

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

1465 *Resolución de 10 de enero de 2024, de la Universidad de Burgos, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas.*

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, 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:

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

2. Estructura del plan de estudios:

Asignatura	Créditos	Tipo	Ámbito de conocimiento	Semestre	Curso
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

Asignatura	Créditos	Tipo	Ámbito de conocimiento	Semestre	Curso
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
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
<i>Módulo: Gastronomía Sostenible</i>					
Sostenibilidad medioambiental en gastronomía.	6	Optativa.	–	8	4
Herramientas para una oferta gastronómica sostenible.	6	Optativa.	–	8	4

Asignatura	Créditos	Tipo	Ámbito de conocimiento	Semestre	Curso
Valor patrimonial y social de la gastronomía.	6	Optativa.	–	8	4
<i>Módulo: Gastronomía de Vanguardia</i>					
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>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.