

**RECONOCIMIENTOS DEL GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE VALLADOLID**

A: RECONOCIMIENTO 30 CRÉDITOS O MÁS

TÍTULO UNIVERSITARIO: Grado en Ciencias Gastronómicas				
CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: Dirección de Cocina. Creación: R.D. 687/2010, de 20 de mayo - Currículu CyL: Orden EDU/1312/2024				
Código	Asignatura del Grado a reconocer	Tipo de asignatura	Créditos	Módulos (*)
48203	Administración de empresas gastronómicas	Básica	6	0503; 0507
48209	Sistemas de organización de cocina	Obligatoria	6	0500
48212	Tecnología culinaria I	Obligatoria	6	0499
48216	Tecnología culinaria II	Obligatoria	6	0498
48217	Panificación y pastelería	Obligatoria	6	0498
TOTAL DE CRÉDITOS RECONOCIDOS			30	

(*) Módulo, según relación abajo indicada, que imparte los contenidos de las asignaturas objeto de reconocimiento.

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS	ECTS
0498. Elaboración de pastelería y repostería en cocina	165	12
0499. Procesos de elaboración culinaria	374	16
0500. Gestión de la producción en cocina	264	15
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	165	4
0507. Empresa e iniciativa emprendedora	35	4

(*) En el acta se incluye que: *Para el reconocimiento de la asignatura Prácticas Externas de todos los grados por el módulo Formación en Centros de Trabajo de los ciclos formativos, se tendrá en cuenta el tiempo y tareas realizadas en el citado módulo y solo se reconocerán si han permitido lograr las competencias y resultados de aprendizaje previstos en la asignatura de Grado.*

**RECONOCIMIENTOS DEL GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE VALLADOLID**

B: RECONOCIMIENTO DE MENOS DE 30 CRÉDITOS

TÍTULO UNIVERSITARIO: Grado en Ciencias Gastronómicas				
CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: Dietética. Creación: R.D. 536/1995, de 7 de abril - Currículo R.D. 548/1995, de 7 de abril				
Código	Asignatura del Grado a reconocer	Tipo de asignatura	Créditos	Módulos (*)
48211	Nutrición y Dietética	Obligatoria	6	2
TOTAL DE CRÉDITOS RECONOCIDOS			6	

(*) Módulo, según relación abajo indicada, que imparte los contenidos de las asignaturas objeto de reconocimiento.

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS	ECTS
2. Alimentación equilibrada	320	

(*) En el acta se incluye que: *Para el reconocimiento de la asignatura Prácticas Externas de todos los grados por el módulo Formación en Centros de Trabajo de los ciclos formativos, se tendrá en cuenta el tiempo y tareas realizadas en el citado módulo y solo se reconocerán si han permitido lograr las competencias y resultados de aprendizaje previstos en la asignatura de Grado.*

**RECONOCIMIENTOS DEL GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE VALLADOLID**

B: RECONOCIMIENTO DE MENOS DE 30 CRÉDITOS

TÍTULO UNIVERSITARIO: Grado en Ciencias Gastronómicas

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: Dirección de Servicios de Restauración. Creación: R.D. 688/2010, de 20 de mayo - Currículu CyL: Orden EDU/1315/2024

Código	Asignatura del Grado a reconocer	Tipo de asignatura	Créditos	Módulos (*)
48203	Administración de empresas gastronómicas	Básica	6	0503; 515
48215	Sumillería y gestión en bodega	Obligatoria	6	0511
48223	Servicio y atención al cliente	Obligatoria	6	0510
TOTAL DE CRÉDITOS RECONOCIDOS			18	

(*) Módulo, según relación abajo indicada, que imparte los contenidos de las asignaturas objeto de reconocimiento.

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS	ECTS
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	165	4
0510. Procesos de servicios en restaurante	272	18
0511. Sumillería	198	10
0515. Empresa e iniciativa emprendedora	35	4

(*) En el acta se incluye que: *Para el reconocimiento de la asignatura Prácticas Externas de todos los grados por el módulo Formación en Centros de Trabajo de los ciclos formativos, se tendrá en cuenta el tiempo y tareas realizadas en el citado módulo y solo se reconocerán si han permitido lograr las competencias y resultados de aprendizaje previstos en la asignatura de Grado.*

**RECONOCIMIENTOS DEL GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE VALLADOLID**

B: RECONOCIMIENTO DE MENOS DE 30 CRÉDITOS

TÍTULO UNIVERSITARIO: Grado en Ciencias Gastronómicas				
CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria. Creación: R.D. 451/2010, de 16 de abril - Currículu CyL: Orden				
Código	Asignatura del Grado a reconocer	Tipo de asignatura	Créditos	Módulos (*)
48207	Tecnología alimentaria	Obligatoria	6	0465
48222	Calidad y seguridad alimentaria	Obligatoria	6	0467; 0468
TOTAL DE CRÉDITOS RECONOCIDOS			12	

(*) Módulo, según relación abajo indicada, que imparte los contenidos de las asignaturas objeto de reconocimiento.

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS	ECTS
0465. Tratamiento de preparación y conservación de alimentos	238	15
0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos	68	4
0468. Nutrición y seguridad alimentaria	66	5

(*) En el acta se incluye que: *Para el reconocimiento de la asignatura Prácticas Externas de todos los grados por el módulo Formación en Centros de Trabajo de los ciclos formativos, se tendrá en cuenta el tiempo y tareas realizadas en el citado módulo y solo se reconocerán si han permitido lograr las competencias y resultados de aprendizaje previstos en la asignatura de Grado.*

**RECONOCIMIENTOS DEL GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE VALLADOLID**

B: RECONOCIMIENTO DE MENOS DE 30 CRÉDITOS

TÍTULO UNIVERSITARIO: Grado en Ciencias Gastronómicas				
CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: Vitivinicultura. Creación: R.D. 1688/2007, de 14 de diciembre - Currículu CyL: Orden EDU/1293/2024				
Código	Asignatura del Grado a reconocer	Tipo de asignatura	Créditos	Módulos (*)
48203	Administración de empresas gastronómicas	Básica	6	0084; 0089
TOTAL DE CRÉDITOS RECONOCIDOS			6	

(*) Módulo, según relación abajo indicada, que imparte los contenidos de las asignaturas objeto de reconocimiento.

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS	ECTS
0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria	132	6
0089. Empresa e iniciativa emprendedora	68	4

(*) En el acta se incluye que: *Para el reconocimiento de la asignatura Prácticas Externas de todos los grados por el módulo Formación en Centros de Trabajo de los ciclos formativos, se tendrá en cuenta el tiempo y tareas realizadas en el citado módulo y solo se reconocerán si han permitido lograr las competencias y resultados de aprendizaje previstos en la asignatura de Grado.*