

TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA COMILLAS DE MADRID. ESCUELA UNIVERSITARIA DE INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA INEA							
Titulación de Formación Profesional: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN							
Titulación Universitaria: GRADO EN GASTRONOMÍA E INNOVACIÓN CULINARIA							
MÓDULOS PROFESIONALES				ASIGNATURAS	Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer	
CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS				SISTEMAS, PROCESOS, TÉCNICAS CULINARIAS Y DE SERVICIO I	B	6	
PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURANTE				SISTEMAS, PROCESOS, TÉCNICAS CULINARIAS Y DE SERVICIO II	Obl	6	
SUMILLERÍA				FUNDAMENTOS DE SUMILLERÍA	Obl	6	
PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN				PLANIFICACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO	Obl	3	
GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN				GESTIÓN DE UN RESTAURANTE	Obl	3	
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS				CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Obl	6	
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN							
Total Créditos Asignaturas Formación Básica	6	Total Créditos Asignaturas Obligatorias	24	Total Créditos Asignaturas Optativas		Total Créditos Prácticas Externas	30

(1) **Obl** = Obligatoria ; **Opt**= Optativa; **B**=Básica; **PE**=Prácticas Externas.

(*) "Los módulos profesionales de inglés o lengua extranjera, siempre que se trate de la misma lengua, serán objeto de convalidación con módulos profesionales, certificaciones oficiales y titulaciones universitarias oficiales, de Nivel Avanzado B2 o Superior, en caso de ciclos de Grado Superior (Orden ECD/1055/2017, de 26 de octubre)."

(**) Siempre que la formación en centros de trabajo sea de similar naturaleza a las prácticas en empresas del grado