



Nº DE EXPEDIENTE:

CURSO ACADÉMICO: 2025/2026

DATOS PERSONALES Y FAMILIARES

N.I.F. u otros		ESCRIBA SU PRIMER APELLIDO, SEGUNDO APELLIDO Y NOMBRE (Deje una casilla en blanco después del primer apellido y del segundo).	
SEXO	HOMBRE ☐ MUJER ☐	DIRECCIÓN DURANTE EL CURSO	
		CALLE	Nº PISO
		LOCALIDAD	CÓD. POSTAL
		PROVINCIA	TELÉFONO MÓVIL
¿REALIZÓ TRABAJO REMUNERADO EL/LA ESTUDIANTE DURANTE EL CURSO ANTERIOR? Señale con una X lo que proceda		CORREO ELECTRÓNICO PERSONAL (1)	
SÍ ☐ NO ☐			
(2) Trabajo del/de la estudiante		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

TRABAJO Y ESTUDIOS FAMILIARES (2)	TRABAJO	ESTUDIOS
PADRE O TUTOR		
MADRE O TUTOR		

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

(3) Indique el último año que cursó la titulación que le da acceso.	¿Accede por primera vez al sistema universitario durante este curso?
	SÍ ☐ NO ☐
Naturaleza del Centro en el que cursó la titulación que le da acceso. Señale lo que proceda:	Si no accede por primera vez al sistema universitario durante este curso, señale los cuatro dígitos del primer año de los dos años naturales que componen el curso académico en el que ingresó por primera vez en el sistema universitario. Ejemplo: curso académico 2009/2010, deberá poner 2009.
☐ Centro Público ☐ Centro Privado ☐ Centro Privado Concertado	
País donde cursó el último año de Secundaria:	(4) Modalidad con la que ingresó por primera vez al sistema universitario español. Indique el número que proceda:

DATOS ECONÓMICOS

- PREVIAMENTE, CONSULTE LAS NORMAS DE MATRÍCULA Y LAS EXENCIONES QUE PUEDAN CORRESPONDERLE - DERECHOS DE MATRÍCULA SEGÚN EL DECRETO REGULADOR DE LOS PRECIOS PÚBLICOS APROBADO POR LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN - LA APLICACIÓN DE MATRÍCULA REALIZA LOS CÁLCULOS AUTOMÁTICAMENTE. PODRÁ CONSULTAR LOS CONCEPTOS E IMPORTES EN LA PÁGINA WEB DE LA UNIVERSIDAD	TIPO DE MATRÍCULA QUE REALIZA (Señale con una X en la casilla correspondiente)
FORMA DE PAGO (Señale con una X en la casilla correspondiente)	Ordinaria
(5) Pago total: Efectivo ☐	Becario del Ministerio de Educación
Domiciliado ☐	Becario Mº de Educación y Fam. Núm. Cat. General
(6) Pago aplazado ☐	Becario Mº de Educación y Fam. Núm. Cat. Especial
El pago aplazado será siempre domiciliado.	Becario Mº de Educación y Discapacitado
	Becario Mº de Educación y Víctima del Terrorismo
	Becario del Gobierno Vasco
	Becario del Gobierno Vasco y Fam. Núm. Cat. General
	Becario del Gobierno Vasco y Fam. Núm. Cat. Especial
	Becario del Gobierno Vasco y Discapacitado
	Discapacitado
	Escasez de Recursos
	Escasez de Recursos y Fam. Núm. Cat. General
	Familia Numerosa Categoría General
	Familia Numerosa Categoría Especial
	Víctima del Terrorismo
	Huérfanos de Violencia de Género
	Víctimas de Violencia de Género
	Ingreso Mínimo Vital
	Protección Temporal

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 2025/2026 sólo se podrá formalizar matrícula de asignaturas de Primer y Segundo Curso)

Tipo de enseñanza: PRESENCIAL

Rama de conocimiento: Ciencias

PRIMER CURSO

ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE		Créditos	ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE		Créditos
☐	FÍSICA APLICADA A LOS ALIMENTOS (B)	6	☐	FUNDAMENTOS DE BIOQUÍMICA (B)	6
☐	QUÍMICA APLICADA A LOS ALIMENTOS (B)	6	☐	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (B)	6
☐	FUNDAMENTOS DE BIOLOGÍA (B)	6	☐	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (B)	6
☐	ANÁLISIS DE DATOS (B)	6	☐	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS (B)	6
☐	ANTROPOLOGÍA Y GASTRONOMÍA (B)	6	☐	FISIOLOGÍA HUMANA (B)	6

SEGUNDO CURSO

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

TERCER CURSO

ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE		Créditos	ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE		Créditos
☐	SUMILLERÍA Y GESTIÓN EN BODEGA (O)	6	☐	TÉCNICAS Y PROCESOS INDUSTRIALES EN RESTAURACIÓN (O)	6
☐	TECNOLOGÍA CULINARIA II (O)	6	☐	CREACIÓN GASTRONÓMICA (O)	6
☐	PLANIFICACIÓN Y PASTELERÍA (O)	6	☐	CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (O)	6
☐	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL (O)	6	☐	SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE (O)	6
☐	DIRECCIÓN FINANCIERA Y CONTABLE (O)	6	☐	EMPENDIMIENTO Y ESTRATEGIAS DE NEGOCIO (O)	6

CUARTO CURSO

ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE		Créditos	ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE		Créditos
☐	PRÁCTICAS EXTERNAS (O)	30	☐	TRABAJO FIN DE GRADO (O)	12

MÓDULO: GASTRONOMÍA SOSTENIBLE*

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DEL PRIMER SEMESTRE

ASIGNATURAS OPTATIVAS DEL SEGUNDO SEMESTRE

	SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL EN GASTRONOMÍA	6
	HERRAMIENTAS PARA UNA OFERTA GASTRONÓMICA SOSTENIBLE	6
	VALOR PATRIMONIAL Y SOCIAL DE LA GASTRONOMÍA	6

MÓDULO: GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA*

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DEL PRIMER SEMESTRE

ASIGNATURAS OPTATIVAS DEL SEGUNDO SEMESTRE

	ASESIGNATURAS OPTATIVAS DEL SEGUNDO SEMESTRE	
☐	DISEÑO E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA EN ALTA COCINA:	6
☐	ELABORACIÓN DE UNA OFERTA GASTRONÓMICA	
☐	NUEVOS INGREDIENTES Y TÉCNICAS DE VANGUARDIA	6
☐	PASTELERÍA Y REPOSTERÍA DE VANGUARDIA	6

MÓDULO: GASTRONOMÍA SALUDABLE*

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DEL PRIMER SEMESTRE

ASIGNATURAS OPTATIVAS DEL SEGUNDO SEMESTRE

	INGREDIENTES Y PROCESOS PARA EL DESARROLLO DE NUEVOS PLATOS PREPARADOS	6
	PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE NUEVOS PLATOS PREPARADOS	6
	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.