



ANTES DE CUPLIMENTAR ESTE IMPRESO LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES

DATOS PERSONALES Y FAMILIARES

Form containing personal and family data fields: N.I.F. u otros, SEXO, DIRECCIÓN DURANTE EL CURSO (CALLE, LOCALIDAD, PROVINCIA, N°, PISO, CÓD. POSTAL, TELÉFONO MÓVIL), ¿REALIZÓ TRABAJO REMUNERADO EL/LA ESTUDIANTE DURANTE EL CURSO ANTERIOR?, CORREO ELECTRÓNICO PERSONAL, DATOS DE NACIMIENTO (FECHA NACIMIENTO: DIA, MES, AÑO; LOCALIDAD, PROVINCIA), NACIONALIDAD (ESPAÑOL, EXTRANJERO, PAÍS), DOMICILIO FAMILIAR (LOCALIDAD, PROVINCIA, CALLE Y NUMERO, CÓD. POSTAL, PAÍS, TELÉFONO), and a table for TRABAJO Y ESTUDIOS FAMILIARES.

DATOS ACADÉMICOS: Se cumplimentará únicamente el primer año que se accede a estos estudios

Form containing academic data fields: (3) Indique el último año que cursó la titulación que le da acceso, Naturaleza del Centro en el que cursó la titulación que le da acceso (Centro Público, Privado, Concertado), País donde cursó el último año de Secundaria, (4) Modalidad con la que ingresó por primera vez al sistema universitario español, and ¿Accede por primera vez al sistema universitario durante este curso?.

DATOS ECONÓMICOS

Form containing economic data fields: - PREVIAMENTE, CONSULTE LAS NORMAS DE MATRÍCULA Y LAS EXENCIONES QUE PUEDAN CORRESPONDERLE, FORMA DE PAGO (Efectivo, Domiciliado, Pago aplazado), TIPO DE MATRÍCULA QUE REALIZA (Ordinaria, Becario del Ministerio de Educación, etc.), and El pago aplazado será siempre domiciliado.

# ASIGNATURAS EN LAS QUE SOLICITA MATRÍCULA

## OBSERVACIONES:

A efectos de identificar las asignaturas en las que se matricula, señale con una X en la casilla correspondiente.

La normativa reguladora de la matrícula está disponible en: <https://www.unileon.es/estudiantes/futuros-estudiantes/matricula>

Obligatoriamente deberá fechar y firmar el impreso.

### NOTA IMPORTANTE:

Para matricularse de **créditos optativos reconocidos por actividades específicas o asignaturas optativas de otros grados del mismo Centro** (en las titulaciones que se contemple), deberá cumplimentar el impreso correspondiente.

## GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS

(En el curso 2024/2025 sólo se podrá formalizar matrícula de asignaturas de Primer Curso)

Tipo de enseñanza: PRESENCIAL

Rama de conocimiento: Ciencias

### PRIMER CURSO

ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE		Créditos	ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE		Créditos
<input type="checkbox"/>	FÍSICA APLICADA A LOS ALIMENTOS (B)	6	<input type="checkbox"/>	FUNDAMENTOS DE BIOQUÍMICA (B)	6
<input type="checkbox"/>	QUÍMICA APLICADA A LOS ALIMENTOS (B)	6	<input type="checkbox"/>	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (B)	6
<input type="checkbox"/>	FUNDAMENTOS DE BIOLOGÍA (B)	6	<input type="checkbox"/>	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (B)	6
<input type="checkbox"/>	ANÁLISIS DE DATOS (B)	6	<input type="checkbox"/>	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS (B)	6
<input type="checkbox"/>	ANTROPOLOGÍA Y GASTRONOMÍA (B)	6	<input type="checkbox"/>	FISIOLOGÍA HUMANA (B)	6

### SEGUNDO CURSO

ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE		Créditos	ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE		Créditos
<input type="checkbox"/>	HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA (O)	6	<input type="checkbox"/>	ANÁLISIS SENSORIAL (O)	6
<input type="checkbox"/>	ALIMENTOS: COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES (O)	6	<input type="checkbox"/>	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA (O)	6
<input type="checkbox"/>	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA (O)	6	<input type="checkbox"/>	TECNOLOGÍA CULINARIA I (O)	6
<input type="checkbox"/>	PSICOLOGÍA APLICADA A LA GASTRONOMÍA (O)	6	<input type="checkbox"/>	GASTRONOMÍA Y COMERCIALIZACIÓN (O)	6
<input type="checkbox"/>	SISTEMAS DE ORGANIZACIÓN EN COCINA (O)	6	<input type="checkbox"/>	GASTRONOMÍA ESPAÑOLA (O)	6

### TERCER CURSO

ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE		Créditos	ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE		Créditos
<input type="checkbox"/>	SUMILLERÍA Y GESTIÓN EN BODEGA (O)	6	<input type="checkbox"/>	TÉCNICAS Y PROCESOS INDUSTRIALES EN RESTAURACIÓN (O)	6
<input type="checkbox"/>	TECNOLOGÍA CULINARIA II (O)	6	<input type="checkbox"/>	CREACIÓN GASTRONÓMICA (O)	6
<input type="checkbox"/>	PLANIFICACIÓN Y PASTERÍA (O)	6	<input type="checkbox"/>	CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (O)	6
<input type="checkbox"/>	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL (O)	6	<input type="checkbox"/>	SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE (O)	6
<input type="checkbox"/>	DIRECCIÓN FINANCIERA Y CONTABLE (O)	6	<input type="checkbox"/>	EMPRENDIMIENTO Y ESTRATEGIAS DE NEGOCIO (O)	6

### CUARTO CURSO

ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE		Créditos	ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE		Créditos
<input type="checkbox"/>	PRÁCTICAS EXTERNAS (O)	30	<input type="checkbox"/>	TRABAJO FIN DE GRADO (O)	12

#### MÓDULO: GASTRONOMÍA SOSTENIBLE\*

#### ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DEL PRIMER SEMESTRE

ASIGNATURAS OPTATIVAS DEL SEGUNDO SEMESTRE		Créditos
<input type="checkbox"/>	SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL EN GASTRONOMÍA	6
<input type="checkbox"/>	HERRAMIENTAS PARA UNA OFERTA GASTRONÓMICA SOSTENIBLE	6
<input type="checkbox"/>	VALOR PATRIMONIAL Y SOCIAL DE LA GASTRONOMÍA	6

#### MÓDULO: GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA\*

#### ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DEL PRIMER SEMESTRE

ASIGNATURAS OPTATIVAS DEL SEGUNDO SEMESTRE		Créditos
<input type="checkbox"/>	DISEÑO E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA EN ALTA COCINA:	6
<input type="checkbox"/>	ELABORACIÓN DE UNA OFERTA GASTRONÓMICA	6
<input type="checkbox"/>	NUEVOS INGREDIENTES Y TÉCNICAS DE VANGUARDIA	6
<input type="checkbox"/>	PASTERÍA Y REPOSTERÍA DE VANGUARDIA	6

#### MÓDULO: GASTRONOMÍA SALUDABLE\*

#### ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DEL PRIMER SEMESTRE

ASIGNATURAS OPTATIVAS DEL SEGUNDO SEMESTRE		Créditos
<input type="checkbox"/>	INGREDIENTES Y PROCESOS PARA EL DESARROLLO DE NUEVOS PLATOS PREPARADOS	6
<input type="checkbox"/>	PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE NUEVOS PLATOS PREPARADOS	6
<input type="checkbox"/>	ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN RESTAURACIÓN	6

(B) Asignatura de FORMACIÓN BÁSICA

(O) Asignatura OBLIGATORIA

\* Para obtener el título es necesario superar un módulo de optatividad completo.

Acepto que la presente solicitud de matrícula tiene carácter condicional y que la Administración anulará la misma si se verifica que no se cumplen los requisitos académicos y administrativos exigidos por la normativa reguladora de la matrícula o se incumplen los plazos y requisitos establecidos para el pago total o el pago aplazado, sin posibilidad de recuperar los importes parcialmente abonados.

En ....., a ..... de ..... de .....

(Firma del/de la estudiante)

**NOTA:** En el supuesto de pago domiciliado, la orden de domiciliación de adeudo, solamente deberá ser cumplimentada y firmada por los estudiantes de nuevo ingreso. En caso de modificación en su cuenta/entidad bancaria, modalidad de pago o cambio de titulación, deberá firmar una nueva orden de domiciliación.