



## DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS

- Información general con la distribución de créditos en función del tipo de materia y nº de créditos de las asignaturas:

PRIMER CURSO (1 SEM Y 2 SEM)					
ASIGNATURA	CAR.	SEM	CRD	MÓDULO	MATERIA
FUNDAMENTOS DE MARKETING	FB	1 SEM	6	FORMACIÓN BÁSICA	EMPRESA
ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	FB	1 SEM	6	FORMACIÓN BÁSICA	EMPRESA
MICROECONOMÍA	FB	1 SEM	6	FORMACIÓN BÁSICA	ECONOMÍA
INTRODUCCIÓN AL SECTOR DE LA HOTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN	OB	1 SEM	6	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
COMUNICACIÓN: HABILIDADES Y COMPETENCIAS DE LIDERAZGO	FB	1 y 2 SEM	6	FORMACIÓN BÁSICA	COMUNICACIÓN
INTRODUCCIÓN A LOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS	FB	1 y 2 SEM	6	FORMACIÓN BÁSICA	COMUNICACIÓN
CONTABILIDAD FINANCIERA	FB	2 SEM	6	FORMACIÓN BÁSICA	EMPRESA
FÍSICOQUÍMICA PARA LA GASTRONOMÍA	FB	2 SEM	6	FORMACIÓN BÁSICA	BIOQUÍMICA
TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS I	OB	2 SEM	6	DISCIPLINAR	ARTES CULINARIAS
SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (FOOK & BEVERAGE)	OB	2 SEM	6	DISCIPLINAR	ARTES CULINARIAS
TOTAL ECTS			60		

SEGUNDO CURSO (3 SEM Y 4 SEM)					
ASIGNATURA	CAR.	SEM	CRD	MÓDULO	MATERIA
POLÍTICAS DE PRODUCTO Y MARCA	FB	3 SEM	6	FORMACIÓN BÁSICA	EMPRESA
NUTRICIÓN	FB	3 SEM	6	FORMACIÓN BÁSICA	BIOQUÍMICA
COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR EN LA INDUSTIA HOTELERA Y DE RESTAURACIÓN	OB	3 SEM	3	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
ANTROPOLOGÍA FUNDAMENTAL I	OB	3 SEM	3	DISCIPLINAR	HUMANIDADES
EDUCACIÓN PARA LA RESPONSABILIDAD SOCIAL I	OB	3 SEM	3	DISCIPLINAR	HUMANIDADES
HISTORIA DE OCCIDENTE I	OB	3 SEM	3	DISCIPLINAR	HUMANIDADES
TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS II	OB	3 SEM	6	DISCIPLINAR	ARTES CULINARIAS
CONTABILIDAD DE COSTES	FB	4 SEM	6	FORMACIÓN BÁSICA	EMPRESA
ANTROPOLOGÍA FUNDAMENTAL II	OB	4 SEM	3	DISCIPLINAR	HUMANIDADES
EDUCACIÓN PARA LA RESPONSABILIDAD SOCIAL II	OB	4 SEM	3	DISCIPLINAR	HUMANIDADES
HISTORIA DE OCCIDENTE II	OB	4 SEM	3	DISCIPLINAR	HUMANIDADES
FUNDAMENTOS Y CULTURA DEL VINO	OB	4 SEM	3	DISCIPLINAR	ARTES CULINARIAS
TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS III	OB	4 SEM	6	DISCIPLINAR	ARTES CULINARIAS
PASTELERÍA I	OB	4 SEM	6	DISCIPLINAR	ARTES CULINARIAS
TOTAL ECTS			60		

TERCER CURSO (5 SEM Y 6 SEM)					
ASIGNATURA	CAR.	SEM	CRD	MÓDULO	MATERIA
DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS	OB	5 SEM	6	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
DIRECCIÓN COMERCIAL Y DE VENTAS	OB	5 SEM	6	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN INTEGRAL	OB	5 SEM	6	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
ÉTICA	OB	5 SEM	6	DISCIPLINAR	ÉTICA
PRODUCCION Y COMERCIALIZACIÓN DE VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS	OB	6 SEM	6	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	OB	6 SEM	6	DISCIPLINAR	BROMATOLOGÍA Y SALUD
OPTATIVA I	OPT	5 SEM	6		
OPTATIVA II		6 SEM	6		
OPTATIVA III		6 SEM	6		
OPTATIVA IV		6 SEM	6		
TOTAL ECTS			60		

CUARTO CURSO (7 SEM Y 8 SEM)					
ASIGNATURA	CAR.	SEM	CRD	MÓDULO	MATERIA
LEGISLACIÓN LABORAL Y NORMATIVAS	OB	7 SEM	3	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
DIRECCIÓN Y LIDERAZGO APLICADOS	OB	7 SEM	3	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
GASTRONOMÍA SALUDABLE Y NUTRICIÓN INTELIGENTE	OB	7 SEM	6	DISCIPLINAR	BROMATOLOGÍA Y SALUD
RELIGIONES Y GASTRONOMÍA	OB	8 SEM	3	DISCIPLINAR	ÉTICA
DEONTOLOGÍA PROFESIONAL	OB	8 SEM	3	DISCIPLINAR	ÉTICA
PRACTICUM	P.EX T	8 SEM	18	PRÁCTICAS Y TRABAJO FIN DE GRADO	PRÁCTICAS
PROYECTO FIN DE GRADO	TFG	8 SEM	6	PRÁCTICAS Y TRABAJO FIN DE GRADO	TRABAJO FIN DE GRADO
OPTATIVA V	OPT	7 SEM	6		
OPTATIVA VI		7 SEM	3		
OPTATIVA VII		7 SEM	3		
OPTATIVA VIII		8 SEM	6		
TOTAL ECTS			60		

## RELACIÓN DE ASIGNATURAS OPTATIVAS

TERCER CURSO					
ASIGNATURA	CAR.	SEM	CRD	MÓDULO	MATERIA
PASTELERÍA II	OPT	5 SEM	6	DISCIPLINAR	ARTES CULINARIAS
ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	OPT	5 SEM	6	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
COCINA INTERMEDIA LCB II	OPT	6 SEM	6	DISCIPLINAR	ARTES CULINARIAS
COCINA INTERMEDIA LCB III	OPT	6 SEM	6	DISCIPLINAR	ARTES CULINARIAS
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL SERVICIO	OPT	6 SEM	6	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
HOTELES Y EVENTOS INTERNACIONALES	OPT	6 SEM	6	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
ADMINISTRACIÓN DE ALOJAMIENTOS	OPT	6 SEM	6	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
COCINA INTERMEDIA LCB I	OPT	6 SEM	6	DISCIPLINAR	ARTES CULINARIAS

CUARTO CURSO					
ASIGNATURA	CAR.	SEM	CRD	MÓDULO	MATERIA
CATERING	OPT	7 SEM	6	DISCIPLINAR	ARTES CULINARIAS
MARKETING AVANZADO	OPT	7 SEM	6	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS I	OPT	7 SEM	3	DISCIPLINAR	ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS
ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS II	OPT	7 SEM	3	DISCIPLINAR	ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS
COCINA REGIONAL I	OPT	7 SEM	3	DISCIPLINAR	ARTES CULINARIAS
COCINA REGIONAL II	OPT	7 SEM	3	DISCIPLINAR	ARTES CULINARIAS
DIRECCIÓN DE OPERACIONES	OPT	7 SEM	3	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
SISTEMAS DE INFORMACIÓN TECNOLÓGICA PARA RESTAURANTES Y HOTELES	OPT	7 SEM	3	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
GESTIÓN DE RESULTADOS	OPT	8 SEM	6	DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
COCINA MODERNISTA	OPT	8 SEM	6	DISCIPLINAR	ARTES CULINARIAS

## ASIGNATURAS OPTATIVAS QUE CONFORMAN MENCIONES

El alumno tiene que cursar 42 ECTS optativos, de los cuales 36 ECTS configuran Mención y 12 ECTS a elegir.

I). Asignaturas optativas que configuran Mención. El alumno escogerá una de las menciones:

## I. Mención: ALTA COCINA (36ECTS)

MODULO	MATERIA	ASIGNATURA	TIPO	ECTS	SEM
DISCIPLINAR	ARTES CULINARIAS	PASTELERÍA II	OPT	6	5 SEM
		COCINA INTERMEDIA LCB I	OPT	6	6 SEM
		COCINA INTERMEDIA LCB II	OPT	6	6 SEM
		COCINA INTERMEDIA LCB III	OPT	6	6 SEM
		CATERING	OPT	6	7 SEM
		COCINA MODERNISTA	OPT	6	8 SEM

## II. Mención: HOTELES Y RESTAURANTES (36ECTS)

MODULO	MATERIA	ASIGNATURA	TIPO	ECTS	SEM
DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	OPT	6	5 SEM
		ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL SERVICIO	OPT	6	6 SEM
		HOTELES Y EVENTOS INTERNACIONALES	OPT	6	6 SEM
		ADMINISTRACIÓN DE ALOJAMIENTOS	OPT	6	6 SEM
		MARKETING AVANZADO	OPT	6	7 SEM
		GESTIÓN DE RESULTADOS	OPT	6	8 SEM

## III Asignaturas optativas a elegir:

MODULO	MATERIA	ASIGNATURA	TIPO	ECTS	SEM
DISCIPLINAR	ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS	ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS I	OPT	3	7 SEM
		ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS II	OPT	3	7 SEM
	ARTES CULINARIAS	COCINA REGIONAL I	OPT	3	7 SEM
		COCINA REGIONAL II	OPT	3	7 SEM
	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES	DIRECCIÓN DE OPERACIONES	OPT	3	7 SEM
		SISTEMAS DE INFORMACIÓN TECNOLÓGICA PARA RESTAURANTES Y HOTELES	OPT	3	7 SEM