

I. COMUNIDAD DE MADRID

C) Otras Disposiciones

Universidad Rey Juan Carlos

- 45** *RESOLUCIÓN de 13 de noviembre de 2025, de la Universidad Rey Juan Carlos, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Gastronomía.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Fundación madrid+d, y declarado el carácter oficial del Título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 7 de octubre de 2025 (publicado en el “Boletín Oficial del Estado” de 13 de octubre de 2025, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 9 de octubre de 2025), este Rectorado, de conformidad en lo dispuesto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, reformada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del Título de Grado de Gastronomía.

El plan de estudios (4. Planificación de las enseñanzas, según con lo dispuesto en los artículos 27, 30 y 32 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre) quedará estructurado conforme al Anexo de la presente Resolución.

Móstoles, a 13 de noviembre de 2025.—El Rector, Abraham Duarte Muñoz.

ANEXO
5.1 Estructura de las Enseñanzas
Tabla 1.1: Resumen de las materias y distribución en créditos ECTS

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Formación básica	60
Obligatorios	138
Optativos	18
Prácticas externas	18
Trabajo fin de Grado	6
CRÉDITOS TOTALES	240

Itinerario formativo de la enseñanza

CURSO 1			
Semestre	Asignatura	Carácter	Créds.
1	CONTABILIDAD FINANCIERA	FB	6
1	BIOLOGÍA	OB	6
1	INTRODUCCIÓN A LA EMPRESA	FB	6
1	QUÍMICA	FB	6
1	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA	OB	3
1	DISEÑO DE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA	OB	3
2	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	FB	6
2	BIOQUÍMICA Y APLICACIÓN EN COCINA	OB	3
2	PREELABORACIÓN Y TRATAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	OB	3
2	OPERACIONES DE PROCESADO Y ELABORACIÓN CULINARIA	OB	3
2	IDIOMA MODERNO	FB	6
2	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	FB	6
2	TRANSFORMACIÓN DE COMPONENTES BÁSICOS DE LOS ALIMENTOS	OB	3
TOTAL DE CURSO: 60			

CURSO 2			
Semestre	Asignatura	Carácter	Créds.
1	INTRODUCCIÓN A LA BROMATOLOGÍA	OB	4,5
1	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	OB	4,5
1	CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y ANÁLISIS SENSORIAL	OB	3
1	ESTADÍSTICA PARA LA ECONOMÍA Y LA EMPRESA	OB	6
1	COMPETENCIAS Y HABILIDADES TRANSVERSALES	OB	6
1	COSTES, ESCANDALLOS Y EMPRESA GASTRONÓMICA RENTABLE	FB	6
2	TOXICOLOGÍA, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	OB	6
2	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	OB	6
2	ENOLOGÍA Y SUMILLERÍA	FB	6
2	LOGÍSTICA Y GESTIÓN PRÁCTICA DE RESTAURANTES	FB	6
2	GASTRONOMÍA CIRCULAR, PRODUCTO LOCAL Y REGÍMENES DE CALIDAD	FB	6
TOTAL DE CURSO: 60			

CURSO 3			
Semestre	Asignatura	Carácter	Crédts.
1	FUNDAMENTOS DEL PERIODISMO GASTRONÓMICO	OB	6
1	DERECHO APLICADO Y DEONTOLOGÍA PROFESIONAL	OB	6
1	ESTRATEGIAS DE MARKETING GASTRONÓMICO	OB	6
1	GASTRONOMÍA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL	OB	6
1	INGREDIENTES Y PRODUCCIÓN EN COCINA Y OBRADOR	OB	6
2	INGREDIENTE TECNOLÓGICO Y TÉCNICAS CONTEMPORÁNEAS	OB	6
2	GESTIÓN DEL TALENTO EN EMPRESAS DE RESTAURACIÓN	OB	6
2	CONSERVACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE RECETARIOS	OB	6
2	MATERIALES EN COCINA	OB	6
2	HERRAMIENTAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL	OB	6
TOTAL DE CURSO: 60			

CURSO 4			
Semestre	Asignatura	Carácter	Crédts.
1	ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO	OB	3
1	ASESORÍA GASTRONÓMICA INTEGRAL	OB	3
1	REVENUE MANAGEMENT APLICADO A LA EMPRESA GASTRONÓMICA	OB	6
1	OPTATIVA 1	OP	6
1	OPTATIVA 2	OP	6
1	OPTATIVA 3	OP	6
ANUAL	RECONOCIMIENTO ACADÉMICO DE CRÉDITOS ECTS	OB	6
ANUAL	TRABAJO FIN DE GRADO	TFG	6
ANUAL	PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS	PAE	18
TOTAL DE CURSO: 60			

Asignaturas Optativas

SEM.	ASIGNATURA	CARÁCTER	CRÉDS.
1	PRODUCTO DE ALTO VALOR AÑADIDO EN RECETARIO Y POSTRES DE RESTAURANTE	OP	6
1	NUEVOS INGREDIENTES: PROPIEDADES Y SEGURIDAD (VIRTUAL)	OP	6
1	EMPRENDIMIENTO Y START-UP GASTRONÓMICA	OP	6
1	COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL GASTRONÓMICA: FOTOGRAFÍA Y VÍDEO	OP	6
1	GÉNEROS DEL PERIODISMO GASTRONÓMICO; CRÍTICA GASTRONÓMICA Y GUÍAS CULINARIAS	OP	6
1	GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS TURÍSTICOS	OP	6

Más información sobre el plan de estudios en la web de la Universidad Rey Juan Carlos www.urjc.es

(03/20.900/25)

