

## GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO						
Técnico Superior en Dirección de Cocina			Grado en Ciencias Gastronómicas			
Cód_módulo	Módulo	ECTS	Cód_asig	Asignatura	Tipo Asignatura	Créditos
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	12	9057	Panificación y pastelería	Obligatoria	6
0499	Procesos de elaboración culinaria.	16	9052	Tecnología culinaria I	Obligatoria	6
			9056	Tecnología culinaria II	Obligatoria	6
0500	Gestión de la producción en cocina.	15	9049	Sistemas de organización en cocina	Obligatoria	6
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración.	4	9043	Administración de empresas gastronómicas	Básica	6
0507	Empresa e iniciativa emprendedora.	4				

Total de créditos a reconocer en el Grado en Ciencias Gastronómicas por la Universidad de Burgos: 30 créditos