

**TABLA DE ASIGNATURAS RECONOCIDAS EN EL PLAN 2024 POR ASIGNATURAS DEL PLAN 2014
GRADO EN GASTRONOMÍA**

GRADO EN GASTRONOMÍA 2024						GRADO EN GASTRONOMÍA 2014				
CURSO	CÓDIGO	ASIGNATURA	CUAT.	TIP.	ECTS	CÓDIGO	ASIGNATURA	CURSO	TIP.	ECTS
1º	7810	FUNDAMENTOS DE EMPRESA	1C	FB	6	1401	ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	1º	FB	6
	7811	FUNDAMENTOS DE ECONOMÍA	1C	FB	6	1402	MICROECONOMÍA	1º	FB	6
	7812	FUNDAMENTOS DE MARKETING	1C	FB	6	1400	FUNDAMENTOS DE MARKETING	1º	FB	6
	7813	INTRODUCCIÓN AL SECTOR DE LA HOTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN	1C	OB	6	1403	INTRODUCCIÓN AL SECTOR DE LA HOTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN	1º	OB	6
	7814	INTRODUCCIÓN A LOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS	A	FB	6	1405	INTRODUCCIÓN A LOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS	1º	FB	6
	7815	HABILIDADES Y COMPETENCIAS DE LA PERSONA	A	FB	6	1404	COMUNICACIÓN: HABILIDADES Y COMPETENCIAS DE LIDERAZGO	1º	FB	6
	7817	HISTORIA DE OCCIDENTE	2C	OB	6	1445	HISTORIA DE OCCIDENTE I	2º	OB	3
						1454	HISTORIA DE OCCIDENTE II	2º	OB	3
	7818	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2C	OB	6	1409	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (FOOD & BEVERAGE)	1º	OB	6
7819	TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS I	2C	OB	6	1408	TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS I	1º	OB	6	
2º	7820	NUTRICIÓN	1C	FB	6	1438	NUTRICIÓN	2º	FB	6
	7821	TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS II	1C	OB	6	1446	TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS II	2º	OB	6
	7822	POLÍTICAS DE PRODUCTO Y MARCA	1C	FB	6	1429	POLÍTICAS DE PRODUCTO Y MARCA	2º	FB	6
	7823	CONTABILIDAD FINANCIERA	1C	FB	6	1406	CONTABILIDAD FINANCIERA	1º	FB	6
	7824	FUNDAMENTOS Y CULTURA DEL VINO	1C	OB	3	1455	FUNDAMENTOS Y CULTURA DEL VINO	2º	OB	3
	7825	ANTROPOLOGÍA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL	A	OB	9	1443	ANTROPOLOGÍA FUNDAMENTAL I	2º	OB	3
						1444	EDUCACIÓN PARA LA RESPONSABILIDAD SOCIAL I	2º	OB	3
						1448	ANTROPOLOGÍA FUNDAMENTAL II	2º	OB	3
						1449	EDUCACIÓN PARA LA RESPONSABILIDAD SOCIAL II	2º	OB	3
	7826	CONTABILIDAD DE COSTES	2C	FB	6	1447	CONTABILIDAD DE COSTES	2º	FB	6
7827	TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS III	2C	OB	6	1456	TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS III	2º	OB	6	
7828	FISICOQUÍMICA PARA LA GASTRONOMÍA	2C	FB	6	1407	FÍSICOQUÍMICA PARA LA GASTRONOMÍA	1º	FB	6	
7830	COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR EN LA INDUSTRIA HOTELERA Y DE RESTAURACIÓN	2C	OB	3	1439	COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR EN LA INDUSTRIA HOTELERA Y DE RESTAURACIÓN	2º	OB	3	
3º	7831	DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS	1C	OB	6	1458	DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS	3º	OB	6
	7832	ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN INTEGRAL	1C	OB	4,5	1460	ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN INTEGRAL	3º	OB	6
	7834	RELIGIONES Y GASTRONOMÍA	1C	OB	4,5	1470	RELIGIONES Y GASTRONOMÍA	4º	OB	3
	7835	HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	2C	OB	6	1463	HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	3º	OB	6
	7845	PASTELERÍA I	1C	OP	6	1457	PASTELERÍA I	2º	OB	6
	7846	PASTELERÍA II	1C	OP	6	1474	PASTELERÍA II	3º	OP	6
	7847	COCINA INTERMEDIA LCB I	2C	OP	6	1482	COCINA INTERMEDIA LCB I	3º	OP	6
	7848	COCINA INTERMEDIA LCB II	2C	OP	6	1477	COCINA INTERMEDIA LCB II	3º	OP	6
	7849	COCINA INTERMEDIA LCB III	2C	OP	6	1478	COCINA INTERMEDIA LCB III	3º	OP	6
	7850	PRÁCTICAS EN ALTA COCINA	2C	OP	6	1472	PRACTICUM	4º	P.EXT	18
	7853	DIRECCIÓN DE ALOJAMIENTOS	1C	OP	6	1481	ADMINISTRACIÓN DE ALOJAMIENTOS	3º	OP	6
4º	7836	ÉTICA	1C	OB	4,5	1461	ÉTICA	3º	OB	6
	7837	LEGISLACIÓN LABORAL Y NORMATIVAS	1C	OB	3	1465	LEGISLACIÓN LABORAL Y NORMATIVAS	4º	OB	3
	7838	GASTRONOMÍA SALUDABLE Y NUTRICIÓN INTELIGENTE	1C	OB	6	1469	GASTRONOMÍA SALUDABLE Y NUTRICIÓN INTELIGENTE	4º	OB	6
	7839	DIRECCIÓN Y LIDERAZGO APLICADOS	1C	OB	3	1468	DIRECCIÓN Y LIDERAZGO APLICADOS	4º	OB	3
	7844	PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS	2C	P.EXT	7,5	1472	PRACTICUM	4º	P.EXT	18
	7851	PASTELERÍA INTERMEDIA I	1C	OP	6	1483	PASTELERÍA INTERMEDIA I	4º	OP	6
	7852	PASTELERÍA INTERMEDIA II	2C	OP	6	1492	PASTELERÍA INTERMEDIA II	4º	OP	6
	7858	PRÁCTICAS EN HOTELES Y RESTAURANTES	2C	OP	6	1472	PRACTICUM	4º	P.EXT	18
	7859	MARKETING AVANZADO	1C	OP	6	1484	MARKETING AVANZADO	4º	OP	6
	7860	GESTIÓN DE RESULTADOS	2C	OP	6	1491	GESTIÓN DE RESULTADOS	4º	OP	6
	7861	GESTIÓN DE EVENTOS	1C	OP	3	1480	HOTELES Y EVENTOS INTERNACIONALES	3º	OP	6

7862	SISTEMAS DE INFORMACIÓN TECNOLÓGICA PARA RESTAURANTES Y HOTELES	1C	OP	3	1490	SISTEMAS DE INFORMACIÓN TECNOLÓGICA PARA RESTAURANTES Y HOTELES	4°	OP	3
------	---	----	----	---	------	---	----	----	---