

# GRADO DE CIENCIAS CULINARIAS Y GASTRONÓMICAS

## RECONOCIMIENTO DE MATERIAS CURSADAS EN LOS CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR

En virtud del acuerdo de colaboración entre el Departament d'Ensenyament, el DURSI y la UB, se **reconocerá como materias cursadas, los créditos de determinados Ciclos Formativos de Grado Superior** en relación a diversas asignaturas de los estudios universitarios de Ciencias Culinarias y Gastronómicas.

Al realizar la matrícula inscribiréis las asignaturas objeto de este reconocimiento que os quedaran automáticamente matriculadas y reconocidas posteriormente sin calificación. En el supuesto que queráis cursar dichas asignaturas para obtener calificación, tendréis que indicarlo, por escrito, en el momento de la matrícula.

<b>Técnico Superior en Dirección de Cocina (LOE)</b> Carga lectiva total: 240 cr. Carga lectiva reconocida: 54 cr. Carga lectiva efectiva: 186 cr. Porcentaje respecto la Carrera: 20 %		<b>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración (LOE)</b> Carga lectiva total: 240 cr. Carga lectiva reconocida: 24 cr. Carga lectiva efectiva: 216 cr. Porcentaje respecto la Carrera: 10,1%	
Sistemas y procesos de producción en cocina Técnicas y elaboraciones culinarias Principios de nutrición y dietética Fundamentos de gestión económica i financiera Cocina mediterránea y cocinas del mundo Cocina dulce: técnicas y fórmulas Seguridad alimentaria y legislación Gestión y desarrollo de las personas y equipos Inglés técnico aplicado Prácticas Iniciación	6 cr. 6 cr. 3 cr. 6 cr. 6 cr. 6 cr. 3 cr. 3 cr. 9 cr. 6 cr.	Fundamentos de gestión económica y financiera Gestión y desarrollo de las personas y los equipos Inglés técnico aplicado Elaboración i cata de bebidas Procesos de servicio de restauración	6 cr. 3 cr. 9 cr. 6 cr. 3 cr.
<b>Técnico Superior en Administración y Finanzas (LOE)</b> Carga lectiva total: 240 cr. Carga lectiva reconocida: 18 cr. Carga lectiva efectiva: 222 cr. Porcentaje respecto la Carrera: 7,5%		<b>Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria</b> Carga lectiva total: 240 cr. Carga lectiva reconocida: 6 cr. Carga lectiva efectiva: 234 cr. Porcentaje respecto la Carrera: 2,5%	
Fundamentos de gestión económica i financiera Marco legal empresarial y medioambiental Gestión y desarrollo de las personas y equipos Márketing y comercialización	6 cr. 3 cr. 3 cr. 6 cr.	Química de los alimentos	6 cr.
<b>Técnico Superior en Laboratorio de Análisis y Control de Calidad (LOE)</b> Carga lectiva total: 240 cr. Carga lectiva reconocida: 6 cr. Carga lectiva efectiva: 234 cr. Porcentaje respecto la Carrera: 2,5%		<b>Técnico Superior en Vitivinicultura (LOE)</b> Carga lectiva total: 240 cr. Carga lectiva reconocida: 6 cr. Carga lectiva efectiva: 234 cr. Porcentaje respecto la Carrera: 2,5%	
Química de los alimentos	6 cr.	Elaboración y cata de bebidas	6 cr.
<b>Técnico Superior en Dietética (LOGSE)</b> Carga lectiva total: 240 cr. Carga lectiva reconocida: 12 cr. Carga lectiva efectiva: 228 cr. Porcentaje respecto la Carrera: 5%		<b>Técnico Superior en Restauración (LOGSE)</b> Carga lectiva total: 240 cr. Carga lectiva reconocida: 54 cr. Carga lectiva efectiva: 186 cr. Porcentaje respecto la Carrera: 20 %	
Principios de nutrición y dietética Alimentación y salud Principios de la fisiología y bioquímica	3 cr. 3 cr. 6 cr.	Sistemas y procesos de producción en cocina Técnicas y elaboraciones culinarias Principios de nutrición y dietética Fundamentos de gestión económica y financiera Cocina mediterránea y cocinas del mundo Cocina dulce: técnicas y fórmulas Gestión y desarrollo de las personas y equipos Inglés técnico aplicado	6 cr. 6 cr. 3 cr. 6 cr. 6 cr. 6 cr. 3 cr. 9 cr.

Entitats promotores:



CETT



Amb la col·laboració:



Estudis d'Hoteleria i Turisme CETT S.A.  
Av. Can Marçet 36-38  
08035 Barcelona  
Telf. +34 934 280 777  
CIF - A08311342