

Universitat de València

RESOLUCIÓ de 12 de setembre de 2016, de la Universitat de València, per la qual es publica el pla d'estudis de Graduat o Graduada en Ciències Gastronòmiques per la Universitat de València (Estudi General). [2016/7633]

Obtinguda la verificació del pla d'estudis pel Consell d'Universitats, amb l'informe favorable previ de l'Agència Nacional d'Avaluació de la Qualitat i Acreditació, i l'autorització de la comunitat autònoma, i establert el caràcter oficial del títol per acord del Consell de Ministres d'11 de setembre de 2015 (BOE de 24 de desembre de 2015 per resolució de la Secretaria General d'Universitats de 15.12.2015), aquest rectorat, de conformitat amb el que disposa l'article 35.4 de la Llei Orgànica 6/2001, de 21 de desembre, d'Universitats, en la redacció feta per la Llei Orgànica 4/2007, de 12 d'abril, ha resolt:

Publicar el pla d'estudis que porta a l'obtenció del títol oficial de graduat o graduada en Ciències Gastronòmiques per la Universitat de València (Estudi General), que quedarà estructurat tal com figura en l'annex d'aquesta resolució.

València, 12 de setembre de 2016.– El rector: Esteban Jesús Morcillo Sánchez.

ANNEX

Pla d'estudis del títol de graduat o graduada en Ciències Gastronòmiques per la Universitat de València (Estudi General)

Branca de coneixement: Ciències.
 Centre d'impartició: Facultat de Farmàcia
 Curs d'implantació: 2015/2016

1. Distribució del pla d'estudis per tipus de matèria en crèdits ECTS:

<i>Caràcter de la matèria</i>	<i>ECTS</i>
Formació bàsica	60
Obligatòries	130,5
Optatives	19,5
Pràctiques externes (obligatòries)	18
Treball de final de grau (obligatori)	12
Crèdits totals	240

2. Descripció dels mòduls de què consta el pla d'estudis:

Mòdul: Formació bàsica				
<i>Matèries</i>	<i>Assignatures</i>	<i>Caràcter</i>	<i>ECTS</i>	<i>Curs</i>
Química/branca de ciències	Química	Formació bàsica	6	1
	Química biològica i bioquímica	Formació bàsica	6	1
Física/branca de ciències	Física	Formació bàsica	6	1
Matemàtiques/branca de ciències	Anàlisi de dades	Formació bàsica	6	1
Biologia/branca de ciències	Biologia animal	Formació bàsica	6	1
	Biologia vegetal	Formació bàsica	6	1

Universitat de València

RESOLUCIÓN de 12 de septiembre de 2016, de la Universidad de València, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas por la Universidad de València (Estudi General). [2016/7633]

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades previo informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 11 de diciembre de 2015 (BOE de 24 de diciembre de 2015 por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 15.12.2015), este rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, ha resuelto:

Publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas por la Universidad de València (Estudi General), que quedará estructurado según consta en el anexo a esta resolución.

Valencia, 12 de septiembre de 2016.– El rector: Esteban Jesús Morcillo Sánchez.

ANEXO

Plan de Estudios del título de Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas por la Universidad de València (Estudi General).

Rama de conocimiento: Ciencias.
 Centro de impartición: Facultad de Farmacia
 Curso de implantación: 2015/2016

1. Distribución del plan de estudios por carácter de materia en créditos ECTS:

<i>Carácter de la materia</i>	<i>ECTS</i>
Formación Básica	60
Obligatorias	130,5
Optativas	19,5
Prácticas externas (obligatorias)	18
Trabajo de final de grado (obligatorio)	12
Créditos totales	240

2. Descripción de los módulos de que consta el plan de estudios:

Módulo: Formación Básica				
<i>Materias</i>	<i>Asignaturas</i>	<i>Carácter</i>	<i>ECTS</i>	<i>Curso</i>
Química/rama de ciencias	Química	Formación básica	6	1.º
	Química biológica y bioquímica	Formación básica	6	1.º
Física/rama de ciencias	Física	Formación básica	6	1.º
Matemáticas/rama de ciencias	Análisis de datos	Formación básica	6	1.º
Biología/rama de ciencias	Biología animal	Formación básica	6	1.º
	Biología vegetal	Formación básica	6	1.º

Fisiologia/branca de ciències de la salut	Fisiologia general	Formació bàsica	6	1
Psicologia/branca de ciències socials i jurídiques	Psicologia del consumidor i dels recursos humans	Formació bàsica	6	1
Dret/branca de ciències socials i jurídiques	Aspectes legals de l'activitat gastronòmica	Formació bàsica	6	1
Empresa/branca de Ciències socials i jurídiques	Gestió d'empreses gastronòmiques	Formació Bàsica	6	1
Crèdits totals			60	

Mòdul: Ciències dels Aliments				
Matèries	Assignatures	Caràcter	ECTS	Curs
Nutrició i dietètica	Nutrició	Obligatòria	6	2
	Dietètica	Obligatòria	6	2
Bromatologia	Bromatologia	Obligatòria	6	2
Microbiologia i parasitologia alimentàries	Microbiologia i parasitologia alimentàries	Obligatòria	4,5	2
Seguretat alimentària	Seguretat alimentària	Obligatòria	4,5	2
Gastronomia	Gastronomia mediterrània	Obligatòria	6	2
	Gastronomia internacional	Obligatòria	6	3
Creativitat i innovació	Creativitat i innovació	Obligatòria	6	3
Restauració col·lectiva	Restauració col·lectiva	Obligatòria	6	3
Crèdits totals			51	

Mòdul: Tecnologia dels Aliments				
Matèries	Assignatures	Caràcter	ECTS	Curs
Tecnologia dels aliments	Tecnologia dels aliments	Obligatòria	6	2
	Materials i equips	Obligatòria	6	2
Tècniques de cuina	Tècniques de cuina	Obligatòria	6	2
Sensorialitat	Sensorialitat	Obligatòria	6	3
Sumilleria i cocteleria	Sumilleria i cocteleria	Obligatòria	6	3
Crèdits totals			30	

Mòdul: Ciències Socials i Jurídiques				
Matèries	Assignatures	Caràcter	ECTS	Curs
Economia aplicada	Economia aplicada	Obligatòria	4,5	2
Polítiques públiques	Polítiques públiques	Obligatòria	4,5	2
Etnogastronomia	Etnogastronomia	Obligatòria	6	3
Gestió de qualitat	Gestió de qualitat	Obligatòria	6	3
Sistemes de producció i logística	Sistemes de producció i logística	Obligatòria	6	3
Economia sectorial	Economia sectorial	Obligatòria	6	3
Emprenedoria i pla de negocis	Emprenedoria i pla de negocis	Obligatòria	6	3

Fisiologia/rama de ciències de la salut	Fisiología general	Formación básica	6	1.º
Psicología/rama de ciencias sociales y jurídicas	Psicología del consumidor y de los recursos humanos	Formación básica	6	1.º
Derecho/rama de ciencias sociales y jurídicas	Aspectos legales de la actividad gastronómica	Formación básica	6	1.º
Empresa/rama de ciencias sociales y jurídicas	Gestión de empresas gastronómicas	Formación básica	6	1.º
Créditos totales			60	

Módulo: Ciencias de los Alimentos				
Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Nutrición y Dietética	Nutrición	Obligatorio	6	2.º
	Dietética	Obligatorio	6	2.º
Bromatología	Bromatología	Obligatorio	6	2.º
Microbiología y parasitología alimentarias	Microbiología y parasitología alimentarias	Obligatorio	4,5	2.º
Seguridad Alimentaria	Seguridad alimentaria	Obligatorio	4,5	2.º
Gastronomía	Gastronomía mediterránea	Obligatorio	6	2.º
	Gastronomía internacional	Obligatorio	6	3.º
Creatividad e innovación	Creatividad e innovación	Obligatorio	6	3.º
Restauración colectiva	Restauración colectiva	Obligatorio	6	3.º
Créditos totales			51	

Módulo: Tecnología de los Alimentos				
Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Tecnología de los alimentos	Tecnología de los alimentos	Obligatorio	6	2.º
	Materiales y equipos	Obligatorio	6	2.º
Técnicas de cocina	Técnicas de cocina	Obligatorio	6	2.º
Sensorialidad	Sensorialidad	Obligatorio	6	3.º
Sumillería y coctelería	Sumillería y coctelería	Obligatorio	6	3.º
Créditos totales			30	

Módulo: Ciencias Sociales y Jurídicas				
Materias	Asignaturas	Carácter	ECTS	Curso
Economía aplicada	Economía aplicada	Obligatorio	4,5	2.º
Políticas públicas	Políticas públicas	Obligatorio	4,5	2.º
Etnogastronomía	Etnogastronomía	Obligatorio	6	3.º
Gestión de calidad	Gestión de calidad	Obligatorio	6	3.º
Sistemas de producción y logística	Sistemas de producción y logística	Obligatorio	6	3.º
Economía sectorial	Economía sectorial	Obligatorio	6	3.º
Emprendimiento y plan de negocio	Emprendimiento y plan de negocio	Obligatorio	6	3.º

Idiomes i gastronomia	Idiomes i gastronomia	Obligatòria	4,5	4
Desenvolupament local	Desenvolupament local	Obligatòria	6	4
Crèdits totals			49,5	

Mòdul: Pràctiques externes				
<i>Matèries</i>	<i>Assignatures</i>	<i>Caràcter</i>	<i>ECTS</i>	<i>Curs</i>
Pràctiques externes	Pràctiques externes	Obligatòria	18	4
Crèdits totals			18	

Mòdul: Treball de final de grau				
<i>Matèries</i>	<i>Assignatures</i>	<i>Caràcter</i>	<i>ECTS</i>	<i>Curs</i>
Treball de final de grau	Treball de final de grau	Obligatòria	12	4
Crèdits totals			30	

Mòdul: Itinerari Gestió de Cuina				
<i>Matèries</i>	<i>Assignatures</i>	<i>Caràcter</i>	<i>ECTS</i>	<i>Curs</i>
Tècniques de cuina aplicades	Tècniques de cuina aplicades	Optatiu	6	4
Gestió de cuina	Gestió de cuina	Optatiu	4,5	4
Art i gastronomia	Art i gastronomia	Optatiu	4,5	4
Showcooking	Showcooking	Optatiu	4,5	4
Crèdits totals			19,5	

Mòdul: Itinerari Gestió d'Indústria Alimentària				
<i>Matèries</i>	<i>Assignatures</i>	<i>Caràcter</i>	<i>ECTS</i>	<i>Curso</i>
Creació d'empreses gastronòmiques	Creació d'empreses gastronòmiques	Optatiu	6	4
Consells reguladors en la Comunitat Valenciana	Consells reguladors en la Comunitat Valenciana	Optatiu	4,5	4
Avanços tecnològics	Avanços tecnològics	Optatiu	4,5	4
TIC en gastronomia	TIC en gastronomia	Optatiu	4,5	4
Crèdits totals			19,5	

Més informació en la pàgina web: <http://www.uv.es>

Idiomas y gastronomía	Idiomas y gastronomía	Obligatorio	4,5	4.º
Desarrollo local	Desarrollo local	Obligatorio	6	4.º
Créditos totales			49,5	

Módulo: Prácticas externas				
<i>Materias</i>	<i>Asignaturas</i>	<i>Carácter</i>	<i>ECTS</i>	<i>Curso</i>
Prácticas externas	Prácticas externas	Obligatorio	18	4.º
Créditos totales			18	

Módulo: Trabajo de final de grado				
<i>Materias</i>	<i>Asignaturas</i>	<i>Carácter</i>	<i>ECTS</i>	<i>Curso</i>
Trabajo de final de grado	Trabajo de final de grado	Obligatorio	12	4.º
Créditos totales			12	

Módulo: Itinerario Gestión de Cocina				
<i>Materias</i>	<i>Asignaturas</i>	<i>Carácter</i>	<i>ECTS</i>	<i>Curso</i>
Técnicas de cocina aplicadas	Técnicas de cocina aplicadas	Optativo	6	4.º
Gestión de cocina	Gestión de cocina	Optativo	4,5	4.º
Arte y gastronomía	Arte y gastronomía	Optativo	4,5	4.º
Showcooking	Showcooking	Optativo	4,5	4.º
Créditos totales			19,5	

Módulo: Itinerario Gestión de Industria Alimentaria				
<i>Materias</i>	<i>Asignaturas</i>	<i>Carácter</i>	<i>ECTS</i>	<i>Curso</i>
Creación de empresas gastronómicas	Creación de empresas gastronómicas	Optativo	6	4.º
Consejos reguladores en la Comunitat Valenciana	Consejos reguladores en la Comunitat Valenciana	Optativo	4,5	4.º
Avances Tecnológicos	Avances Tecnológicos	Optativo	4,5	4.º
TIC en gastronomía	TIC en gastronomía	Optativo	4,5	4.º
Créditos totales			19,5	

Más información en la página web: <http://www.uv.es>