	4	ОВ	Semestral.
Creatividad.	6	ОВ	Semestral.
	3	ОВ	Semestral.

Modulo IV: Empresa y Gestión (22 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
Marketing y Comunicación.	6	FB	Semestral.
	4	ОВ	Semestral.
Dirección y Gestión.	6	FB	Semestral.
	6	FB	Semestral.

cve: BOE-A-2019-3392 Verificable en http://www.boe.es





Núm. 58 Viernes 8 de marzo de 2019 Sec. III. Pág. 22649

### Modulo V: RRHH y Gestión de Clientes (12 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
Gestión de RRHH.	6	ОВ	Semestral.
Atención al cliente.	6	ОВ	Semestral.

### Modulo VI: Formación Integral (9 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
Etica y Bioética.	3	ОВ	Semestral.
Teología y Doctrina Social de la Iglesia.	6	ОВ	Semestral.

Modulo VII: Optativas (6 ECTS)

Configurado íntegramente por materias optativas. Se detallan en tabla separada más adelante.

### Modulo VIII: Prácticas Tuteladas (16 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
Prácticas Tuteladas.	6	PT	Semestral.
	10	PT	Semestral.

### Módulo IX: Trabajo Fin de Grado (6 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad temporal
TFG	6	TFG	Semestral.

Módulo X: Inglés Técnico (4 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Inglés Técnico.	4	ОВ	Semestral.

Módulo XI: Gestión de Datos (3 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Gestión de Datos.	3	OB	Semestral.

cve: BOE-A-2019-3392 Verificable en http://www.boe.es





Núm. 58 Viernes 8 de marzo de 2019 Sec. III. Pág. 22650

Asignaturas optativas\*:

Se ofertan un total de 12 ECTS en materias optativas, de los que el alumno deberá cursar 6 ECTS.

Asignatura	Créd.	Unidad Temporal
Procesos industriales en la elaboración de platos precocinados (cuarta y quinta gama).	3	Semestral.
Innovación en cocinas mediterráneas: técnicas, materias primas y productos.	3	Semestral.
Modelos de negocio y creación de empresas en el sector de la restauración.	3	Semestral.
Planificación de eventos y protocolo.	3	Semestral.

(\*) Conforme a lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1393/2007, en su redacción dada por el Real Decreto 861/2010, se podrá obtener el reconocimiento de al menos 6 créditos por actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, a cuenta de la optatividad.

D. L.: M-1/1958 - ISSN: 0212-033X