

## GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS

### INTERUNIVERSITARIO

Universidades de: BURGOS, LEÓN Y VALLADOLID

Rama de conocimiento: Ciencias  
 Ámbito de conocimiento: Interdisciplinar  
 Modalidad: Presencial

#### **1<sup>er</sup> CURSO**

<b>Código</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Créditos</b>	<b>Tipo*</b>	<b>Semestre</b>
9035	Física aplicada a los alimentos	6	Básica (FA)	1
9036	Química aplicada a los alimentos	6	Básica (Q)	1
9037	Fundamentos de biología	6	Básica (BG)	1
9038	Análisis de datos	6	Básica (ME)	1
9039	Antropología y gastronomía	6	Básica (CS)	1
9040	Fundamentos de bioquímica	6	Básica (BB)	2
9041	Bioquímica de los alimentos	6	Básica (BB)	2
9042	Microbiología de los alimentos	6	Básica (BG)	2
9043	Administración de empresas gastronómicas	6	Básica (CE)	2
9044	Fisiología humana	6	Básica (CB)	2

\* *Ámbito de conocimiento de asignaturas de formación básica: FA: Física y Astronomía; ME: Matemáticas y Estadística; Q: Química; BB: Bioquímica y Biotecnología; BG: Bioquímica y Genética; CB: Ciencias Biomédicas; CE: Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo; CS: Ciencias sociales, trabajo social, relaciones laborales y recursos humanos, sociología, ciencia política y relaciones internacionales.*

#### **2<sup>o</sup> CURSO** (Se implantará en el año académico 2025/26)

<b>Código</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Créditos</b>	<b>Tipo*</b>	<b>Semestre</b>
9045	Historia de la alimentación y gastronomía	6	Obligatoria	1
9046	Alimentos: composición y propiedades	6	Obligatoria	1
9047	Tecnología alimentaria	6	Obligatoria	1
9048	Psicología aplicada a la gastronomía	6	Obligatoria	1
9049	Sistemas de organización en cocina	6	Obligatoria	1
9050	Análisis sensorial	6	Obligatoria	2
9051	Nutrición y dietética	6	Obligatoria	2
9052	Tecnología culinaria I	6	Obligatoria	2
9053	Gastronomía y comercialización	6	Obligatoria	2
9054	Gastronomía española	6	Obligatoria	2

#### **3<sup>er</sup> CURSO** (Se implantará en el año académico 2026/27)

<b>Código</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Créditos</b>	<b>Tipo</b>	<b>Semestre</b>
9055	Sumillería y gestión en bodega	6	Obligatoria	1
9056	Tecnología culinaria II	6	Obligatoria	1
9057	Panificación y pastelería	6	Obligatoria	1
9058	Gastronomía internacional	6	Obligatoria	1
9059	Dirección financiera y contable	6	Obligatoria	1
9060	Técnicas y procesos industriales en restauración	6	Obligatoria	2
9061	Creación gastronómica	6	Obligatoria	2
9062	Calidad y seguridad alimentaria	6	Obligatoria	2
9063	Servicio y atención al cliente	6	Obligatoria	2
9064	Emprendimiento y estrategias de negocio	6	Obligatoria	2

**4º CURSO** (Se implantará en el año académico 2027/28)

Código	Asignaturas	Créditos	Tipo	Semestre
9065	Prácticas externas	30	Obligatoria	1
9066	Trabajo fin de grado <sup>(1)</sup>	12	Trabajo fin de grado	2

**OPTATIVAS (Elegir todas las asignaturas de uno de los módulos, 18 créditos)**

**Módulo: Gastronomía Sostenible** (Universidad de Burgos)

9067	Sostenibilidad medioambiental en gastronomía	6	Optativa	2
9068	Herramientas para una oferta gastronómica sostenible	6	Optativa	2
9069	Valor patrimonial y social de la gastronomía	6	Optativa	2

**Módulo: Gastronomía de Vanguardia** (Universidad de León)

9070	Diseño e innovación gastronómica en alta cocina: elaboración de una oferta gastronómica	6	Optativa	2
9071	Nuevos ingredientes y técnicas de vanguardia	6	Optativa	2
9072	Pastelería y repostería de vanguardia	6	Optativa	2

**Módulo: Gastronomía Saludable** (Universidad de Valladolid)

9073	Ingredientes y procesos para el desarrollo de nuevos platos preparados	6	Optativa	2
9074	Planificación y diseño de nuevos platos preparados	6	Optativa	2
9075	Alergias e intolerancias alimentarias en restauración	6	Optativa	2

**RESTRICCIONES DE MATRÍCULA**

<sup>(1)</sup> Para matricularse del Trabajo fin de grado es necesario haber superado un mínimo de 156 créditos y tener matriculados los créditos que restan para completar el plan de estudios.

La matrícula otorga el derecho a ser calificado.

El Trabajo fin de grado se podrá matricular en el plazo oficial o en el plazo establecido por el centro al principio del segundo semestre.

Se podrá solicitar la movilidad del Trabajo fin de grado al primer semestre.

**MOVILIDAD INTERUNIVERSITARIA**

Cada una de las tres universidades podrá recibir cuatro estudiantes procedentes de las otras dos universidades para realizar las prácticas externas, asignaturas optativas y/o el trabajo fin de grado.

Para solicitar la movilidad a otra universidad es necesario haber superado al menos 150 créditos. En el caso de que haya más solicitudes que plazas de movilidad disponibles, la selección se realizará, en primer lugar, por expediente académico y, en segundo lugar, por número de créditos superados de los cursos anteriores.

**CRÉDITOS POR CURSO**

CURSO	Formación básica	Obligatorias	Optativas	Trabajo fin de grado	TOTAL
1º	60	---	---	---	60
2º	---	60	---	---	60
3º	---	60	---	---	60
4º	---	30	18	12	60
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>150</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>240</b>