

## TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA										
Titulación de Formación Profesional: Técnico Superior en Administración y Finanzas (LOE)										
Titulación Universitaria: Grado en Gastronomía										
MÓDULOS PROFESIONALES				ASIGNATURAS				Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer	
CONTABILIDAD Y FISCALIDAD				CONTABILIDAD FINANCIERA				FB	6	
COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE/ GESTIÓN LOGÍSTICA Y COMERCIAL				FUNDAMENTOS DE MARKETING				FB	6	
GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS				DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS				OB	6	
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO				PRACTICUM*				PE	18	
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS I				OP	3	
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS II				OP	3	
<i>Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama</i>	<b>12</b>	<i>Total Créditos Asignaturas Obligatorias</i>	<b>6</b>	<i>Total Créditos Prácticas Externas</i>	<b>18</b>	<i>Total Créditos Asignaturas Optativas</i>	<b>6</b>	<i>Total Créditos Asignaturas Formación Básica de otras Ramas</i>	<b>42</b>	

(1) **FB** = Formación Básica    **OB** = Obligatoria    **OP**=Optativa    **PE**= Prácticas Externas

\* Siempre que la Formación en Centros de Trabajo sea adecuada a las Prácticas del Grado

## TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA										
Titulación de Formación Profesional: Técnico Superior en Administración y Finanzas (LOGSE)										
Titulación Universitaria: Grado en Gastronomía										
MÓDULOS PROFESIONALES				ASIGNATURAS				Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer	
CONTABILIDAD Y FISCALIDAD				CONTABILIDAD FINANCIERA				FB	6	
GESTIÓN COMERCIAL Y SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE				FUNDAMENTOS DE MARKETING				FB	6	
RECURSOS HUMANOS				DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS				OB	6	
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO				PRACTICUM*				PE	18	
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS I				OP	3	
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS II				OP	3	
<i>Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama</i>	<b>12</b>	<i>Total Créditos Asignaturas Obligatorias</i>	<b>6</b>	<i>Total Créditos Prácticas Externas</i>	<b>18</b>	<i>Total Créditos Asignaturas Optativas</i>	<b>6</b>	<i>Total Créditos Asignaturas Formación Básica de otras Ramas</i>	<b>42</b>	

(1) **FB** = Formación Básica    **OB** = Obligatoria    **OP**=Optativa    **PE**= Prácticas Externas

\* Siempre que la Formación en Centros de Trabajo sea adecuada a las Prácticas del Grado

## TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA										
Titulación de Formación Profesional: Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos										
Titulación Universitaria: Grado en Gastronomía										
MÓDULOS PROFESIONALES				ASIGNATURAS				Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer	
ESTRUCTURA DEL MERCADO TURÍSTICO / MARKETING TURÍSTICO / VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS				DIRECCIÓN COMERCIAL Y DE VENTAS				OB	6	
DIRECCIÓN DE ENTIDADES DE INTERMEDIACIÓN TURÍSTICA / EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA / MARKETING TURÍSTICO				ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS				FB	6	
PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS / MARKETING TURÍSTICO				COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR EN LA INDUSTRIA HOTELERA Y DE RESTAURACIÓN				OB	3	
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO				PRACTICUM *				PE	18	
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS I				OP	3	
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS II				OP	3	
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama	6	Total Créditos Asignaturas Obligatorias	9	Total Créditos Prácticas Externas	18	Total Créditos Asignaturas Optativas	6	Total Créditos Asignaturas Formación Básica de otras Ramas		39

(1) **FB** = Formación Básica    **OB** = Obligatoria    **OP**=Optativa    **PE**= Prácticas Externas

\* Siempre que la Formación en Centros de Trabajo sea adecuada a las Prácticas del Grado

## TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA										
Titulación de Formación Profesional: Técnico Superior en Comercio Internacional (LOE)										
Titulación Universitaria: Grado en Gastronomía										
MÓDULOS PROFESIONALES				ASIGNATURAS				Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer	
MARKETING INTERNACIONAL				FUNDAMENTOS DE MARKETING				FB	6	
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMERCIO INTERNACIONAL / NEGOCIACIÓN INTERNACIONAL				ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN INTEGRAL				OB	6	
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO				PRACTICUM *				PE	18	
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS I				OP	3	
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS II				OP	3	
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama	6	Total Créditos Asignaturas Obligatorias	6	Total Créditos Prácticas Externas	18	Total Créditos Asignaturas Optativas	6	Total Créditos Asignaturas Formación Básica de otras Ramas	36	

(1) **FB** = Formación Básica    **OB** = Obligatoria    **OP**=Optativa    **PE**= Prácticas Externas

\* Siempre que la Formación en Centros de Trabajo sea adecuada a las Prácticas del Grado

## TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA										
Titulación de Formación Profesional: Técnico Superior en Comercio Internacional (LOGSE)										
Titulación Universitaria: Grado en Gastronomía										
MÓDULOS PROFESIONALES				ASIGNATURAS				Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer	
MARKETING INTERNACIONAL				FUNDAMENTOS DE MARKETING				FB	6	
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMERCIO INTERNACIONAL / NEGOCIACIÓN INTERNACIONAL				ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN INTEGRAL				OB	6	
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO				PRACTICUM *				PE	18	
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS I				OP	3	
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS II				OP	3	
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama	6	Total Créditos Asignaturas Obligatorias	6	Total Créditos Prácticas Externas	18	Total Créditos Asignaturas Optativas	6	Total Créditos Asignaturas Formación Básica de otras Ramas	36	

(1) **FB** = Formación Básica    **OB** = Obligatoria    **OP**=Optativa    **PE**= Prácticas Externas

\* Siempre que la Formación en Centros de Trabajo sea adecuada a las Prácticas del Grado

## TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA									
Titulación de Formación Profesional: Técnico Superior en Dirección de Cocina									
Titulación Universitaria: Grado en Gastronomía									
MÓDULOS PROFESIONALES				ASIGNATURAS				Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer
PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA / PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA				TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS I				OB	6
PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA / PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA				TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS II				OB	6
PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA / PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA				TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS III				OB	6
ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA				PASTELERÍA I				OB	6
RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN				DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS				OB	6
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA				ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS				OB	6
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA				HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS				OB	6
GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN / CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMARIAS				ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS				OP	6
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO				PRACTICUM *				PE	18
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS I				OP	3
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS II				OP	3
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama		Total Créditos Asignaturas Obligatorias	42	Total Créditos Prácticas Externas	18	Total Créditos Asignaturas Optativas	12	Total Créditos Asignaturas Formación Básica de otras Ramas	72

(1) **FB** = Formación Básica **OB** = Obligatoria **OP**=Optativa **PE**=Prácticas Externas

\* Siempre que la Formación en Centros de Trabajo sea adecuada a las Prácticas del Grado

## TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA									
Titulación de Formación Profesional: Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración									
Titulación Universitaria: Grado en Gastronomía									
MÓDULOS PROFESIONALES				ASIGNATURAS				Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer
PROCESOS DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA / PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURANTE				SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ( FOOD & BEVERAGE)				OB	6
RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN				DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS				OB	6
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA				ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS				OB	6
SUMILLERÍA				FUNDAMENTOS Y CULTURA DEL VINO				OB	3
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA				HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS				OB	6
GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN / CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS				ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS				OP	6
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO				PRACTICUM *				PE	18
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS I				OP	3
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS II				OP	3
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama		Total Créditos Asignaturas Obligatorias	27	Total Créditos Prácticas Externas	18	Total Créditos Asignaturas Optativas	12	Total Créditos Asignaturas Formación Básica de otras Ramas	57

(1) **FB** = Formación Básica    **OB** = Obligatoria    **OP**=Optativa    **PE**= Prácticas Externas

\* Siempre que la Formación en Centros de Trabajo sea adecuada a las Prácticas del Grado

## TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA									
Titulación de Formación Profesional: Técnico Superior en Gestión Comercial y Marketing									
Titulación Universitaria: Grado en Gastronomía									
MÓDULOS PROFESIONALES				ASIGNATURAS				Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer
INVESTIGACIÓN COMERCIAL / POLÍTICAS DE MARKETING / LOGÍSTICA COMERCIAL / MARKETING EN EL PUNTO DE VENTA				FUNDAMENTOS DE MARKETING				FB	6
POLÍTICAS DE MARKETING				ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN INTEGRAL				OB	6
INVESTIGACIÓN COMERCIAL / POLÍTICAS DE MARKETING/ LOGÍSTICA COMERCIAL / MARKETING EN EL PUNTO DE VENTA				DIRECCIÓN COMERCIAL Y DE VENTAS				OB	6
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO				PRACTICUM *				PE	18
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS I				OP	3
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS II				OP	3
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama	6	Total Créditos Asignaturas Obligatorias	12	Total Créditos Prácticas Externas	18	Total Créditos Asignaturas Optativas	6	Total Créditos Asignaturas Formación Básica de otras Ramas	42

(1) **FB** = Formación Básica    **OB** = Obligatoria    **OP**=Optativa    **PE**= Prácticas Externas

\* Siempre que la Formación en Centros de Trabajo sea adecuada a las Prácticas del Grado



## TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA										
Titulación de Formación Profesional: Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos										
Titulación Universitaria: Grado en Gastronomía										
MÓDULOS PROFESIONALES				ASIGNATURAS				Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer	
DIRECCIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS / EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA / RECURSOS HUMANOS EN EL ALOJAMIENTO/MARKETING TURÍSTICO				ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS				FB	6	
ESTRUCTURA DEL MERCADO TURÍSTICO / COMERCIALIZACIÓN DE EVENTOS/MARKETING TURÍSTICO				DIRECCIÓN COMERCIAL Y DE VENTAS				OB	6	
RECURSOS HUMANOS EN EL ALOJAMIENTO				DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS				OB	6	
PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS / MARKETING TURÍSTICO				COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR EN LA INDUSTRIA HOTELERA Y DE RESTAURACIÓN				OB	3	
GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PISOS / RECEPCIÓN Y RESERVAS				ADMINISTRACIÓN DE ALOJAMIENTOS				OP	6	
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO				PRACTICUM *				PE	18	
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS I				OP	3	
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS II				OP	3	
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama	6	Total Créditos Asignaturas Obligatorias	15	Total Créditos Prácticas Externas	18	Total Créditos Asignaturas Optativas	12	Total Créditos Asignaturas Formación Básica de otras Ramas	51	

(1) **FB** = Formación Básica    **OB** = Obligatoria    **OP**=Optativa    **PE**= Prácticas Externas

\* Siempre que la Formación en Centros de Trabajo sea adecuada a las Prácticas del Grado

## TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA									
Titulación de Formación Profesional: Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turística									
Titulación Universitaria: Grado en Gastronomía									
MÓDULOS PROFESIONALES				ASIGNATURAS				Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA / MARKETING TURÍSTICO				ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS				FB	6
PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS / MARKETING TURÍSTICO				COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR EN LA INDUSTRIA HOTELERA Y DE RESTAURACIÓN				OB	3
ESTRUCTURA DEL MERCADO TURÍSTICO / MARKETING TURÍSTICO / DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS				DIRECCIÓN COMERCIAL Y DE VENTAS				OB	6
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO				PRACTICUM*				PE	18
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS I				OP	3
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL				ACTIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARIAS II				OP	3
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama	6	Total Créditos Asignaturas Obligatorias	9	Total Créditos Prácticas Externas	18	Total Créditos Asignaturas Optativas	6	Total Créditos Asignaturas Formación Básica de otras Ramas	39

(1) **FB** = Formación Básica    **OB** = Obligatoria    **OP**=Optativa    **PE**= Prácticas Externas

\* Siempre que la Formación en Centros de Trabajo sea adecuada a las Prácticas del Grado