IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad Pontificia Comillas	Madrid Culinary Campus (MACC)	28055845
NIVEL	**DENOMINACIÓN CORTA**	
Grado	Gastronomía e Innovación Culinaria	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA		
Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas		
NIVEL MECES		
2		
RAMA DE CONOCIMIENTO	**CAMPO DE ESTUDIO**	**CONJUNTO**
Ciencias Sociales y Jurídicas	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márquetin, comercio, contabilidad y turismo	No
SOLICITANTE		
NOMBRE Y APELLIDOS	**CARGO**	
ANTONIO ALLENDE FELGUEROSO	Rector	
REPRESENTANTE LEGAL		
NOMBRE Y APELLIDOS	**CARGO**	
ANTONIO ALLENDE FELGUEROSO	Rector	
RESPONSABLE DEL TÍTULO		
NOMBRE Y APELLIDOS	**CARGO**	
ANTONIO SERGIO OBREGON GARCIA	Director de Madrid Culinary Campus (MACC)	

2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN

A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.

DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Calle de Alberto Aguilera 23	28015	Madrid	630453260
E-MAIL	**PROVINCIA**		**FAX**
rector@comillas.edu	Madrid		915413596

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

	En: Madrid, AM 4 de abril de 2025
	Firma: Representante legal de la Universidad

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

1.1-1.3 DENOMINACIÓN, CAMPO DE ESTUDIO, MENCIONES/ESPECIALIDADES Y OTROS DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECIFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.

RAMA
Ciencias Sociales y Jurídicas
CAMPO DE ESTUDIO
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márquetin, comercio, contabilidad y turismo
AGENCIA EVALUADORA
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación
LISTADO DE MENCIONES
Mención en Creatividad Gastronómica
Mención en Gestión Gastronómica
MENCIÓN DUAL
No

1.4-1.9 UNIVERSIDADES, CENTROS, MODALIDADES, CRÉDITOS, IDIOMAS Y PLAZAS

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	
Universidad Pontificia Comillas	
LISTADO DE UNIVERSIDADES	
CÓDIGO	**UNIVERSIDAD**
033	Universidad Pontificia Comillas
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS	
CÓDIGO	**UNIVERSIDAD**
No existen datos	

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	63	9
CRÉDITOS OPTATIVOS	**CRÉDITOS OBLIGATORIOS**	**CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER**
48	114	6

1.4-1.9 Universidad Pontificia Comillas

1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS			
CÓDIGO	**CENTRO**	**CENTRO RESPONSABLE**	**CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE**
28055845	Madrid Culinary Campus (MACC)	Si	No

1.4-1.9.2 Madrid Culinary Campus (MACC)

1.4-1.9.2.1 Datos asociados al centro

MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TITULO		
PRESENCIAL	**SEMIPRESENCIAL/HÍBRIDA**	**A DISTANCIA/VIRTUAL**
Sí	No	No
PLAZAS POR MODALIDAD		
110		
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	**NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO**	
440	110	

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

IDIOMAS EN LOS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

1.10 JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN DEL INTERÉS DEL TÍTULO Y CONTEXTUALIZACIÓN

Ver Apartado 1: Anexo 6.

1.11-1.13 OBJETIVOS FORMATIVOS, ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y DE INNOVACIÓN DOCENTE

OBJETIVOS FORMATIVOS

- ~~La apuesta por la innovación, tanto desde un enfoque de creatividad gastronómica como de gestión empresarial, contemplando estas dos menciones en el plan de estudios.~~
- ~~Un enfoque holístico de la formación en gastronomía, incorporando criterios científicos y de sostenibilidad en todos los procesos asociados a la actividad gastronómica.~~
- ~~Una propuesta orientada a la internacionalización, que busca atraer alumnos de todos los continentes y construir una experiencia única de conocimiento y aprendizaje a partir de la diferencia.~~
- ~~Una importante carga de prácticas externas, con un total de 9 créditos en la asignatura de Prácticas y una oferta suplementaria de otros 24 a 33 créditos de prácticas vinculados a los dos itinerarios que conforman la optatividad del plan de estudios.~~
- ~~Y la apuesta por incorporar en los procesos formativos nuevas metodologías innovadoras (como, por ejemplo, la metodología sapiens desarrollada por el equipo de Ferran Adrià en elBullifoundation quien, además, ha apoyado el proyecto en su diseño y concepción).~~
- ~~La relación de la gastronomía con la sostenibilidad medioambiental y los diferentes modelos, desde un punto de vista agropecuario, de producción de las materias primas que son la base de la alimentación humana y de su calidad y seguridad nutricionales.~~
- ~~La conexión de la gastronomía con la tecnología alimentaria desarrollada en los procesos que la industria agroalimentaria emplea para la transformación de las materias primas en alimentos, su conservación y su control sanitario.~~
- ~~Los procesos económicos con los que está conectada la gastronomía, desde los meramente productivos arriba mencionados (sector primario e industria agroalimentaria) a los vinculados con la distribución de alimentos, a la industria de los suministros e instalaciones para la restauración, o a la industria turística.~~
- ~~La vinculación de la gastronomía con el desarrollo histórico de las sociedades, la cultura, las formas de sociabilidad, la creación artística o las nuevas formas de vida y consumo.~~

Objetivos Formativos Generales del Título

- Ofrecer una formación integral y rigurosa en el ámbito de la alimentación y la gastronomía, que permita al estudiantado comprender su evolución histórica, fundamentos científicos y dimensión sociocultural, con especial atención a los principios éticos y de sostenibilidad medioambiental que rigen su desarrollo actual.
- Capacitar al alumnado en el conocimiento, aplicación y evaluación crítica de técnicas culinarias tradicionales y contemporáneas, fomentando la creatividad y la innovación culinaria como ejes vertebradores del diseño de propuestas gastronómicas de calidad, seguras, sostenibles y adaptadas a las demandas del entorno profesional.
- Formar profesionales capaces de analizar, planificar y gestionar proyectos gastronómicos en entornos dinámicos y competitivos, integrando conocimientos de gestión empresarial, comunicación y marketing, con una orientación clara hacia la innovación culinaria como elemento diferenciador y estratégico en el desarrollo del sector.

Objetivos Formativos de las Menciones

Mención en Creatividad Gastronómica

Fomentar en el estudiantado una actitud crítica, creativa y experimental en el ámbito culinario, mediante la integración de conocimientos científicos, tecnológicos y sensoriales que favorezcan la innovación culinaria y el desarrollo de propuestas gastronómicas avanzadas, sostenibles y alineadas con las tendencias contemporáneas.

Mención en Gestión Gastronómica

Capacitar al alumnado para afrontar los retos de la gestión en organizaciones gastronómicas, mediante el desarrollo de habilidades analíticas, estratégicas y operativas que permitan una toma de decisiones eficaz en contextos complejos, con especial atención a la planificación, la comunicación y la optimización de recursos.

ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

PERFILES DE EGRESO

Puestos directivos y de gestión en la industria agroalimentaria; Puestos directivos y de gestión en hostelería, restauración y gestión; Emprendeduría

HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	No	

NO ES CONDICIÓN DE ACCESO PARA TITULO PROFESIONAL

2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE
CON01 - Mantener un aprendizaje continuo y actualización permanente en gastronomía. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON02 - Conocer el origen y evolución de la alimentación y la gastronomía, y sus principales sistemas, procesos y recursos. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON03 - Comprender y valorar el papel de la alimentación desde una perspectiva humanista y de ética medioambiental. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON04 - Conocer la composición química de los alimentos y las características de los grupos taxonómicos más utilizados en gastronomía. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON05 - Conocer los modelos productivos de los principales alimentos tanto de origen vegetal como de origen animal, y los factores que afectan a su disponibilidad, su calidad y su uso en gastronomía. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON06 - Conocer los fundamentos y requerimientos nutricionales del organismo humano para la realización de valoraciones nutricionales y el diseño de menús y dietas especiales. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON07 - Conocer las propiedades físicas, químicas y funcionales de las materias primas alimentarias y los tratamientos tecnológicos adecuados para la preservación de sus cualidades. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON08 - Conocer y saber aplicar las normas higiénico-sanitarias y de gestión de calidad que permiten prevenir riesgos microbianos y garantizar la seguridad alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON09 - Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON10 - Comprender las características distintivas de la organización de una empresa del sector de la restauración, de la hotelería y/ o de la alimentación. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON11 - Conocer y definir las características de las bebidas, las diversas calidades y composición en relación al producto, al origen y al proceso de producción. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON12 - Conocer los principales procedimientos y técnicas de servicio, gestión y uso de las bebidas. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON13 - Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON14 - Comprender y saber analizar la contabilidad como sistema de información de la situación económico-financiera de la empresa, así como de sus resultados para la toma de decisiones empresariales. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON15 - Conocer las actividades encuadradas en la Dirección de Marketing en la empresa y entender las decisiones clave que afectan a los elementos del marketing-mix. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON16 - Comprender los diversos factores del entorno que afectan a la empresa e identificar y valorar las prácticas más relevantes de la dirección y gestión empresarial. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON17 - Identificar las aptitudes, actitudes y otros elementos necesarios para un puesto de trabajo, y valorar las necesidades motivacionales vinculadas al mismo. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON18 - Conocer y comprender el funcionamiento y las dinámicas reales en el ámbito profesional de la actividad gastronómica, mediante la aplicación de los fundamentos teórico-prácticos adquiridos por el alumno en el aula. TIPO: Conocimientos o contenidos
CPT01 - Trabajar en un contexto gastronómico internacional. TIPO: Habilidades o destrezas
CPT02 - Valorar la diversidad y la multiculturalidad en el contexto gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas
CPT03 - Gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas
CPT04 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas
CPT05 - Adaptarse al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas
CPT06 - Tomar decisiones y resolver problemas de manera efectiva en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas
CPT07 - Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas
CPT08 - Ser capaz de crear, innovar y emprender en gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas
CPT09 - Diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas
CPT10 - Pronunciarse de manera ética y comprometida en la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas
CPT11 - Comunicar tanto de manera oral como escrita con claridad y corrección en un entorno gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CPT12 - Diseñar y planificar la elaboración de menús, oferta gastronómica y eventos adaptados a las expectativas del cliente y el entorno. TIPO: Habilidades o destrezas
CPT13 - Conocer las principales variables económicas que afectan a empresas y mercados y aplicar el razonamiento económico a distintos problemas de estrategia y rendimiento empresarial. TIPO: Habilidades o destrezas
CPT14 - Diseñar y ejecutar un proyecto de trabajo académico de corte teórico o teórico-práctico, y de carácter conclusivo, en el ámbito de la gastronomía, desde las vertientes de gestión, innovación o creatividad. TIPO: Habilidades o destrezas
CPT15 - Tratar, sintetizar y analizar información procedente de bases de datos profesionales utilizando herramientas informáticas. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB01 - Aplicar el pensamiento analítico y sistémico en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB02 - Aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB03 - Planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB04 - Manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB05 - Aplicar los sistemas, procesos y técnicas, así como las normas de conducta y protocolo de servicio ligados al trabajo en sala. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB06 - Aplicar el método científico, con una visión y pensamiento creativo e innovador a los procesos y técnicas culinarias. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB07 - Aplicar las técnicas y herramientas de comunicación enfocadas en el periodismo gastronómico y redes sociales. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB08 - Aplicar las herramientas de apoyo al directivo para la identificación de alternativas estratégicas y la definición, la implantación y el control de la estrategia de la empresa. TIPO: Habilidades o destrezas

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN

Acceso al sistema universitario

Siguiendo la legislación vigente, el acceso al Grado Gastronomía e Innovación Culinaria se regirá de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 534/2024, de 11 de junio por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado:

Requisitos de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado:

- Estudiantes que estén en posesión del título de Bachiller o equivalente que superen la prueba de acceso a la universidad prevista en el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo.
- Estudiantes con títulos de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño y de Técnico Deportivo Superior.
- Alumnado de sistemas educativos extranjeros que pueden acceder a la universidad sin necesidad de realizar la prueba de acceso de acuerdo con lo previsto en el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo.
- Estudiantes que estén en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.
- Estudiantes que estén en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondiente a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias, o título equivalente.
- Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales españoles, siempre que la universidad en la que quieran continuar estudios les haya reconocido al menos 30 créditos ECTS
- Las personas mayores de 25 años que superen la prueba de acceso establecida en el artículo 28 del mencionado Real Decreto.
- Las personas mayores de 40 años con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza.
- Las personas mayores de 45 años que superen la prueba de acceso establecida en el artículo 33 del mencionado Real Decreto.

Además, atendiendo al art.15 del RD822/2021 se reservarán un 5% de las plazas ofertadas para estudiantes que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33 por ciento.

Admisión en Comillas

Para ser admitido como alumno de primer curso en el Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria, además de acreditar documentalmente el cumplimiento de los requisitos exigidos en la legislación vigente para acceder a los estudios universitarios, se requiere haber solicitado la admisión en la forma y plazo determinados y realizar las pruebas de selección establecidas por el centro. La admisión es competencia del Director de MACC, asistido por el Coordinador de Admisiones y el Subdirector Académico y/o el Jefe de Estudios del título.

La solicitud de admisión se realiza a través de la página web de la Universidad, accediendo al enlace "solicitar admisión" de la página del estudio, y se formaliza presentando la documentación necesaria en la Secretaría General de la Universidad. Deberá presentarse en el plazo señalado, el impreso de solicitud debidamente firmado y, en modelo normalizado, y acompañado de todos los documentos acreditativos del cumplimiento de los requisitos de acceso.

Durante el plazo que media desde la realización de la solicitud hasta que ésta se resuelve, el candidato puede consultar a través de la referida página web, accediendo con usuario y contraseña, el estado de su solicitud. También puede acceder a información relevante para su solicitud de admisión: fecha de convocatoria a pruebas de selección, procedimiento para solicitar reconocimiento de créditos en caso de ser admitido, descarga de la carta con el resultado de su solicitud de admisión y, si procede, procedimiento para formalizar la matrícula y plazos para hacerlo.

Los **criterios** de admisión se concretan en el siguiente baremo:

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

- Expediente académico: 60%
- Pruebas psicotécnicas: 20%
- Test de Inglés: 10%
- Entrevista personal: 10%

En esta entrevista, además de los aspectos académicos se tomarán en consideración cuantos aspectos sean orientativos para valorar el ajuste del candidato al perfil de ingreso establecido. La información recabada por cada entrevistador se recoge en un registro de entrevista de admisión formalizado que es entregado al responsable de la admisión, quien puede solicitar al profesor entrevistador la información complementaria que considere oportuna.

Los aspectos que serán objetos de evaluación en la entrevista, en linea con el perfil de ingreso definido serán:

1. Interés por la gastronomía y la empresa gastronómica.
2. Interés por la innovación y el emprendimiento.
3. Experiencia profesional si la hubiera.

Sólo aquellos alumnos que aspiren a cursar las asignaturas de 1º curso en inglés deberán acreditar un nivel de inglés B2 o realizar una prueba de nivel.

Los alumnos procedentes de otros países deberán acreditar un nivel de castellano B2 o realizar una prueba de nivel.

Cuando el estudiante interesado en acceder a la Universidad Pontificia Comillas presente algún tipo de discapacidad, puede disponer de información y apoyo personalizado acudiendo a la *Unidad de Atención a la Diversidad.* Este servicio de la Universidad desarrolla, entre otros, un *Programa de Atención a la diversidad* al frente del cual se encuentra una trabajadora social. La información sobre este programa es accesible en la página:

https://www.comillas.edu/unidad-de-atencion-a-la-diversidad

En ella se dan a conocer los recursos y ayudas técnicas y sociales para ayudarle en su integración en la Universidad en relación con sus necesidades específicas. En las pruebas de acceso a la universidad el interesado podrá contar con las adaptaciones y/o apoyos necesarios para realizarlas en igualdad de condiciones que el resto de los candidatos.

Una vez admitido, el alumno con discapacidad recibirá atención personalizada por la acción coordinada de la Jefatura de Estudios, la tutoría de curso y la Unidad de Atención a la Diversidad, que realizan un seguimiento de su integración en la Universidad, evaluando cada caso y realizando si es preciso las adaptaciones curriculares correspondientes. El siguiente enlace permite el acceso a toda la información (información previa, contacto, pasos a seguir) de la que disponen tanto los estudiantes como los profesores:

https://www.comillas.edu/unidad-de-atencion-a-la-diversidad/documentos

3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS	
Reconocimiento de Créditos cursados en centros de formación profesional de grado superior	
MÍNIMO	**MÁXIMO**
30	60
Adjuntar Convenio	
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	**MÁXIMO**
0	0
Adjuntar Título Propio	
Ver Apartado 3: Anexo 2.	
Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	**MÁXIMO**
0	33
DESCRIPCIÓN	

En el Grado en Gastronomia e Innovación Culinaria no se realizarán reconocimientos de créditos por títulos propios. Atendiendo al RD 1618/2011, se podrán reconocer un mínimo de 30 ECTS y un máximo de 60 ECTS de créditos cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias. Se podrá reconocer hasta un máximo de 33 ECTS por experiencia laboral y profesional.

La normativa de la Universidad Pontificia Comillas sobre reconocimiento y transferencia de créditos, conforme a lo señalado en el artículo 10 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece el procedimiento de reconocimiento y transferencia de créditos académicos en los títulos universitarios oficiales, está recogida en el artículo 91 del **Reglamento General** de la Universidad:

Artículo 91º. Reconocimiento y trasferencia de créditos

1. Los alumnos admitidos en la Universidad Pontificia Comillas podrán solicitar el reconocimiento o la trasferencia de créditos cursados en esta u otra Universidad.

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Se entiende por reconocimiento la aceptación por la universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en esta u otra Universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial.

La transferencia de créditos implica que, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en esta u otra Universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

2. Serán objeto de reconocimiento las siguientes clases de créditos:

a) Los superados por el alumno en estudios oficiales cursados en esta u otra Universidad española y que correspondan a las materias de formación básica en la rama de conocimiento a la que se adscriba el título de grado.

b) Los correspondientes a las materias o asignaturas que, pertenecientes a planes de estudios combinados de dos o más titulaciones, aprobados como tales por la Junta de Gobierno de la Universidad, son consideradas en dicho plan como comunes o reconocibles entre las distintas titulaciones que lo componen.

c) Los cursados por el alumno en otro Centros de Enseñanza Superior en aplicación de los acuerdos entre Universidades firmados para intercambios de alumnos.

d) Los expresamente previstos en la memoria de verificación de un título oficial.

3. Podrán ser objeto de reconocimiento, con los requisitos exigidos en este Reglamento General y en las normas que lo desarrollen:

a) Cualesquiera créditos cursados por el estudiante en enseñanzas universitarias oficiales, en esta u otra Universidad española, diferentes de los enumerados en el apartado anterior.

b) Los créditos cursados en Universidades extranjeras, cuando el alumno no haya completado sus estudios en orden a la obtención de correspondiente título en el país de origen o cuando, habiendo obtenido el título, su homologación hubiere sido denegada, pero con la admisión expresa en la resolución de la posibilidad de reconocimiento de estudios parciales.

c) Los créditos cursados en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de títulos no oficiales, en los términos previstos en las normas aplicables a la titulación en que se efectúa el reconocimiento.

d) La experiencia laboral y profesional acreditada, que podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.

e) El número de créditos que sean objeto de reconocimiento por los apartados c) y d) no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios. El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

4. No serán en ningún caso objeto de reconocimiento los estudios cursados en instituciones que no tengan el carácter oficialmente reconocido de Universidades o Centros de Enseñanza Superior o que, cursados en Centros con tal naturaleza, no tengan el carácter de estudios superiores, tales como los de formación permanente profesional o de extensión universitaria.

5. La solicitud de reconocimiento deberá presentarse en acto único con ocasión de la formalización de la primera matrícula del estudiante en esta Universidad.

Incluirá todos los estudios oficiales previos cuyo reconocimiento se pretenda, independientemente del curso al que correspondan, y deberá acompañarse de la documentación que acredite su carácter oficial, contenido, créditos asignados y calificación obtenida. La solicitud, junto con la documentación acreditativa, se remitirá al Decano o Director del Centro responsable de la titulación.

En los casos previstos en el apartado segundo, el Decano o Director ordenará el reconocimiento y la adecuada regularización del expediente del alumno, con arreglo a lo previsto en el correspondiente plan de estudios oficialmente aprobado y, en los supuestos de intercambio, conforme a las normas reguladoras de éstos, aprobadas por Junta de Gobierno. En los casos previstos en el apartado tercero, resolverá el Rector de la Universidad, a propuesta del Decano o Director responsable de la titulación, previo informe de los Directores de los Departamentos involucrados en la enseñanza de las materias objeto de reconocimiento. La resolución atenderá fundamentalmente a la adecuación entre competencias y conocimientos asociados a las materias cursadas por el estudiante y los correspondientes a las materias cuyo reconocimiento se pretende. Podrán tenerse en cuenta como criterios auxiliares tanto el número de créditos asignados a la materia o asignatura objeto de reconocimiento como el tiempo transcurrido desde que las materias o asignaturas fueron cursadas por el solicitante.

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

En todos los casos, la resolución se notificará al Servicio de Gestión Académica y Títulos y al alumno quien, en el plazo que se le indique, deberá adecuar su matrícula al contenido de la resolución.

Las materias o asignaturas reconocidas figurarán en el expediente del alumno acompañadas del símbolo (r) con la calificación obtenida por el alumno. En caso de ser varias las materias o asignaturas que configuran el reconocimiento, la calificación se obtendrá a partir de la nota media ponderada obtenida por el alumno, la cual irá acompañada del símbolo (r).

6. El reconocimiento de créditos exigirá la matriculación previa de la materia o asignatura cuyo reconocimiento se pretende y devengará, además de los derechos de matrícula, los de apertura y substanciación del expediente que hayan sido aprobados por la Junta de Gobierno, excepto en los casos b), c) y d) previstos en el apartado segundo.

7. Los estudiantes también podrán obtener reconocimiento académico en créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, de al menos seis créditos del plan de estudios de grado cursado, de acuerdo con lo previsto en el propio plan y en las normas particulares de cada título.

A tal efecto, la Junta de Gobierno de la Universidad determinará para cada curso la oferta de actividades universitarias que podrán ser objeto de reconocimiento, así como las condiciones académicas y económicas del mismo. Asimismo, a propuesta de la respectiva Facultad o Escuela, se fijarán las materias o asignaturas por las que procederá el reconocimiento en cada titulación.

8. Los reconocimientos se efectúan al solo efecto de continuar los estudios para los que ha sido admitido el alumno en la Universidad Pontificia Comillas, y perderán su validez si no se formaliza la matrícula o si se anula ésta en el año académico para el que han sido realizados los reconocimientos, o en el que correspondiera según el plan de estudios y las normas académicas de la titulación.

9. Los reconocimientos efectuados con anterioridad en los Centros de procedencia pueden ser objeto de nueva consideración por la autoridad competente para resolver sobre los mismos en esta Universidad, en orden a proceder o no a su nuevo reconocimiento de conformidad con los criterios establecidos en este Reglamento General.

10. En caso de que el alumno esté en desacuerdo con la resolución referente al reconocimiento solicitado, podrá dirigir al Rector el recurso que proceda, por escrito, debidamente motivado, en el plazo de quince días hábiles a partir de la recepción de la resolución.

11. Además de las asignaturas integrantes del plan de estudios correspondiente al título que el alumno haya superado o cuyo reconocimiento haya obtenido, constarán en su expediente académico y, en su momento, en el Suplemento al Título todos los créditos que hubiera obtenido en enseñanzas oficiales cursadas en cualquier universidad.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 12.8 del Real Decreto 861/2010 por el que se modifica el R.D. 1393/2007 de 29 de octubre, los estudiantes podrán obtener reconocimiento académico en créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación. A efectos de lo anterior, el plan de estudios deberá contemplar la posibilidad de que los estudiantes obtengan un reconocimiento de al menos 6 créditos sobre el total de dicho plan de estudios, por la participación en las mencionadas actividades. La Universidad Pontificia Comillas ha implementado este derecho en su régimen normativo mediante las *Normas para el reconocimiento en créditos por actividades culturales, deportivas, solidarias y de representación*, aprobadas por la Junta de Gobierno en la sesión celebrada el 7 de junio de 2010, y modificadas en las sesiones de 29 de mayo de 2013 y de 21 de julio de 2014 y actualizada la oferta de actividades en las sesiones de 27 de junio de 2011, de 21 de mayo de 2012, de 29 de mayo de 2013 y de 21 de julio de 2014.

No podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes al trabajo fin de grado.

RECONOCIMIENTOS POR ENSEÑANZAS SUPERIORES OFICIALES NO UNIVERSITARIAS

En relación al reconocimiento de créditos cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias, atendiendo al RD 1618/2011, en el Grado en Gastronomia e Innovación Culinaria se podrán reconocer un mínimo de 30 ECTS y un máximo de 60 ECTS, en el caso de que hayan cursado dos de los siguientes Ciclos Formativos:

1. Técnico Superior en Dirección de Cocina.

2. Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración.

3. Técnico Superior en Restauración (LOGSE).

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Módulos Profesionales	Asignaturas	*Tipo de asignatura*	*Créditos a reconocer*
Módulo Profesional: Procesos de preelaboración y conservación en cocina *Equivalencia en créditos ECTS: 16 Código: 0497* **Módulo Profesional: Procesos de elaboración culinaria** *Equivalencia en créditos ECTS: 16 Código: 0499*	SISTEMAS, PROCESOS, TÉCNICAS CULINARIAS Y DE SERVICIO I	**B**	**6**
	SISTEMAS, PROCESOS, TÉCNICAS CULINARIAS Y DE SERVICIO II	**Obl**	**6**
Módulo Profesional: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina *Equivalencia en créditos ECTS: 12 Código: 0498*	Fundamentos del Mundo Dulce	**Obl**	**6**
	ELABORACIONES del Mundo Dulce	**Obl**	**6**
Módulo Profesional: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias *Equivalencia en créditos ECTS: 5 Código: 0501* **MÓDULO PROFESIONAL: GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN** *Equivalencia en créditos ECTS: 3 Código 0502*	Calidad y Seguridad Alimentaria	**Obl**	**6**

TITULACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL ***Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración***			
TITULACIÓN UNIVERSITARIA ***Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria***			
Módulos Profesionales	**Asignaturas**	*Tipo de asignatura **(1)***	*Créditos a reconocer*
Módulo Profesional: Control del aprovisionamiento de materias primas *Equivalencia en créditos ECTS: 3 Código: 0496* **Módulo Profesional: Procesos de servicios en restaurante** *Equivalencia en créditos ECTS: 18 Código: 0510*	SISTEMAS, PROCESOS, TÉCNICAS CULINARIAS Y DE SERVICIO I	**B**	**6**
	SISTEMAS, PROCESOS, TÉCNICAS CULINARIAS Y DE SERVICIO II	**Obl**	**6**
Módulo Profesional: Sumillería *Equivalencia en créditos ECTS: 10 Código: 0511*	Fundamentos de Sumillería	**Obl**	**6**
Módulo Profesional: PLANIFICACIÓN Y **D**IRECCIÓN DE **S**ERVICIOS Y **E**VENTOS EN **R**ESTAURACIÓN *Equivalencia en créditos ECTS: 10 Código: 0512* **Módulo Profesional: Gestión administrativa y comercial en restauración** *Equivalencia en créditos ECTS: 4 Código: 0503*	Planificación de Eventos y Protocolo	**Obl**	**3**
	Gestión de un Restaurante	**Obl**	**3**
Módulo Profesional: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias *Equivalencia en créditos ECTS: 5 Código: 0501* **MÓDULO PROFESIONAL: GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN** *Equivalencia en créditos ECTS: 3 Código 0502*	Calidad y Seguridad Alimentaria	**Obl**	**6**

RECONOCIMIENTOS POR EXPERIENCIA PROFESIONAL

Se reconocerán hasta un máximo de 33 ECTS al alumno que acredite experiencia profesional en el ámbito competencial del título. Serán objeto de reconocimiento las asignaturas de PRÁCTICAS obligatorias (9 ECTS) y PRÁCTICAS optativas (12 + 12)

El alumno deberá acreditar una experiencia profesional de, al menos, tres meses a tiempo completo por cada 12 ECTS de prácticas, siempre que esta experiencia sea adecuada a las competencias específicas de las asignaturas.

3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA

MOVILIDAD DE ESTUDIANTES

Comillas presta especial atención a la experiencia internacional de sus estudiantes. En el ranking desarrollado por la Fundación CYD edición 2021 ha sido clasificada en el apartado #orientación internacional# en quinta posición entre todas las universidades españolas. Siguiendo esta vocación, los alumnos del Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria podrán realizar una estancia de intercambio académico en el marco del programa Erasmus+ o mediante convenios bilaterales que la Universidad ofrecerá a tal efecto. En la actualidad, Comillas mantiene convenios bilaterales de intercam-

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

bio con universidades en América Latina y Estados Unidos que están abiertos a intercambios también en el área de la gastronomía, como la Pontifica Universidade Católica do Paraná, Drexel Univeristy o Bowling Green State University. Siendo esta oferta limitada al ámbito extraeuropeo, se ampliará hacia Europa con convenios específicos en el marco Erasmus+, que hasta la fecha no podían existir puesto que los acuerdos del marco Erasmus se aplican a titulaciones concretas y gastronomía será de nueva implantación en Comillas. Se negociarán en el plazo de tres años convenios con instituciones universitarias que participen del EEES que garanticen la calidad, variabilidad y el número suficiente de las opciones de intercambio académico en gastronomía.

Por otra parte, en el marco de las prácticas de tercero y cuarto curso se abrirá la posibilidad a aquellos alumnos que así lo deseen de realizar las estancias de prácticas en restaurantes y empresas del extranjero europeo y extraeuropeo, mediante los convenios de prácticas con entidades y grupos internacionales.

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS		
DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 4: Anexo 1.		
4.1 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: Alimentación y Sociedad		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**CAMPO DE ESTUDIO**	
Básica		
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
6	6	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Antropología e Historia de la Restauración Gastronómica		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
6		
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Humanismo, Alimentación y Sostenibilidad		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
	6	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CPT04 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT07 - Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT10 - Pronunciarse de manera ética y comprometida en la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT11 - Comunicar tanto de manera oral como escrita con claridad y corrección en un entorno gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT02 - Valorar la diversidad y la multiculturalidad en el contexto gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB01 - Aplicar el pensamiento analítico y sistémico en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CON01 - Mantener un aprendizaje continuo y actualización permanente en gastronomía. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CON02 - Conocer el origen y evolución de la alimentación y la gastronomía, y sus principales sistemas, procesos y recursos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CON03 - Comprender y valorar el papel de la alimentación desde una perspectiva humanista y de ética medioambiental. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Bases de la Producción de Alimentos		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**CAMPO DE ESTUDIO**	
Mixta		
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	**ECTS OBLIGATORIAS**	**ECTS BÁSICAS**
	9	6
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
12	3	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Bases Biológicas de los Alimentos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
6		
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Bases de la Producción Vegetal y Animal		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
6	3	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CPT04 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT05 - Adaptarse al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT07 - Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT10 - Pronunciarse de manera ética y comprometida en la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB02 - Aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB01 - Aplicar el pensamiento analítico y sistémico en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CON01 - Mantener un aprendizaje continuo y actualización permanente en gastronomía. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CON04 - Conocer la composición química de los alimentos y las características de los grupos taxonómicos más utilizados en gastronomía. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CON05 - Conocer los modelos productivos de los principales alimentos tanto de origen vegetal como de origen animal, y los factores que afectan a su disponibilidad, su calidad y su uso en gastronomía. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Bromatología		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**CAMPO DE ESTUDIO**	
Mixta		
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	**ECTS OBLIGATORIAS**	**ECTS BÁSICAS**
	6	12
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
		6
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
6	6	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Nutrición y Dietética		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
		6
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Transformación y Tecnología de los Alimentos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
6		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Calidad y Seguridad Alimentaria		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
	6	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CPT06 - Tomar decisiones y resolver problemas de manera efectiva en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT07 - Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB02 - Aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB01 - Aplicar el pensamiento analítico y sistémico en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CON01 - Mantener un aprendizaje continuo y actualización permanente en gastronomía. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CON07 - Conocer las propiedades físicas, químicas y funcionales de las materias primas alimentarias y los tratamientos tecnológicos adecuados para la preservación de sus cualidades. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CON08 - Conocer y saber aplicar las normas higiénico-sanitarias y de gestión de calidad que permiten prevenir riesgos microbianos y garantizar la seguridad alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CON06 - Conocer los fundamentos y requerimientos nutricionales del organismo humano para la realización de valoraciones nutricionales y el diseño de menús y dietas especiales. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Cocina		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**CAMPO DE ESTUDIO**	
Mixta		
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	**ECTS OBLIGATORIAS**	**ECTS BÁSICAS**
	18	12
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
6	12	6
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
6		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Fundamentos de Gastronomía		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
6		
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Sistemas, Procesos, Técnicas Culinarias y de Servicio I		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
	6	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Fundamentos del Mundo Dulce		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
	6	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Sistemas, Procesos, Técnicas Culinarias y de Servicio II		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
		6
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Elaboraciones del Mundo Dulce		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Semestral

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
6		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CPT01 - Trabajar en un contexto gastronómico internacional. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT06 - Tomar decisiones y resolver problemas de manera efectiva en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT07 - Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT12 - Diseñar y planificar la elaboración de menús, oferta gastronómica y eventos adaptados a las expectativas del cliente y el entorno. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB02 - Aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT02 - Valorar la diversidad y la multiculturalidad en el contexto gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB03 - Planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB04 - Manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB05 - Aplicar los sistemas, procesos y técnicas, así como las normas de conducta y protocolo de servicio ligados al trabajo en sala. TIPO: Habilidades o destrezas		
CON01 - Mantener un aprendizaje continuo y actualización permanente en gastronomía. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CON09 - Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CON13 - Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Sumillería		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
		6
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
3	6	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Fundamentos de Sumillería		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
		6
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Fundamentos de Coctelería		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
3		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Sumillería y Gestión de Bodega		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
	6	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CON11 - Conocer y definir las características de las bebidas, las diversas calidades y composición en relación al producto, al origen y al proceso de producción. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CON12 - Conocer los principales procedimientos y técnicas de servicio, gestión y uso de las bebidas. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CPT01 - Trabajar en un contexto gastronómico internacional. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT04 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT07 - Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB02 - Aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT02 - Valorar la diversidad y la multiculturalidad en el contexto gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB03 - Planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CON01 - Mantener un aprendizaje continuo y actualización permanente en gastronomía. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Innovación y Creatividad		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**CAMPO DE ESTUDIO**	
Mixta		
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	**ECTS OBLIGATORIAS**	**ECTS BÁSICAS**
12	24	6
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
		3

CSV: 93119020887804364106805 3 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
9	6	6
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
18		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Innovación Gastronómica		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
6		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Ciencia y Cocina		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
3		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Creatividad, Filosofía y Lenguaje		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
3		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Técnicas de Vanguardia en Gastronomía		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

	6	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: I+D en Gastronomía		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
		6
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Modelos de Producción Industrial		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
3		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Procesos de Vanguardia		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
3		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Experimentación Culinaria y Análisis Sensorial		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

3		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Seminario de Actualidad en Gastronomía Internacional I		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
		3
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Seminario de Actualidad en Gastronomía Internacional II		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
6		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CPT01 - Trabajar en un contexto gastronómico internacional. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT04 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT05 - Adaptarse al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT07 - Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT08 - Ser capaz de crear, innovar y emprender en gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT10 - Pronunciarse de manera ética y comprometida en la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT02 - Valorar la diversidad y la multiculturalidad en el contexto gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT09 - Diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB01 - Aplicar el pensamiento analítico y sistémico en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB04 - Manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB06 - Aplicar el método científico, con una visión y pensamiento creativo e innovador a los procesos y técnicas culinarias. TIPO: Habilidades o destrezas		
CON01 - Mantener un aprendizaje continuo y actualización permanente en gastronomía. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CON09 - Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CON13 - Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Fundamentos de Economía y Finanzas		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CARÁCTER	**CAMPO DE ESTUDIO**	
Mixta		
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	**ECTS OBLIGATORIAS**	**ECTS BÁSICAS**
9	9	6
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
	6	6
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
	3	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
9		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Introducción a la Economía		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
	6	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Introducción a la Contabilidad		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
		3
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Contabilidad de Gestión		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
	3	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Análisis y Planificación Financiera		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
6		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Entorno Global de los Negocios		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
3		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Métodos Cuantitativos para el Análisis de Datos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
		3
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CPT01 - Trabajar en un contexto gastronómico internacional. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT03 - Gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT06 - Tomar decisiones y resolver problemas de manera efectiva en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT07 - Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT11 - Comunicar tanto de manera oral como escrita con claridad y corrección en un entorno gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT13 - Conocer las principales variables económicas que afectan a empresas y mercados y aplicar el razonamiento económico a distintos problemas de estrategia y rendimiento empresarial. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT15 - Tratar, sintetizar y analizar información procedente de bases de datos profesionales utilizando herramientas informáticas. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB01 - Aplicar el pensamiento analítico y sistémico en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

HAB03 - Planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CON14 - Comprender y saber analizar la contabilidad como sistema de información de la situación económico-financiera de la empresa, así como de sus resultados para la toma de decisiones empresariales. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Comunicación y Marketing		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**CAMPO DE ESTUDIO**	
Mixta		
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	**ECTS OBLIGATORIAS**	**ECTS BÁSICAS**
6	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
		9
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
6		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Comunicación Gastronómica		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
		3
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Marketing		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
		6
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Comportamiento del Consumidor		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
3		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Estrategia de Comunicación Empresarial y de Marketing		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
3		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CON15 - Conocer las actividades encuadradas en la Dirección de Marketing en la empresa y entender las decisiones clave que afectan a los elementos del marketing-mix. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CPT03 - Gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT04 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT05 - Adaptarse al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT06 - Tomar decisiones y resolver problemas de manera efectiva en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT07 - Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT11 - Comunicar tanto de manera oral como escrita con claridad y corrección en un entorno gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB02 - Aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT02 - Valorar la diversidad y la multiculturalidad en el contexto gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB07 - Aplicar las técnicas y herramientas de comunicación enfocadas en el periodismo gastronómico y redes sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Gestión Empresarial		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**CAMPO DE ESTUDIO**	
Mixta		
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	**ECTS OBLIGATORIAS**	**ECTS BÁSICAS**
3	12	9
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
6	3	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
	6	6
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
3		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Fundamentos de la empresa y de las organizaciones		

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
6	3	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Comportamiento Organizacional y Dirección de Recursos Humanos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
	6	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Estrategia Empresarial		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
		6
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Business Start-ups/New Business Creation		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
3		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CON16 - Comprender los diversos factores del entorno que afectan a la empresa e identificar y valorar las prácticas más relevantes de la dirección y gestión empresarial. TIPO: Conocimientos o contenidos		

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CON17 - Identificar las aptitudes, actitudes y otros elementos necesarios para un puesto de trabajo, y valorar las necesidades motivacionales vinculadas al mismo. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CPT03 - Gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT05 - Adaptarse al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT06 - Tomar decisiones y resolver problemas de manera efectiva en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT07 - Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT08 - Ser capaz de crear, innovar y emprender en gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB02 - Aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT09 - Diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB03 - Planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB08 - Aplicar las herramientas de apoyo al directivo para la identificación de alternativas estratégicas y la definición, la implantación y el control de la estrategia de la empresa. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Gestión Gastronómica		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**CAMPO DE ESTUDIO**	
Mixta		
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	**ECTS OBLIGATORIAS**	**ECTS BÁSICAS**
18	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
		3
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
6	3	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
18		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Planificación de Eventos y Protocolo		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
		3
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Gestión de un Restaurante		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

3		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Gestión Turística y Hotelera		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
3		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Planificación y Definición de Diseño Gastronómico		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
	3	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Gestión y Desarrollo de Proyectos de Investigación		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
6		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Conceptualización de la Oferta Gastronómica		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

6		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Compra e Identificación del Producto		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
3		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
NIVEL 3: Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
3		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CPT03 - Gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT04 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT05 - Adaptarse al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT06 - Tomar decisiones y resolver problemas de manera efectiva en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT07 - Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT08 - Ser capaz de crear, innovar y emprender en gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT10 - Pronunciarse de manera ética y comprometida en la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT11 - Comunicar tanto de manera oral como escrita con claridad y corrección en un entorno gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT12 - Diseñar y planificar la elaboración de menús, oferta gastronómica y eventos adaptados a las expectativas del cliente y el entorno. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB02 - Aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT09 - Diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB01 - Aplicar el pensamiento analítico y sistémico en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB03 - Planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CON13 - Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CON10 - Comprender las características distintivas de la organización de una empresa del sector de la restauración, de la hotelería y/ o de la alimentación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Prácticas académicas externas		

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
		9
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Prácticas		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Prácticas Externas	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
		9
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CON18 - Conocer y comprender el funcionamiento y las dinámicas reales en el ámbito profesional de la actividad gastronómica, mediante la aplicación de los fundamentos teórico-prácticos adquiridos por el alumno en el aula. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CPT03 - Gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT04 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT05 - Adaptarse al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT06 - Tomar decisiones y resolver problemas de manera efectiva en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT07 - Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT08 - Ser capaz de crear, innovar y emprender en gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT10 - Pronunciarse de manera ética y comprometida en la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT11 - Comunicar tanto de manera oral como escrita con claridad y corrección en un entorno gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB02 - Aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT02 - Valorar la diversidad y la multiculturalidad en el contexto gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT09 - Diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB01 - Aplicar el pensamiento analítico y sistémico en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB03 - Planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CON01 - Mantener un aprendizaje continuo y actualización permanente en gastronomía. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Trabajo Fin de Grado		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
	6	
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Trabajo Fin de Grado		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Trabajo Fin de Grado / Máster	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
	6	
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CPT03 - Gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT04 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT06 - Tomar decisiones y resolver problemas de manera efectiva en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT07 - Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT08 - Ser capaz de crear, innovar y emprender en gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT10 - Pronunciarse de manera ética y comprometida en la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT11 - Comunicar tanto de manera oral como escrita con claridad y corrección en un entorno gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT14 - Diseñar y ejecutar un proyecto de trabajo académico de corte teórico o teórico-práctico, y de carácter conclusivo, en el ámbito de la gastronomía, desde las vertientes de gestión, innovación o creatividad. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB02 - Aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT09 - Diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB01 - Aplicar el pensamiento analítico y sistémico en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Prácticas Externas		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	33	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
9	24	
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Prácticas I		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Optativa	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
	12	
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Prácticas II		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
	12	
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
NIVEL 3: Ampliación de Prácticas Externas		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
9		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CPT03 - Gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT04 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT05 - Adaptarse al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT06 - Tomar decisiones y resolver problemas de manera efectiva en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT07 - Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT08 - Ser capaz de crear, innovar y emprender en gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT10 - Pronunciarse de manera ética y comprometida en la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT11 - Comunicar tanto de manera oral como escrita con claridad y corrección en un entorno gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB02 - Aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT02 - Valorar la diversidad y la multiculturalidad en el contexto gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
CPT09 - Diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB01 - Aplicar el pensamiento analítico y sistémico en el ámbito de la gastronomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB03 - Planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica. TIPO: Habilidades o destrezas		

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CON01 - Mantener un aprendizaje continuo y actualización permanente en gastronomía. TIPO: Conocimientos o contenidos

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 2

4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES

ACTIVIDADES FORMATIVAS

- Trabajo práctico en entidades externas de prácticas
- Prácticas de taller o laboratorio
- Tutorización
- Exposiciones individuales / grupales
- Trabajos individuales / grupales
- Actividades prácticas / resolución de problemas
- Estudio personal y documentación
- Clases expositivas y participativas

METODOLOGÍAS DOCENTES

Metodologías docentes:

1. Lecciones de carácter expositivo
2. Estudios de casos
3. Metodologia de aprendizaje activo y colaborativo
4. Gamificación
5. Supervisión tutorial

4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SE01 Examen oral o escrito

SE02 Evaluación de actividades prácticas/ resolución de problemas

SE03 Evaluación de trabajos individuales/grupales

SE04 Evaluación de exposiciones individuales/ grupales

SE05 Evaluación de prácticas externas

SE06 Participación activa del alumno

SE07 Evaluación de Trabajos de Taller

SE08 Evaluación del trabajo práctico en entidades externas de prácticas

4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

PERSONAL ACADÉMICO
Ver Apartado 5: Anexo 1.
OTROS RECURSOS HUMANOS
Ver Apartado 5: Anexo 2.

6. RECURSOS MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 6: Anexo 1.

7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2022
Ver Apartado 7: Anexo 1.	
7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
El Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria es de nueva implantación, y no extingue ningún título.	
7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	**ESTUDIO - CENTRO**

8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD	
ENLACE	https://www.comillas.edu/es/unidad-de-calidad-y-prospectiva/sistema-de-gestion-de-calidad-audit

8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA

Sistemas de Información previa a la Matriculación

Los canales de difusión para informar a los potenciales estudiantes sobre el Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria son:

- Accediendo a la página web de la Universidad **www.comillas.edu** en la que encontrarán información general sobre la Universidad Pontificia Comillas, sus centros, titulaciones, sedes y sus diversos servicios. En ella los estudiantes interesados pueden acceder al plan de estudios, con información sobre su estructura general, las características específicas de su desarrollo y sus elementos diferenciales.
- Poniéndose en contacto con la **Oficina Futuros Alumnos** de la Universidad Pontificia Comillas, en la que personal especializado ofrece información detallada sobre la oferta formativa en general, explicando personalmente los diferentes folletos informativos. Proporciona también información sobre opciones de alojamiento para los estudiantes que lo necesiten, posibilidades de becas y ayudas al estudio y otras informaciones de orientación general.
- Asistiendo a la Jornada de Puertas Abiertas que se celebra anualmente, en la que pueden conocer el campus y recorrer sus instalaciones. Reciben información general sobre la Escuela e información más específica sobre posgrados, pudiendo conversar tanto con profesores como con otros estudiantes.
- Solicitando información personalmente o por vía telefónica en el propio centro, en el servicio de Información o en la Secretaría de Dirección, donde recibirán información detallada de las características del Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria.
- Mediante entrevista con el responsable académico del Grado o el Coordinador de Admisiones del centro para proporcionar información específica a los interesados sobre los objetivos del Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria, el perfil de alumno requerido y cualquier aspecto de la oferta formativa.

8.3 ANEXOS
Ver Apartado 8: Anexo 1.

PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

RESPONSABLE DEL TÍTULO			
CARGO	**NOMBRE**	**PRIMER APELLIDO**	**SEGUNDO APELLIDO**
Director de Madrid Culinary Campus (MACC)	ANTONIO SERGIO	OBREGON	GARCIA
DOMICILIO	**CÓDIGO POSTAL**	**PROVINCIA**	**MUNICIPIO**
Calle de Alberto Aguilera 23	28015	Madrid	Madrid
EMAIL	**FAX**		
jroldan@comillas.edu	915413596		

REPRESENTANTE LEGAL			
CARGO	**NOMBRE**	**PRIMER APELLIDO**	**SEGUNDO APELLIDO**
Rector	ANTONIO	ALLENDE	FELGUEROSO
DOMICILIO	**CÓDIGO POSTAL**	**PROVINCIA**	**MUNICIPIO**
Calle de Alberto Aguilera 23	28015	Madrid	Madrid
EMAIL	**FAX**		

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

rector@comillas.edu	915413596		
SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
CARGO	**NOMBRE**	**PRIMER APELLIDO**	**SEGUNDO APELLIDO**
Rector	ANTONIO	ALLENDE	FELGUEROSO
DOMICILIO	**CÓDIGO POSTAL**	**PROVINCIA**	**MUNICIPIO**
Calle de Alberto Aguilera 23	28015	Madrid	Madrid
EMAIL	**FAX**		
juanp@comillas.edu	915413596		

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 1: Anexo 6

Nombre :2. Justificación.pdf

HASH SHA1 :1B33B9C0D5D0BB4818675275B40D44AC8B215B81

Código CSV :876267047310088966765040

Ver Fichero: 2. Justificación.pdf

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 3: Anexo 1

Nombre : Tablas reconocimiento FP.pdf

HASH SHA1 :0CD8826A275886C40DCD4B28D3F61493FBF9C533

Código CSV :836768951176950674442110

Ver Fichero: Tablas reconocimiento FP.pdf

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1.plan de estudios.pdf

HASH SHA1 :ACBE68321FEB7B045BAFFE0483C4FA1757D00D78

Código CSV :854244929463789877078821

Ver Fichero: 4.1.plan de estudios.pdf

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1 Personal académico y de apoyo a la docencia.pdf

HASH SHA1 :0A14974F3277314FF1562F1E37346C34E4CF7C92

Código CSV :850362177483004049679575

Ver Fichero: 5.1 Personal académico y de apoyo a la docencia.pdf

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 5: Anexo 2

Nombre :6.2. Otros recursos humanos.pdf

HASH SHA1 :444B81C751E8659A3B34E003E4C88DD2FF82D771

Código CSV :428070472313889057919489

Ver Fichero: 6.2. Otros recursos humanos.pdf

CSV: 93119020887804364106805 3 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :7.1. Instalaciones.pdf

HASH SHA1 :89D31FE75A6871124F0AC9F8CF1BDB32E6F08842

Código CSV :460468867601080941338811

Ver Fichero: 7.1. Instalaciones.pdf

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.1 Calendario de implantación.pdf

HASH SHA1 :CF60B81AD7BB9DBB0084EC112C52BFBAC3396558

Código CSV :835394498824906804022121

Ver Fichero: 7.1 Calendario de implantación.pdf

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CSV: 931190208878043641068053 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es