



I. COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN

D. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDAD DE BURGOS

RESOLUCIÓN de 10 de enero de 2024, del Rectorado de la Universidad de Burgos, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas por la Universidad de Burgos, la Universidad de León y la Universidad de Valladolid.

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León, autorizada la implantación de la enseñanza por la Junta de Castilla y León y declarado el carácter oficial del título y su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos por Acuerdo del Consejo de Ministros de 17 de octubre de 2023 (publicado en el Boletín Oficial del Estado, de 30 de octubre de 2023, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 19 de octubre de 2023); este rectorado ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas por la Universidad de Burgos; la Universidad de León y la Universidad de Valladolid, como anexo a la presente resolución.

Burgos, 10 de enero de 2024.

El Rector,
Fdo.: MANUEL PÉREZ MATEOS

ANEXO

*Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas por la Universidad de Burgos;
la Universidad de León y la Universidad de Valladolid*

Código RUCT de la titulación: 2504686

Rama de conocimiento: Ciencias

Ámbito de conocimiento: Interdisciplinar

1.– Distribución del plan de estudios en créditos por tipo de asignatura

<i>Tipo de asignatura</i>	<i>Créditos</i>
Formación básica	60
Obligatorias	120
Optativas	18
Prácticas obligatorias	30
Trabajo fin de grado	12
Créditos totales	240

2.– Estructura del plan de estudios

<i>Asignatura</i>	<i>Créditos</i>	<i>Tipo</i>	<i>Ámbito de conocimiento</i>	<i>Semestre</i>	<i>Curso</i>
Física aplicada a los alimentos	6	Formación básica	Física y astronomía	1	1
Química aplicada a los alimentos	6	Formación básica	Química	1	1
Fundamentos de biología	6	Formación básica	Bioquímica y genética	1	1
Análisis de datos	6	Formación básica	Matemáticas y estadística	1	1
Antropología y gastronomía	6	Formación básica	Ciencias sociales, trabajo social, relaciones laborales y recursos humanos, sociología, ciencia política y relaciones internacionales	1	1
Fundamentos de bioquímica	6	Formación básica	Bioquímica y biotecnología	2	1
Bioquímica de los alimentos	6	Formación básica	Bioquímica y biotecnología	2	1
Microbiología de los alimentos	6	Formación básica	Bioquímica y genética	2	1
Administración de empresas gastronómicas	6	Formación básica	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo	2	1
Fisiología humana	6	Formación básica	Ciencias biomédicas	2	1



<i>Asignatura</i>	<i>Créditos</i>	<i>Tipo</i>	<i>Ámbito de conocimiento</i>	<i>Semestre</i>	<i>Curso</i>
Historia de la alimentación y gastronomía	6	Obligatoria	—	3	2
Alimentos: composición y propiedades	6	Obligatoria	—	3	2
Tecnología alimentaria	6	Obligatoria	—	3	2
Psicología aplicada a la gastronomía	6	Obligatoria	—	3	2
Sistemas de organización en cocina	6	Obligatoria	—	3	2
Análisis sensorial	6	Obligatoria	—	4	2
Nutrición y dietética	6	Obligatoria	—	4	2
Tecnología culinaria I	6	Obligatoria	—	4	2
Gastronomía y comercialización	6	Obligatoria	—	4	2
Gastronomía española	6	Obligatoria	—	4	2
Sumillería y gestión en bodega	6	Obligatoria	—	5	3
Tecnología culinaria II	6	Obligatoria	—	5	3
Panificación y pastelería	6	Obligatoria	—	5	3
Gastronomía internacional	6	Obligatoria	—	5	3
Dirección financiera y contable	6	Obligatoria	—	5	3
Técnicas y procesos industriales en restauración	6	Obligatoria	—	6	3
Creación gastronómica	6	Obligatoria	—	6	3
Calidad y seguridad alimentaria	6	Obligatoria	—	6	3
Servicio y atención al cliente	6	Obligatoria	—	6	3
Emprendimiento y estrategias de negocio	6	Obligatoria	—	6	3
Prácticas externas	30	Prácticas obligatorias	—	7	4
Trabajo fin de grado	12	Trabajo fin de grado	—	8	4

Módulo: Gastronomía Sostenible

Sostenibilidad medioambiental en gastronomía	6	Optativa	—	8	4
Herramientas para una oferta gastronómica sostenible	6	Optativa	—	8	4
Valor patrimonial y social de la gastronomía	6	Optativa	—	8	4

Módulo: Gastronomía de Vanguardia

Diseño e innovación gastronómica en alta cocina: elaboración de una oferta gastronómica	6	Optativa	—	8	4
Nuevos ingredientes y técnicas de vanguardia	6	Optativa	—	8	4
Pastelería y repostería de vanguardia	6	Optativa	—	8	4



<i>Asignatura</i>	<i>Créditos</i>	<i>Tipo</i>	<i>Ámbito de conocimiento</i>	<i>Semestre</i>	<i>Curso</i>
<i>Módulo: Gastronomía Saludable</i>					
Ingredientes y procesos para el desarrollo de nuevos platos preparados	6	Optativa	—	8	4
Planificación y diseño de nuevos platos preparados	6	Optativa	—	8	4
Alergias e intolerancias alimentarias en restauración	6	Optativa	—	8	4

Para obtener el título es necesario superar un módulo de optatividad completo.