



SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE MEMORIAS VERIFICADAS DE TÍTULOS

D./D^a. Antonio Guevara Plaza, Decano de la Facultad de Turismo, centro encargado de organizar las enseñanzas conducentes a la obtención del título universitario oficial de Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera por la Universidad de Málaga, **SOLICITA** la modificación de la Memoria Verificada del referido título, en los términos que se hacen constar en el anexo a esta Solicitud.

La modificación solicitada ha sido acordada por la Junta de Facultad/Escuela, de acuerdo con lo establecido en el artículo 38 a) de los Estatutos de la Universidad de Málaga, en sesión celebrada el día 15 de diciembre de 2022 tal y como se hace constar en la certificación que se adjunta.

Málaga, a 7 de febrero de 2023

Fdo.: Antonio Guevara Plaza

Sr. Vicerrector de Estudios.





ANEXO A LA SOLICITUD

APARTADOS DE LA MEMORIA VERIFICADA DEL TÍTULO, AFECTADOS POR LAS MODIFICACIONES SOLICITADAS

(En los apartados afectados se describirán, de forma resumida, las modificaciones solicitadas)

1.1 - Datos básicos de la descripción del título

1.2 - Descripción de créditos en el título

Créditos obligatorios: pasan de 126 a 132 ECTS
Créditos de Trabajo Fin de Grado: pasan de 12 a 6 ECTS

1.3 - Universidades y centros en los que se imparte

2.1 - Justificación, adecuación de la propuesta y procedimientos

3.1 - Competencias generales y básicas

3.2 - Competencias transversales





3.3 - Competencias específicas

| |
|--|
| |
|--|

4.1. - Sistema de información previo

| |
|--|
| |
|--|

4.2.- Requisitos de acceso y criterios de admisión

| |
|--|
| |
|--|

4.3.- Apoyo a estudiantes

| |
|--|
| |
|--|

4.4.- Sistemas de transferencia y reconocimiento de créditos

| |
|--|
| |
|--|

4.5.- Curso de adaptación para titulados

| |
|--|
| |
|--|

4.6 - Complementos formativos

| |
|--|
| |
|--|





5.1.- Descripción del Plan de estudios

5.1.1. Descripción general del Plan de Estudios:

Tipo de materias:

Obligatorias: pasan de 126 a 132 ECTS

Trabajo Fin de Grado: pasa de 12 a 6 ECTS

Estructura de las Enseñanzas por Módulos y Materias

4. Módulo de Gestión Empresarial (36 créditos ECTS)

La asignatura "Producción y Organización de Eventos " (6 ECTS) pasa a tener carácter obligatorio y se traslada al semestre 8. Se incorpora al **Módulo de Gestión Empresarial**.

7. Módulo de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones

La asignatura "TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line" pasa al semestre 8.

8. Módulo de proyección profesional (18 ECTS)

La asignatura Trabajo Fin de Grado pasa a tener 6 ECTS.

9. Módulo de intensificación y ampliación de conocimiento

Las siguientes asignaturas pasan al semestre 7:

- Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración
- Gastromarketing
- Denominaciones de origen y su explotación turística

Además, como se ha mencionado antes, la asignatura "Producción y Organización de Eventos" pasa al semestre 8. Esta asignatura deja de estar en el **Módulo de intensificación y ampliación de conocimiento**.

Organización temporal del Plan de Estudios:

Se proponen los siguientes cambios de semestre:

- TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line pasa al semestre 8.
- Producción y Organización de Eventos pasa al semestre 8. Además, pasa a tener carácter obligatorio.
- Las siguientes asignaturas pasan al semestre 7:
 - o Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración
 - o Gastromarketing
 - o Denominaciones de origen y su explotación turística
- Trabajo Fin de Grado: pasa de 12 a 6 ECTS. Este cambio se justifica para poder mantener el reparto de 30 créditos por semestre.

5.2.- Actividades formativas

5.3.- Metodologías docentes





5.4.- Sistemas de evaluación

5.5 - Módulos, Materias y/o Asignaturas

- Se aplican los cambios correspondientes a nivel de materia y asignatura derivados de los **cambios de semestre** especificados en el apartado 5.1
- Se aplica el paso a **carácter obligatorio** de la asignatura Producción y Organización de Eventos
- Se aplica el paso a 6 ECTS de la asignatura **Trabajo Fin de Grado**

6.1.- Profesorado

6.2.- Otros Recursos Humanos

7.1 - Justificación de recursos materiales y servicios disponibles

8.1 - Estimación de resultados con valores cuantitativos

8.2 - Procedimiento general para valorar el progreso y los resultados





9 - Sistema de garantía de calidad

10.1 - Cronograma de implantación

Se propone que la implantación del plan de estudios descrito en la presente modificación de la memoria de verificación se realice íntegramente en el curso 2023/2024 y que dicha implantación se efectúe en los cuatro cursos de la titulación de manera simultánea.

El procedimiento de adaptación estará determinado por las circunstancias del alumnado en el momento de entrada en vigor del nuevo plan, distinguiéndose los casos que se enumeran a continuación:

A. Si ha superado el TFG:

- En caso de querer continuar en el plan a extinguir, se podrá matricular en las asignaturas pendientes de superar, ya que se seguirán ofertando sin docencia durante un periodo de dos cursos todas las asignaturas con carácter de formación básica, obligatorio, optativo y de prácticas.

B. Si no ha superado el TFG:

- B.1: Si se ha matriculado previamente de la asignatura TFG del plan a extinguir:

- En caso de querer continuar en el plan a extinguir, se podrá matricular en las asignaturas pendientes de superar, ya que:
 - La asignatura TFG del plan a extinguir se seguirá ofertando durante un periodo de dos cursos académicos.
 - Se seguirán ofertando sin docencia durante un periodo de dos cursos todas las asignaturas con carácter de formación básica, obligatorio, optativo y de prácticas.

- B.2: Si no se ha matriculado previamente de la asignatura TFG del plan a extinguir:

- B.2.a) **Si tiene superada la totalidad de créditos de formación básica, obligatorios, optativos y de prácticas:**
 - En caso de querer continuar en el plan a extinguir, se podrá matricular de la asignatura TFG del plan a extinguir, ya que se seguirá ofertando durante un periodo de dos cursos
- B.2.a) **Si no tiene superada la totalidad de créditos de formación básica,**





obligatorios, optativos y de prácticas:

- El alumnado en estas circunstancias debe pasar al nuevo plan de estudios.
- En caso de tener superada la asignatura (408) Producción y Organización de Eventos (optativa en el plan a extinguir) se le reconocerá como obligatoria, pudiendo ser necesario matricularse en otra optativa para completar el número de créditos de optatividad.
- En caso de no tener superada la asignatura (408) Producción y Organización de Eventos (optativa en el plan a extinguir), deberá matricularse en dicha asignatura en el nuevo plan, donde tendrá carácter obligatorio.

Como se ha indicado anteriormente, la asignatura trabajo fin de grado de 12 créditos del plan a extinguir se ofertará durante dos cursos académicos a partir de la entrada en vigor del nuevo plan. Durante dicho periodo, el centro garantizará la asignación de tutor/a y temas al alumnado para su correcto desarrollo.

10.2 - Procedimiento de adaptación

TABLA DE ADAPTACIÓN

| <i>Asignatura superada en el Plan de estudios actual</i> | <i>Carácter</i> | <i>Asignatura reconocida en el nuevo plan de estudios</i> | <i>Carácter</i> |
|---|------------------------|---|------------------------|
| Análisis de los Recursos Territoriales | OBLIG. . (6 ECTS) | Análisis de los Recursos Territoriales | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Gestión de la Interculturalidad | OBLIG. . (6 ECTS) | Gestión de la Interculturalidad | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros | OBLIG. . (6 ECTS) | Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Introducción al Turismo y la Gastronomía | OBLIG. . (6 ECTS) | Introducción al Turismo y la Gastronomía | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía | OBLIG. . (6 ECTS) | Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Análisis de Datos (Estadística) | OBLIG. . (6 ECTS) | Análisis de Datos (Estadística) | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Antropología de la Alimentación | OBLIG. . (6 ECTS) | Antropología de la Alimentación | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Bioquímica de los Alimentos | OBLIG. . (6 ECTS) | Bioquímica de los Alimentos | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Fundamentos del Análisis Económico | OBLIG. . (6 ECTS) | Fundamentos del Análisis Económico | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración | OBLIG. . (6 ECTS) | Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras | OBLIG. . (6 ECTS) | Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero | OBLIG. . (6 ECTS) | Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Gastronomía y Desarrollo Local | OBLIG. . (6 ECTS) | Gastronomía y Desarrollo Local | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Introducción al Metabolismo | OBLIG. . (6 ECTS) | Introducción al Metabolismo | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Turismo y Gastronomía Internacional | OBLIG. . (6 ECTS) | Turismo y Gastronomía Internacional | OBLIG. . (6 ECTS) |





| | | | |
|---|----------------------|---|----------------------|
| Fundamentos de Marketing | OBLIG. . (6 ECTS) | Fundamentos de Marketing | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Fundamentos de Nutrición y Dietética | OBLIG. . (6 ECTS) | Fundamentos de Nutrición y Dietética | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos | OBLIG. . (6 ECTS) | Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración | OBLIG. . (6 ECTS) | Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Legislación Laboral en Hostelería y Restauración | OBLIG. . (6 ECTS) | Legislación Laboral en Hostelería y Restauración | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Contabilidad financiera | OBLIG. . (6 ECTS) | Contabilidad financiera | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Dietoterapia | OBLIG. . (6 ECTS) | Dietoterapia | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Experiencias turísticas enogastronómicas | OBLIG. . (6 ECTS) | Experiencias turísticas enogastronómicas | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera | OBLIG. . (6 ECTS) | Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Equipos e instalaciones en hostelería y restauración | OPTATIVA (6 ECTS) | Equipos e instalaciones en hostelería y restauración | OPTATIVA (6 ECTS) |
| Operaciones financieras en hostelería y restauración | OPTATIVA (6 ECTS) | Operaciones financieras en hostelería y restauración | OPTATIVA (6 ECTS) |
| Contabilidad de Gestión de Empresas Hoteleras y de Restauración | OBLIG. . (6 ECTS) | Contabilidad de Gestión de Empresas Hoteleras y de Restauración | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Plan de Marketing para Productos y Empresas Gastronómicas y Hoteleras | OBLIG. . (6 ECTS) | Plan de Marketing para Productos y Empresas Gastronómicas y Hoteleras | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Procesos Químicos en Bebidas Fermentadas y Destiladas | OBLIG. . (6 ECTS) | Procesos Químicos en Bebidas Fermentadas y Destiladas | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Seguridad Alimentaria | OBLIG. . (6 ECTS) | Seguridad Alimentaria | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Destinos Urbanos, Experiencias y Gastronomía | OPTATIVA (6 ECTS) | Destinos Urbanos, Experiencias y Gastronomía | OPTATIVA (6 ECTS) |
| Etnogastronomía | OPTATIVA (6 ECTS) | Etnogastronomía | OPTATIVA (6 ECTS) |
| Creación de Empresas | OBLIG. . (6 ECTS) | Creación de Empresas | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas | OBLIG. . (6 ECTS) | Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas | OBLIG. . (6 ECTS) |
| TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line | OBLIG. . (6 ECTS) | TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Características Organolépticas de Productos de Consumo | OPTATIVA (6 ECTS) | Características Organolépticas de Productos de Consumo | OPTATIVA (6 ECTS) |
| Creatividad e Innovación Gastronómica | OPTATIVA (6 ECTS) | Creatividad e Innovación Gastronómica | OPTATIVA (6 ECTS) |
| Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera | OPTATIVA (6 ECTS) | Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera | OPTATIVA (6 ECTS) |
| Gestión de Producto y Marca | OPTATIVA (6 ECTS) | Gestión de Producto y Marca | OPTATIVA (6 ECTS) |
| Producción y Organización de Eventos | OPTATIVA (6 ECTS) | Producción y Organización de Eventos | OBLIG. . (6 ECTS) |
| Prácticas en Empresas | 12 ECTS | Prácticas en Empresas | 12 ECTS |
| Trabajo Fin de Grado | 12 ECTS | Trabajo Fin de Grado | 6 ECTS |
| Denominaciones de Origen y su Explotación Turística | OPTATIVA (6 ECTS) | Denominaciones de Origen y su Explotación Turística | OPTATIVA (6 ECTS) |
| Gastromarketing | OPTATIVA (6 ECTS) | Gastromarketing | OPTATIVA (6 ECTS) |





| Régimen Fiscal en Empresas de Hotelería y Restauración | OPTATIVA (6 ECTS) | Régimen Fiscal en Empresas de Hotelería y Restauración | OPTATIVA (6 ECTS) |
|---|----------------------|---|----------------------|
| | | | |

10.3 - Enseñanzas que se extinguen

| |
|--|
| |
|--|

11.1 - Responsable del título

| |
|--|
| |
|--|

11.2 - Representante legal

| |
|--|
| |
|--|

11-3 - Solicitante

| |
|--|
| |
|--|

