

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

15673 *Resolución de 14 de octubre de 2019, de la Universidad de Málaga, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera.*

Habiendo obtenido el plan de estudios de las enseñanzas conducentes a la obtención del Título Universitario Oficial de Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera por la Universidad de Málaga resolución de verificación positiva del Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como autorización de la Comunidad Autónoma de Andalucía y, una vez establecido el carácter oficial del citado Título y llevada a cabo su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos por Acuerdo del Consejo de Ministros de 26 de julio de 2019 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 201, de 22 de agosto),

Este Rectorado, en uso de las competencias que tiene atribuidas, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 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, resuelve ordenar la publicación del referido plan de estudios, que quedará estructurado según se hace constar en el anexo de esta Resolución.

Málaga, 14 de octubre de 2019.–El Rector, José Ángel Narváez Bueno.

ANEXO

Plan de Estudios de las enseñanzas conducente a la obtención del Título Universitario Oficial de Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera por la Universidad de Málaga (vinculado a la Rama de Conocimiento de Ciencias Sociales y Jurídicas)

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos
Formación Básica (BA).	60
Obligatorias (OB).	126
Optativas (OP).	30
Prácticas Externas Obligatorias (PE).	12
Trabajo Fin de Grado (TFG).	12
Total.	240

Estructura de las enseñanzas por módulos y materias

Módulo de Fundamentos en Ciencias Sociales y Jurídicas (60 créditos)

Materias	Asignaturas	Créditos ECTS	Carácter
Antropología (6 créditos).	Antropología de la alimentación.	6	BA
Derecho (12 créditos).	Legislación e intervención administrativa en hotelería y restauración.	6	BA
	Legislación laboral en hotelería y restauración.	6	BA
Economía (12 créditos).	Fundamentos del análisis económico.	6	BA
	Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero.	6	BA
Empresa (24 créditos).	Introducción a la administración de empresas de servicios gastronómicos y hoteleros.	6	BA
	Administración de recursos humanos en empresas gastronómicas y hoteleras.	6	BA
	Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos.	6	BA
	Fundamentos de marketing.	6	BA
Estadística (6 créditos).	Análisis de datos (Estadística).	6	BA

Módulo de Bioquímica y Química (18 créditos)

Materias	Asignaturas	Créditos ECTS	Carácter
Bioquímica (12 créditos).	Bioquímica de los alimentos.	6	OB
	Introducción al metabolismo.	6	OB
Química (6 créditos).	Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas.	6	OB

Módulo de Nutrición y Salud (18 créditos)

Materias	Asignaturas	Créditos ECTS	Carácter
Nutrición (12 créditos).	Fundamentos de Nutrición y Dietética.	6	OB
	Dietoterapia.	6	OB
Salud (6 créditos).	Seguridad alimentaria.	6	OB

Módulo de Gestión Empresarial (30 créditos)

Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Contabilidad (12 créditos).	Contabilidad financiera.	6	OB
	Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración.	6	OB
Marketing (6 créditos).	Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras.	6	OB
Organización de Empresas (12 créditos).	Gestión del departamento de alimentos y bebidas.	6	OB
	Creación de empresas.	6	OB

Módulo de Humanidades (24 créditos)

Materias	Asignaturas	Créditos ECTS	Carácter
Análisis Territorial (12 créditos).	Análisis de los recursos territoriales.	6	OB
	Gastronomía y desarrollo local.	6	OB
Interculturalidad e idiomas (12 créditos).	Gestión de la interculturalidad.	6	OB
	Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera.	6	OB

Módulo de Turismo y Gastronomía (18 Créditos)

Materia	Asignaturas	Créditos ECTS	Carácter
Turismo y Gastronomía (18 créditos).	Introducción al Turismo y la Gastronomía.	6	OB
	Turismo y Gastronomía Internacional.	6	OB
	Experiencias turísticas enogastronómicas.	6	OB

Módulo de Tecnologías de la Información y de las Comunicaciones (18 créditos)

Materia	Asignaturas	Créditos ECTS	Carácter
Tecnologías de la Información y de las Comunicaciones (18 créditos).	Sistemas informáticos aplicados a la gastronomía.	6	OB
	Informática aplicada a la gestión de alojamientos y restauración.	6	OB
	TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line.	6	OB

Módulo de Proyección Profesional (24 créditos)

Materia	Asignaturas	Créditos ECTS	Carácter
Prácticas en Empresas (12 créditos).	Prácticas en Empresas.	12	PE
Trabajo Fin de Grado (12 créditos).	Trabajo Fin de Grado.	12	TFG

Módulo de Intensificación y Ampliación de conocimiento (72 créditos, de los que los estudiantes deben superar, al menos, 30)

Materias	Asignaturas	Créditos ECTS	Carácter
Creatividad (6 créditos).	Creatividad e innovación gastronómica.	6	OP
Formación Complementaria de Análisis Territorial (6 créditos).	Destinos urbanos, experiencias y gastronomía.	6	OP
Formación Complementaria de Antropología (6 créditos).	Etnogastronomía.	6	OP
Formación Complementaria de Economía (6 créditos).	Operaciones financieras en hotelería y restauración.	6	OP
Formación Complementaria de Empresa (12 créditos).	Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración.	6	OP
	Producción y Organización de Eventos.	6	OP
Formación Complementaria de Marketing (12 créditos).	Gestión de producto y marca.	6	OP
	Gastromarketing.	6	OP
Formación Complementaria de Química (6 créditos).	Características organolépticas de productos de consumo.	6	OP

Materias	Asignaturas	Créditos ECTS	Carácter
Formación Complementaria de Turismo (6 créditos).	Denominaciones de origen y su explotación turística.	6	OP
Idiomas (6 créditos).	Francés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera.	6	OP
Tecnología (6 créditos).	Equipos e instalaciones en hostelería y restauración.	6	OP

Organización temporal del plan de estudios

Primer curso

Asignaturas	Semestre	Carácter	ECTS
Introducción a la administración de empresas de servicios gastronómicos y hoteleros.	1	BA	6
Gestión de la interculturalidad.	1	OB	6
Análisis de los recursos territoriales.	1	OB	6
Sistemas informáticos aplicados a la gastronomía.	1	OB	6
Introducción al Turismo y la Gastronomía.	1	OB	6
Legislación e intervención administrativa en hostelería y restauración.	2	BA	6
Análisis de datos (Estadística).	2	BA	6
Fundamentos del análisis económico.	2	BA	6
Bioquímica de los alimentos.	2	OB	6
Antropología de la alimentación.	2	BA	6

Segundo curso

Asignaturas	Semestre	Carácter	ECTS
Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero.	1	BA	6
Administración de recursos humanos en empresas gastronómicas y hoteleras.	1	BA	6
Introducción al metabolismo.	1	OB	6
Gastronomía y desarrollo local.	1	OB	6
Turismo y Gastronomía Internacional.	1	OB	6
Legislación laboral en hostelería y restauración.	2	BA	6
Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos.	2	BA	6
Fundamentos de marketing.	2	BA	6
Fundamentos de Nutrición y Dietética.	2	OB	6
Informática aplicada a la gestión de alojamientos y restauración.	2	OB	6

Tercer curso

Asignaturas	Semestre	Carácter	ECTS
Dietoterapia.	1	OB	6
Contabilidad financiera.	1	OB	6
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera.	1	OB	6
Experiencias turísticas enogastronómicas.	1	OB	6
Optativa 1 (ver relación de asignaturas optativas).	1	OP	6
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas.	2	OB	6
Seguridad alimentaria.	2	OB	6
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras.	2	OB	6
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración.	2	OB	6
Optativa 2 (ver relación de asignaturas optativas).	2	OP	6

Cuarto curso

Asignaturas	Semestre	Carácter	ECTS
Gestión del departamento de alimentos y bebidas.	1	OB	6
TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line.	1	OB	6
Creación de empresas.	1	OB	6
Optativa 3 (ver relación de asignaturas optativas).	1	OP	6
Optativa 4 (ver relación de asignaturas optativas).	1	OP	6
Trabajo Fin de Grado.	2	TFG	12
Prácticas en Empresas.	2	PE	12
Optativa 5 (ver relación de asignaturas optativas).	2	OP	6

Relación de Asignaturas Optativas

Asignaturas	ECTS
Características organolépticas de productos de consumo.	6
Creatividad e innovación gastronómica.	6
Denominaciones de origen y su explotación turística.	6
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía.	6
Equipos e instalaciones en hotelería y restauración.	6
Etnogastronomía.	6
Francés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera.	6
Gastromarketing.	6

Asignaturas	ECTS
Gestión de producto y marca.	6
Operaciones financieras en hotelería y restauración.	6
Producción y Organización de Eventos.	6
Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración.	6

Explicación de la optatividad del plan de estudios:

Se deben cursar y superar, como mínimo, cinco asignaturas optativas (30 créditos), de entre las relacionadas.

Acreditación de conocimiento de idiomas para la expedición del título:

Con carácter previo a la expedición del correspondiente título universitario oficial de Graduado/a, los estudiantes deberán acreditar el conocimiento de un segundo idioma, distinto del castellano y de las demás lenguas españolas cooficiales, en el nivel B1 correspondiente al «Marco Europeo Común de Referencia para las Lenguas». La citada acreditación deberá efectuarse de acuerdo con las previsiones del Convenio de Colaboración suscrito entre las Universidades de Andalucía para la acreditación de lenguas extranjeras, de fecha 2 de julio de 2011, y su posterior desarrollo.