

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

6413 *Resolución de 15 de marzo de 2024, de la Universidad Pontificia Comillas, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, 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 8 de marzo de 2022 (publicado en el BOE de 18 de marzo de 2022 por Resolución de la Secretaría General de Universidades, de fecha 10 de marzo de 2022),

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007 y modificado por el artículo 8.3 de la Ley Orgánica 2/2023, de 22 de marzo, del Sistema Universitario, y en el artículo 27 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, ha resuelto publicar el plan de estudios de Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas que queda estructurado según consta en el anexo a esta resolución.

Madrid, 15 de marzo de 2024.—El Rector, Enrique Sanz Giménez-Rico.

ANEXO

Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria

Resumen de materias y distribución en créditos

Tipo	Créditos ECTS
Formación básica.	63
Obligatorias.	114
Optativas.	48
Prácticas.	9
Trabajo Fin de Grado.	6
Total.	240

Materia	ECTS Materia	Asignaturas	Curso	ECTS	Tipo
Materia 1: Alimentación y Sociedad.	12	Antropología e Historia de la Restauración Gastronómica.	1.º	6	FB
		Humanismo, Alimentación y Sostenibilidad.	1.º	6	FB
Materia 2: Bases de la Producción de Alimentos.	15	Bases Biológicas de los Alimentos.	1.º	6	FB
		Bases de la Producción Vegetal y Animal.	1.º	9	OB
Materia 3: Bromatología.	18	Nutrición y Dietética.	2.º	6	FB
		Transformación y Tecnología de los Alimentos.	2.º	6	FB
		Calidad y Seguridad Alimentaria.	3.º	6	OB

Materia	ECTS Materia	Asignaturas	Curso	ECTS	Tipo
Materia 4: Cocina.	30	Fundamentos de Gastronomía.	1.º	6	FB
		Sistemas, Procesos, Técnicas Culinarias y de Servicio I.	1.º	6	FB
		Fundamentos del Mundo Dulce.	1.º	6	OB
		Sistemas, Procesos, Técnicas Culinarias y de Servicio II.	2.º	6	OB
		Elaboraciones del Mundo Dulce.	2.º	6	OB
Materia 5: Sumillería.	15	Fundamentos de Sumillería.	2.º	6	OB
		Fundamentos de Coctelería.	2.º	3	OB
		Sumillería y Gestión de Bodega.	3.º	6	OB
Materia 6: Innovación y Creatividad.	42	Innovación Gastronómica.	2.º	6	FB
		Creatividad, Filosofía y Lenguaje.	2.º	3	OB
		Técnicas de Vanguardia en Gastronomía.	3.º	6	OB
		I+D en Gastronomía.	3.º	6	OB
		Modelos de Producción Industrial.	4.º	3	OP
		Procesos de Vanguardia.	4.º	3	OP
		Experimentación Culinaria y Análisis Sensorial.	4.º	3	OP
		Seminario de Actualidad en Gastronomía Internacional I.	2.º	3	OB
		Seminario de Actualidad en Gastronomía Internacional II.	4.º	6	OB
Ciencia y Cocina.	4.º	3	OP		
Materia 7: Fundamentos de Economía y Finanzas.	24	Introducción a la Economía.	1.º	6	FB
		Introducción a la Contabilidad.	2.º	3	OB
		Métodos Cuantitativos para el Análisis de datos.	2.º	3	OB
		Contabilidad de Gestión.	3.º	3	OB
		Análisis y Planificación Financiera.	4.º	6	OP
		Entorno Global de los Negocios.	4.º	3	OP
Materia 8: Comunicación y Marketing.	15	Comunicación Gastronómica.	3.º	3	OB
		Marketing.	3.º	6	OB
		Comportamiento del Consumidor.	4.º	3	OP
		Estrategia de Comunicación Empresarial.	4.º	3	OP
Materia 9: Gestión Empresarial.	24	Fundamentos de la empresa y de las organizaciones.	1.º	9	FB
		Comportamiento Organizacional y Dirección de Recursos Humanos.	3.º	6	OB
		Estrategia Empresarial.	3.º	6	OB
		Business Start-ups/New Business Creation.	4.º	3	OP

Materia	ECTS Materia	Asignaturas	Curso	ECTS	Tipo
Materia 10: Gestión Gastronómica.	30	Planificación de Eventos y Protocolo.	2.º	3	OB
		Gestión de un Restaurante.	2.º	3	OB
		Gestión Turística y Hotelera.	2.º	3	OB
		Planificación y Definición de Diseño Gastronómico.	3.º	3	OB
		Compra e Identificación del Producto.	4.º	3	OP
		Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas.	4.º	3	OP
		Gestión y Desarrollo de Proyectos de Investigación.	4.º	6	OP
		Conceptualización de la Oferta Gastronómica.	4.º	6	OP
Materia 11: Prácticas.	9	Prácticas.	3.º	9	PR
Materia 12: Prácticas Externas.	33	Ampliación de prácticas externas.	4.º	9	OP
		Prácticas externas I.	4.º	12	OP
		Prácticas externas II.	4.º	12	OP
Materia 13: Trabajo Fin de Grado.	6	Trabajo Fin de Grado.	4.º	6	TFG

Distribución de asignaturas

Itinerario-Mención: Creatividad Gastronómica	48 ECTS	Tipo
Modelos de Producción Industrial.	3	OP
Gestión y Desarrollo de Proyectos de Investigación.	6	OP
Conceptualización de la Oferta Gastronómica.	6	OP
Procesos de Vanguardia.	3	OP
Ciencia y Cocina.	3	OP
Experimentación Culinaria y Análisis Sensorial.	3	OP
Prácticas Externas I.	12	OP
Prácticas Externas II.	12	OP
Ampliación de Prácticas Externas.	9	OP

Itinerario-Mención: Gestión Gastronómica	48 ECTS	Tipo
Análisis y Planificación Financiera.	6	OP
Compra e Identificación del Producto.	3	OP
Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas.	3	OP
Business Start-ups/New Business Creation.	3	OP
Comportamiento del Consumidor.	3	OP
Estrategia de Comunicación Empresarial.	3	OP
Entorno Global de los Negocios.	3	OP
Prácticas Externas I.	12	OP
Prácticas Externas II.	12	OP
Ampliación de Prácticas Externas.	9	OP