GRADO DE CIENCIAS CULINARIAS Y GASTRONÓMICAS

Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy

Centre adscrit
UNIVERSITAT DE BARCELONA

> Memoria para la verificación de titulaciones oficiales de Grado y Máster Universitario de acuerdo con el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

Índice de contenido

1. Descripción, objetivos formativos y justificación del título 1
1.1. Denominación del título 1
1.2. Ámbito de conocimiento 1
1.3. Menciones 1
1.4. Universidades participantes 1
1.4.a) Universidad responsable 1
1.4.b) Universidades participantes 1
1.4.c) Convenio títulos conjuntos 1
1.5. Centros de impartición 1
1.5.a) Centro de impartición responsable 1
1.5.b) Centros de impartición 1
1.6. Modalidad de enseñanza 1
1.7. Número total de créditos 1
1.8. Idiomas de impartición 1
1.9. Oferta de plazas 1
1.9.a) Número total de plazas 1
1.9.b) Oferta de plazas por modalidad 1
1.10. Justificación del interés del título 1
1.11. Objetivos formativos 3
1.11.a) Principales objetivos formativos del título 3
1.11.b) Objetivos formativos de las menciones 4
1.12. Estructuras curriculares específicas y justificación de sus objetivos 5
1.13. Estrategias metodológicas de innovación docente específicas y justificación de sus objetivos 5
1.14. Perfiles fundamentales de egreso a los que se orientan las enseñanzas 6
1.14. bis) Actividad profesional regulada habilitada por el título 7

2. Resultados del proceso de formación y de aprendizaje 8
2.1. Conocimientos o contenidos *(Knowledge)* 8
2.2. Habilidades o destrezas *(Abilities)* 9
2.3. Competencias (*Skills*) 10

3. Admisión, reconocimiento y movilidad 11
3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes 11
3.1.a) Normativa y procedimiento general de acceso 11
3.1.b) Criterios y procedimiento de admisión a la titulación 11
3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencias de créditos 11
3.3. Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida 12

4. Planificación de las enseñanzas 14
4.1. Estructura básica de las enseñanzas 14
4.1.a) Resumen del plan de estudios 14

4.1.b) Plan de estudios detallado....20
4.2. Actividades y metodologías docentes....39
4.2.a) Materias básicas, obligatorias y optativas....39
4.2.b) Prácticas académicas externas....41
4.2.c) Trabajo de fin de Grado....41
4.3. Sistemas de evaluación....42
4.3.a) Evaluación de las materias básicas, obligatorias y optativas....42
4.3.b) Evaluación de las Prácticas académicas externas (obligatorias)....43
4.3.c) Evaluación del Trabajo de fin de Grado....43
4.4. Estructuras curriculares específicas....44

5. Personal académico y de apoyo a la docencia....45
5.1. Perfil básico del profesorado....45
5.1.a) Descripción de la plantilla de profesorado del título....45
5.1.b) Estructura de profesorado....48
5.2. Perfil detallado del profesorado....49
5.2.a) Detalle del profesorado asignado al título por ámbito de conocimiento....49
5.2.b) Méritos docentes del profesorado no acreditado y/o méritos de investigación del profesorado no doctor....50
5.2.c) Perfil del profesorado necesario y no disponible y plan de contratación....51
5.2.d) Perfil básico de otros recursos de apoyo a la docencia necesarios....52

6. Recursos para el aprendizaje: materiales e infraestructurales, prácticas y servicios....53
6.1. Recursos materiales y servicios....53
6.2. Procedimiento para la gestión de las prácticas académicas externas....55
6.3. Previsión de dotación de recursos materiales y servicios....55

7. Calendario de implantación....56
7.1. Cronograma de implantación del título....56
7.2. Procedimiento de adaptación....56
7.2.a) Tabla de adaptación entre el título a extinguir y el título que se implanta....56
7.2.b) Cronograma de extinción de la titulación a extinguir....56
7.3. Enseñanzas que se extinguen....56

8. Sistema interno de garantía de la calidad....57
8.1. Sistema Interno de Garantía de la Calidad....57
8.2. Medios para la información pública....57

Índice de tablas

Tabla 1. Descripción del título. 1

Tabla 2. Relación entre los sectores y los perfiles de egreso 7

Tabla 3. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos. 11

Tabla 4. Resumen del Plan de Estudios 14

Tabla 5. Relación entre las Materias de Formación Básica y los Ámbitos de Conocimiento 14

Tabla 6. Resumen del Plan de Estudios (estructura semestral) 16

Tabla 7. Distribución de créditos y materias de la Mención en Innovación y Creatividad Culinaria 19

Tabla 8. Distribución de créditos y materias de la Mención en Investigación y Desarrollo Culinario 19

Tabla 9. Distribución de créditos y materias de la Mención en Gestión de la Restauración Colectiva 19

Tabla 10. Distribución de créditos y materias del Itinerario Libre (sin mención) ... 20

Tabla 11. Plan de estudios detallado. 20

Tabla 12. Relación entre Resultados de Aprendizaje de la titulación y de las materias. 38

Tabla 13. Actividades formativas en asignaturas de formación básica, obligatoria y optativa. 40

Tabla 14. Sistemas de evaluación en asignaturas de formación básica, obligatoria y optativa 42

Tabla 15. Resumen del profesorado asignado al título. 48

Tabla 16. PAS 52

Tabla 17. Esquema de cronograma de implantación del nuevo título. 56

Tabla 18. Esquema de cronograma de extinción del anterior título. 56

1. Descripción, objetivos formativos y justificación del título

Tabla 1. Descripción del título.

1.1. Denominación del título	**Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas**
1.2. Ámbito de conocimiento	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márquetin, comercio, contabilidad y turismo
1.3. Menciones	> Mención en Innovación y Creatividad Culinarias (48 ECTS) > Mención en Investigación y Desarrollo Culinario (48 ECTS) > Mención en Gestión de la Restauración Colectiva (48 ECTS)
1.4. Universidades participantes	
1.4.a) Universidad responsable	Universitat de Barcelona
1.4.b) Universidades participantes	No aplica
1.4.c) Convenio títulos conjuntos	No aplica
1.5. Centros de impartición	
1.5.a) Centro de impartición responsable	Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme CETT UB
1.5.b) Centros de impartición	Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme CETT UB
1.6. Modalidad de enseñanza	Presencial
1.7. Número total de créditos	240 ECTS
1.8. Idiomas de impartición	Castellano y catalán
1.9. Oferta de plazas	
1.9.a) Número total de plazas	80
1.9.b) Oferta de plazas por modalidad	No aplica

1.10. Justificación del interés del título

Uno de los elementos determinantes de la presente propuesta de nueva verificación del título es la decisión de una de las universidades participantes, la Universidad Politécnica de Catalunya, de no continuar participando en la impartición de dichos estudios, lo que obliga a modificar substancialmente la propuesta original como grado interuniversitario.

La experiencia de nueve años en la implantación y desarrollo de las ciencias culinarias y gastronómicas conlleva la reflexión para la mejora del aprendizaje de los potenciales profesionales de este sector en clara progresión.

Es necesario destacar que el grado de satisfacción por los resultados de aprendizaje alcanzados por los estudiantes, justifican sin lugar a dudas la conveniencia de seguir apostando por la formación en este ámbito disciplinar.

Durante todos estos años se ha llevado a cabo un seguimiento continuado, atendiendo a los requerimientos de los diferentes tipos de interés, tal y como se recoge en el procedimiento del sistema de calidad de la EUHT CETT UB.

Ello ha permitido incorporar en la presente propuesta una mejor adecuación de las menciones, dando respuesta a una visión actual y futura a determinados perfiles profesionales.

Asimismo, la irrupción de las competencias digitales no puede ser obviada, y es por ello que se ha considerado necesario el incorporar, desde el ámbito de la optatividad, una materia que pueda dotar al estudiante de dicho aprendizaje

El grado se orienta a proporcionar una formación general teórica y práctica, con un enfoque interdisciplinar y un conocimiento holístico del ámbito culinario y gastronómico, adaptada a la demanda profesional existente en el sector, permitiendo la necesaria flexibilidad de los perfiles de salida que actualmente se requieren en un ámbito laboral en constante transformación y evolución.

La constante relación con el sector vinculado al grado ha dado lugar a la consolidación de sólidos perfiles profesionales que se han integrado en puestos y cargos relacionados con empresas emergentes en el sector alimentario y gastronómico. Esta visión, coincide con las palabras del prestigioso chef Joan Roca y colaborador, quien afirma *"La razón de este Grado es conseguir profesionales mejor formados que nosotros y que puedan continuar con el trabajo hecho, adquiriendo nuevos conocimientos e integrarlos en un continuo cambio gastronómico."*

El grado supone una consolidación de los estudios universitarios en el ámbito culinario científico en el contexto universitario catalán y español. En el marco del Espacio Europeo de Educación Superior, los actuales grados en relación a la "Gestión en gastronomía y las artes culinarias" y en las "Ciencias culinarias y gastronómicas", que se ofrecen en distintas universidades españolas (también puede consultarse el portal de la Fundación Triptolemos sobre la formación universitaria del sistema alimentario para más información respecto a la oferta educativa del ámbito de estudio a nivel nacional), así como los grados en diferentes centros educativos y universidades a nivel internacional. En el ámbito autonómico no se encuentran grados universitarios con tanta semejanza, aunque sí existen una serie de titulaciones afines por parte de distintos centros y universidades.

Se presenta como titulación asociada al Máster Universitario en Gastronomía Sostenible (impartida en el mismo CETT UB), en el que se ofrece una continuidad a los aprendizajes del presente grado.

1.11. Objetivos formativos

La finalidad del presente título es formar profesionales con los conocimientos que les permitan comprender y abordar el fenómeno culinario y gastronómico desde una perspectiva científica, tecnológica, social, cultural y de gestión empresarial, dotándoles de las competencias necesarias para innovar, diseñar, producir y gestionar servicios culinarios y gastronómicos en los ámbitos de la alta cocina, la restauración comercial y colectiva y la industria alimentaria y hotelera, así como desarrollar proyectos de investigación y desarrollo en el campo de las ciencias gastronómicas.

1.11.a) Principales objetivos formativos del título

Los objetivos del Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas son:

> Proponer un sistema de conocimiento culinario-gastronómico que permita comprender los procesos que tienen lugar en la actividad culinaria y adquirir las habilidades que faciliten avanzar en el desarrollo y la innovación gastronómica y culinaria desde una perspectiva interdisciplinar, integrando las múltiples áreas del saber, del conocimiento y de la técnica que intervienen.

> Preparar profesionales competentes que diseñen, planifiquen y gestionen ofertas gastronómicas y servicios culinarios en las empresas de los sectores implicados, aplicando y desarrollando los procesos y las técnicas adecuadas, que den respuesta a las necesidades y requerimientos de los diferentes colectivos, considerando tanto las variables sociales y culturales que intervienen, como los aspectos vinculados con la nutrición y la salud.

> Formar profesionales capaces de crear nuevos conceptos gastronómicos y elaboraciones culinarias de vanguardia que incorporen innovaciones en tecnología, en el uso de alimentos y productos, en técnicas culinarias contemporáneas, y en el desarrollo de nuevas fórmulas y conceptos, integrados en equipos multidisciplinares de trabajo y de investigación.

> Proporcionar una formación de base científico-técnica aplicada a los procesos culinarios, con la finalidad de dotar al sector de la industria alimentaria y gastronómica de profesionales emprendedores, capacitados para el análisis y la identificación de las oportunidades que se requieren para la evolución de dicho sector.

> Preparar profesionales capaces de dirigir y gestionar proyectos culinarios y gastronómicos en empresas de los sectores implicados, dando respuesta a los retos que imponen los cambios vinculados con la sostenibilidad

(económica, ambiental y social), con la evolución tecnológica, las plataformas digitales y la globalización, aplicando soluciones innovadoras, teniendo en cuenta el respeto a la diversidad y a los derechos humanos.

> Capacitar profesionales en los estándares de calidad, sanitarios y de legislación alimentaria requeridos en los diferentes procesos gastronómicos aplicados.

1.11.b) Objetivos formativos de las menciones

La Creatividad Gastronómica en la Alta Cocina, las Colectividades y la Industria Alimentaria, con sus respectivas particularidades, constituyen tres pilares y referentes del sector. La estructuración del grado en estas menciones responde a la evolución y las necesidades detectadas, y en particular, permite poner en el mercado un título de alto nivel que facilitará a los futuros profesionales adquirir las competencias y conocimientos específicos de cada una de ellas; todo ello a través de la combinación de un enfoque altamente práctico, de la excelencia académica y del aprendizaje desde, hacia y para el sector. Las menciones del título y los objetivos que se persiguen son los siguientes:

Innovación y Creatividad Culinarias:

> Dotar al estudiante de las competencias necesarias para desarrollar su capacidad de experimentación a partir de las posibilidades expresivas y los planteamientos de la cocina creativa.

> Proporcionar al estudiante el conocimiento integral de los productos elaborados y no elaborados desde el punto de vista científico-tecnológico, culinario y gastronómico.

> Facilitar los conocimientos necesarios para crear elaboraciones culinarias innovadoras, desarrollando el proceso gastronómico más adecuado de la alta cocina.

> Proporcionar conocimientos de la enología para ser aplicados en el ámbito de la gastronomía.

> Propiciar la interacción entre diferentes esferas de conocimiento en el desarrollo de un mismo proyecto gastronómico.

> Garantizar los conocimientos de gestión de los procesos gastronómicos en la restauración comercial y nuevos modelos de negocio culinario.

Investigación y Desarrollo Culinario:

> Fomentar el desarrollo de proyectos de investigación culinaria para promover la innovación en el ámbito de la industria alimentaria.

> Dotar al estudiante de las competencias necesarias para desarrollar productos alimentarios innovadores mediante el proceso culinario más efectivo.

> Capacitar con las herramientas de análisis de mercado y aportar productos adecuados a la demanda existente detectando posibles oportunidades de negocio.

> Promover la inquietud para el desarrollo de nuevos productos y elaboraciones culinarias que respondan a necesidades de mercado actual y futuras.

Gestión de la Restauración Colectiva:

> Desarrollar proyectos de innovación con resultados óptimos para cubrir las necesidades del sector, que cumplan con los requisitos de legalidad vigente y que persigan objetivos de alimentación saludable.

> Analizar el mercado y aportar productos adecuados a la demanda existente detectando posibles oportunidades de negocio.

> Garantizar los conocimientos de gestión de los procesos gastronómicos en la restauración colectiva.

> Aportar conocimientos sobre el control, adaptación y mejora de las operaciones y procesos en colectividades.

> Capacitar en el diseño de ofertas gastronómicas orientadas a satisfacer las necesidades de los colectivos con requerimientos alimentarios específicos.

Itinerario Libre:

Este itinerario permite la libre elección del estudiante entre todas las materias optativas ofertadas hasta completar los créditos optativos necesarios. En este caso, el estudiante no obtendrá ninguna especialización específica.

1.12. Estructuras curriculares específicas y justificación de sus objetivos

No procede.

1.13. Estrategias metodológicas de innovación docente específicas y justificación de sus objetivos

No procede.

1.14. Perfiles fundamentales de egreso a los que se orientan las enseñanzas

La diversidad y riqueza de las actividades vinculadas con los procesos culinarios y la gastronomía permite al graduado trabajar en diferentes tipologías de organizaciones y empresas, generar nuevas oportunidades de negocio, así como desarrollar funciones con distintos grados de responsabilidad y autonomía.

Desde una perspectiva horizontal, los sectores vinculados con la cocina y la gastronomía se vertebran en subsectores que presentan un determinado grado de homogeneidad. Éstos son:

- H1. Restauración comercial
- H2. Restauración colectiva o social
- H3. Hotelería. Servicios de restauración ofrecidos por el sector de la hotelería.
- H4. Gastronomía y salud
- H5. Industria alimentaria
- H6. Productos y actividades turísticas asociados a la gastronomía como recurso turístico.
- H7. Consultoría
- H8. Formación, investigación e innovación en centros públicos y privados de I+D+I

Desde una perspectiva vertical se contemplan diferentes grados de responsabilidad a desarrollar en los diferentes subsectores enumerados anteriormente. Aprendizajes relacionados con la gestión de este tipo de organizaciones, junto con aquellos vinculados con la investigación, la innovación y el desarrollo complementan el perfil de salida de la titulación.

Los perfiles son personas responsables en:

- V01. Dirección de producción culinaria y gastronómica
- V02. Gestión de operaciones y procesos de producción alimentaria
- V03. Dirección de desarrollo de nuevos productos alimentarios
- V04. Dirección ejecutiva de cocina
- V05. Dirección de restauración
- V06. Dirección culinaria en industria alimentaria
- V07. Asesoría culinaria gastronómica
- V08. Dirección de innovaciones culinarias
- V09. Calidad y Seguridad Alimentaria en Restauración

> V10. Proyectos de Investigación
> V11. Chef de cocina de restauración comercial
> V12. Chef de cocina de restauración colectiva
> V13. Dirección de F&B
> V14. Dirección de proyectos de instalaciones culinarias
> V15. Dirección de eventos y actividades gastronómicas
> V16. I+D en Industria Alimentaria

En la siguiente tabla se presenta, en forma de matriz, la relación entre los ejes vertical y horizontal.

Tabla 2. Relación entre los sectores y los perfiles de egreso.

	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8
V01					x			
V02	x	x	x			x		
V03				x	x			
V04	x	x	x					
V05	x	x	x			x		
V06					x			
V07							x	
V08	x			x				
V09	x	x	x					
V10								x
V11	x							
V12		x						
V13	x		x					
V14	x	x	x					
V15						x		
V16					x			

1.14. bis) Actividad profesional regulada habilitada por el título

No procede.

2. Resultados del proceso de formación y de aprendizaje

2.1. Conocimientos o contenidos *(Knowledge)*

Al terminar la Titulación, el estudiante será capaz de:

TC01. Relacionar los fundamentos de las ciencias básicas para su aplicación en el ámbito culinario y gastronómico

TC02. Reconocer las principales herramientas para la gestión de las organizaciones en el sector de la restauración y la industria alimentaria.

TC03. Utilizar los conocimientos básicos para construir propuestas creativas e innovadoras en el ámbito gastronómico.

TC04. Identificar los datos relevantes en el ámbito de estudio para emitir juicios que incluyan temas relevantes de índole, social, científica o ética.

TC05. Interpretar la evolución de la historia de la gastronomía nacional e internacional, describiendo la oferta gastronómica relevante y significativa entorno al mapa gastronómico mundial.

TC06. Diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia culinaria y gastronómica para dar respuesta al sector de la gastronomía en el ámbito científico culinario.

TC07. Definir los fundamentos teóricos, técnicos e instrumentales relacionados con la gastronomía, la restauración y la industria alimentaria, aplicados a los procesos culinarios del sector.

TC08. Identificar los principales métodos y técnicas cuantitativas, cualitativas, de laboratorio, taller culinario y de trabajo de campo que se emplean en el ejercicio profesional de la restauración y la gastronomía.

TC09. Describir la evolución y delimitación de los procesos y producciones en el ámbito culinario, diagnosticando y analizando la evolución y el impacto, teniendo en cuenta las amenazas y oportunidades para el desarrollo sostenible en gastronomía.

2.2. Habilidades o destrezas *(Abilities)*

Al terminar la Titulación, el estudiante será capaz de:

TH01. Transmitir de manera efectiva la información, ideas, derivado del estudio de problemas y soluciones a través de las diferentes estrategias y canales de comunicación a todos los actores/agentes relacionados.

TH02. Implementar sistemas de calidad y de gestión medioambiental de prevención de riesgos en el ámbito culinario y gastronómico

TH03. Analizar las necesidades y expectativas de los clientes para la planificación y desarrollo de estrategias.

TH04. Identificar los principales métodos y técnicas cuantitativas, cualitativas, de cocina, de laboratorio y de trabajo de campo que se emplean en la investigación o en la resolución de problemas del ejercicio profesional de la gastronomía, siguiendo el método científico.

TH05. Incorporar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno laboral.

TH06. Interpretar la información económica financiera del sector gastronómico, desde la realización de un diagnóstico adecuado hasta la aplicación de medidas correctoras con la garantía de la sostenibilidad del negocio.

TH07. Aplicar su conocimiento, comprensión y habilidades en la resolución de problemas en entornos complejos o de trabajo profesional y especializado, que requieren el uso de ideas novedosas.

TH08. Elaborar diagnosis a distintas escalas, propuestas de intervención en el ámbito culinario gastronómico que contemplen los problemas, ambientales, sociales y económicos, según los objetivos de desarrollo sostenible.

TH09. Aplicar con método y técnica la tecnología aplicada con destreza a los procesos culinarios relacionados, teniendo en cuenta los materiales, herramientas e instrumentos.

TH10. Transmitir de manera efectiva la información derivada de los estudios culinarios/gastronómicos a través de diferentes estrategias y canales de comunicación, teniendo en cuenta las tecnologías de la información y comunicación (TIC).

2.3. Competencias (*Skills*)

Al terminar la Titulación, el estudiante será capaz de:

TS01. Alcanzar un aprendizaje autónomo, basado en la capacidad de análisis, síntesis, de visiones globales y de aplicación de los conocimientos a la práctica, siendo capaz de tomar decisiones y de adaptarse a nuevas situaciones.

TS02. Diseñar proyectos transversales creativos e innovadores, integrando conocimientos, tecnologías y enfoques que permitan el enfoque hacia realidades más sostenibles.

TS03. Practicar de forma eficiente y coordinada el trabajo en equipo en el diseño, organización, gestión y planificación de proyectos y retos colectivos en el marco de la gastronomía, la restauración y la industria alimentaria, manteniendo relaciones fluidas con todos los agentes intervinientes y aportando soluciones a los problemas que se presenten.

TS04. Proponer respuestas al impacto social, cultural, económico y medioambiental, mediante un análisis sostenible y ético del sector gastronómico, aptas para afrontar los retos actuales y del futuro.

TS05. Integrar la perspectiva de género desde la dimensión cultural, social y económica, y sus distintas manifestaciones, en el momento de entender las desigualdades sociales, las dinámicas territoriales y los problemas ambientales que se producen a diferentes escalas de análisis.

TS06. En el entorno profesional trabajar eficazmente en situaciones que requieran ejercer la responsabilidad personal y profesional en un proceso de toma de decisiones, y comunicarse de manera adecuada en distintas situaciones con los diferentes actores vinculados, siendo capaz de integrar los conocimientos adquiridos a lo largo de la titulación.

TS07. Identificar necesidades de aprendizaje, para dar una respuesta conveniente y así añadir nuevo valor a su perfil profesional.

TS08. Comprender, expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina, así como buscar, usar e integrar la información de forma crítica y responsable.

3. Admisión, reconocimiento y movilidad

3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes

3.1.a) Normativa y procedimiento general de acceso

El acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado se realiza en la Universitat de Barcelona de acuerdo con lo estipulado en el RD 412/2014, de 6 de junio, y de acuerdo con el calendario de implantación establecido en el Real Decreto-ley 5/2016, de 9 de diciembre.

La información se encuentra desarrollada en:
https://universitats.gencat.cat/es/inici

3.1.b) Criterios y procedimiento de admisión a la titulación

Se proporciona enlace a la información sobre, Admisión a Estudios de Grado de la Universitat de Barcelona, así como también desde la propia página web del Centro, donde se facilita la información precisa al estudiante.

3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencias de créditos

Los criterios generales y la normativa de adaptación, reconocimiento y transferencia de créditos para estudios en las enseñanzas oficiales de grado y máster de la Universidad de Barcelona, elaborados siguiendo las directrices del RD 822/2021, de 28 de septiembre (BOE 29 de septiembre de 2021), fueron aprobados por la Comisión Académica de Consejo de Gobierno de la Universitat de Barcelona de fecha 22 de junio de 2022, y por Consejo de Gobierno de 13 de julio de 2022, y las posteriores modificaciones que se especifican en la mencionada normativa que se puede consultar a través de este enlace.

Tabla 3. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos.

Reconocimiento por enseñanzas superiores no universitarias:	**Número de ECTS** Mínimo: *0 créditos* Máximo: *60 créditos*
Reconocimiento por títulos propios:	**Número de ECTS** Mínimo: *0 créditos* Máximo: *36 créditos*
Reconocimiento por experiencia profesional o laboral:	**Número de ECTS** Mínimo: *0 créditos* Máximo: *36 Créditos*

Los criterios aplicables en cada uno de los casos quedan recogidos en la normativa elaborada por el Centro, a partir de la normativa desarrollada por la propia universidad.

Para más información acerca de los créditos, requisitos y procedimientos del reconocimiento profesional, consúltese en el link asociado en cada uno de los casos relacionados en la Tabla 2.

3.3. Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida

La movilidad internacional de estudiantes se rige por la Normativa aprobada en Consejo de Gobierno de 17 de junio de 2017, que establece los procedimientos de aplicación a los estudiantes en movilidad. La Universitat de Barcelona cuenta además con la acreditación de la carta ECHE (2021-2027), que establece un marco general de calidad de la movilidad europea y de aplicación al conjunto de la movilidad internacional.

La EUHT CETT, como centro adscrito a la Universitat de Barcelona participa también en el programa de movilidad entre universidades españolas (SICUE).

El Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas contempla en su diseño curricular una movilidad estructural para facilitar la posibilidad de que el alumnado pueda realizar estancias de aprendizaje en otras universidades.

Este periodo de movilidad internacional se planifica dentro de los últimos 120 créditos del grado, considerando una estancia mínima de un semestre.

La persona responsable de la movilidad internacional del Centro resuelve las solicitudes de los estudiantes procedentes de universidades o centros de educación superior extranjeros de acuerdo con los criterios establecidos en los programas o convenios de movilidad internacional, o si son por solicitud individuales según los criterios de movilidad que marca la UB y el propio centro en su normativa.

La persona responsable de movilidad internacional del Centro se encarga de la orientación, la supervisión y el seguimiento de la matrícula de los estudiantes procedentes de universidades o centros de educación superior extranjeros, siendo la Secretaría de Estudiantes la que gestiona y custodia las actas académicas que se derivan. Para más información acerca de los procedimientos y trámites relativos a la movilidad internacional del Grado, consúltese el apartado de la guía del estudiante correspondiente.

Acuerdos y convenios de colaboración activos de intercambio de estudiantes

En este enlace se facilita toda la información acerca de los acuerdos y convenios de colaboración activos de intercambio de estudiantes con centros a nivel nacional, europeo e internacional.

En cuanto al sistema de reconocimiento de créditos, y atendiendo a las propias indicaciones de la Oficina de Relaciones Internacionales de la UB, a partir de la información proporcionada por las diferentes universidades, se hace una propuesta de reconocimiento de créditos considerando el periodo de estudios en que el estudiante estará en otra Universidad, buscando la equivalencia en el número de créditos a fin de que el alumno no vea perjudicada su eficiencia en el número de semestres de duración de la Carrera.

4. Planificación de las enseñanzas

4.1. Estructura básica de las enseñanzas

4.1.a) Resumen del plan de estudios

Tabla 4. Resumen del Plan de Estudios

Tipo de créditos	Número de créditos a superar por el estudiante
Créditos de Formación Básica (FB)	60
Créditos Obligatorios (OB)	114
Créditos Optativos (OP)	48
Prácticas Externas (PR)	6
Trabajo Final de Grado (TFG)	12

Los 60 ECTS de formación básica se dividen en 36 ECTS de formación básica correspondiente al ámbito de conocimiento del título y 24 ECTS de formación básica de otros ámbitos tal y como se detalla en el siguiente cuadro:

Tabla 5. Relación entre las Materias de Formación Básica y los Ámbitos de Conocimiento

Materia	ECTS	Ámbito de Conocimiento
Economía y administración de empresas	18	Ciencias Económicas, administración y dirección de empresas, márquetin, comercio, contabilidad y turismo
Historia y arte gastronómico	18	
Biología	12	Biología y genética
Química	12	Química

El plan de estudios del título se estructura sobre la base del nuevo Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad. El plan de estudios tiene 240 créditos ECTS y su estructura secuencial queda fijada en 60 créditos por curso.

La planificación responde a un proyecto formativo estructurado en diferentes fases, en una fase inicial, se considera el diseño de una base sólida en los resultados de aprendizaje básicos, con el fin de configurar la plataforma cognitiva necesaria sobre la que construir el resto de los resultados de aprendizaje identificados, en esta fase se centra especialmente en un conjunto de

conocimientos relativos a los alimentos, a los productos, a sus aplicaciones, y a los procesos y sistemas de transformación, vinculando aspectos científicos, tecnológicos, empresariales, artísticos y culinarios, aplicados a los sistemas, operaciones y procesos de producción y ejecución de éstos, y contemplando los principios de la alimentación sostenible y de la perspectiva de género.

Al superar este aprendizaje inicial, el estudiante incorpora de forma paulatina y progresiva un conjunto de aprendizajes más asociados al desarrollo de habilidades y actitudes relacionadas con las asignaturas de la fase de consolidación y la final, así como las propias de la mención elegida. En esta fase el alumnado tiene la posibilidad de iniciar el desarrollo de un itinerario específico a partir de la optatividad ofrecida en la titulación, así como de consolidar el aprendizaje práctico con la realización de prácticas que el estudiante realiza en diferentes empresas.

En la fase final, una vez incorporada la base requerida, el aprendizaje se centra en una visión del concepto gastronómico específico avanzado, vinculado y aplicado a la realidad empresarial y sectorial. Se abarca desde el diseño y conceptualización de una oferta culinaria, hasta la producción, utilizando los sistemas y tecnologías de vanguardia adecuados, así como la aplicación requerida en función de las diferentes tipologías de empresas, mercados, contextos y clientes. Es cuando el alumnado fomenta principalmente el desarrollo de sus capacidades de decisión y autonomía, fundamentadas en la realización del proyecto final de grado y en las oportunidades de movilidad internacional que tiene a su disposición.

El diseño de la formación considera dos características destacadas: por un lado, la coordinación del aprendizaje de forma acumulativa, de manera que el estudiante tenga la oportunidad de aplicar secuencialmente los conocimientos y habilidades que se vayan adquiriendo; y, por otro lado, el desarrollo paulatino y secuencial de las competencias específicas del perfil de los futuros profesionales.

En la siguiente tabla se puede consultar el resumen del plan de estudios del grado en estructura semestral.

Tabla 6. Resumen del Plan de Estudios (estructura semestral)

	Semestre 1					Semestre 2				
	ECTS: 30					ECTS: 30				
	Asignatura	**Tipo**	**Ámbito**	**Créditos**	**Créditos a cursar**	**Asignatura**	**Tipo**	**Ámbito**	**Créditos**	**Créditos a cursar**
CURSO 1	Historia de la Cocina y la Gastronomía	FB	CEA	6	6	Turismo, gastronomía y comunicación	FB	CEA	6	6
	Principios de Fisiología y Bioquímica	FB	Q	6	6	Fundamentos de gestión económica y financiera	FB	CEA	6	6
	Química de los alimentos	FB	Q	6	6	Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía	FB	CEA	6	6
	Sistemas y procesos de producción en cocina	OB		6	6	Bases Físicas y Fisicoquímicas de Productos y Procesos Culinarios	OB		6	6
	Economía Aplicada y Sostenibilidad	OB		3	3	Técnicas y elaboraciones culinarias	OB		6	6
	Principios de nutrición y dietética	OB		3	3					
	Semestre 3					**Semestre 4**				
	ECTS: 30					**ECTS: 30**				
	Asignatura	**Tipo**	**Ámbito**	**Créditos**	**Créditos a cursar**	**Asignatura**	**Tipo**	**Ámbito**	**Créditos**	**Créditos a cursar**
CURSO 2	Productos de Origen Animal: Elaborados y no Elaborados	FB	BG	6	6	Productos de Origen Vegetal: Elaborados y no Elaborados	FB	BG	6	6
	Marketing y Comercialización	FB	CEA	6	6	Arte y Cocina	FB	CEA	6	6
	Cocina dulce: técnicas y fórmulas	OB		6	6	Cocina Mediterránea y Cocinas del Mundo	OB		6	6
	Seguridad Alimentaria y Legislación	OB		3	3	Microbiología	OB		3	3
	Inglés técnico aplicado	OB		9	9	Prácticas de Iniciación en Gastronomía	PR		6	6
						Agrosistemas del mundo	OB		3	3

CURSO 3	Semestre 5				Semestre 6			
	ECTS: 30				ECTS: 30			
	Asignatura	**Tipo**	**Créditos**	**Créditos a cursar**	**Asignatura**	**Tipo**	**Créditos**	**Créditos a cursar**
	Experimentación Culinaria	OB	6	6	Planificación y diseño de espacios culinarios	OB	3	3
	La Cocina Tradicional de la Local a la Global	OB	6	6	Pesca y gastronomía	OB	3	3
	Gestión y Desarrollo de las Personas y Equipos	OB	3	3	Producción Certificada y Marcas de Calidad	OB	3	3
	Marco legal empresarial y medioambiental	OB	3	3	Elaboraciones culinarias en colectividades e industria alimentaria	OP	6	6
	Alimentación y Salud	OB	3	3	Logística y Cadena de Suministros	OP	3	3
	Organización Culinaria y Dirección de Operaciones	OP	6	6	Elaboraciones culinarias en la restauración comercial	OP	6	6
	Gestión del Conocimiento Culinario	OP	3	3	Elaboración y cata de bebidas	OP	6	6
	Optimización de Circuitos de Producción	OP	6	6	Práctica en Alta Cocina	OP	6	6
					Práctica en Colectividades o Industria Alimentaria	OP	6	6
					Práctica en Cocina y Gastronomía	OP	6	6
					Procesos de servicio de restauración	OP	3	3
					Sistemas de relación con el cliente	OP	6	6

CURSO 4	Semestre 7				Semestre 8			
	ECTS: 30				ECTS: 30			
	Asignatura	**Tipo**	**Créditos**	**Créditos a cursar**	**Asignatura**	**Tipo**	**Créditos**	**Créditos a cursar**
	Proceso Creativo y Tecnología Culinaria Contemporánea	OB	6	6	Investigación culinaria y gastronómica	OB	6	6
	Análisis sensorial	OB	6	6	Innovación y desarrollo de productos gastronómicos	OB	6	6
	Estrategia y Emprendimiento Empresarial	OB	6	6	Innovación tecnológica avanzada	OP	6	6
	Gestión de la Producción Culinaria: Planificación y Ejecución	OP	6	6	Innovación culinaria en tecnología de vanguardia	OP	6	6
	Grandes producciones culinarias	OP	6	6	Práctica de Perfeccionamiento en Alta Cocina	OP	6	6
	Pastelería inclusiva	OP	6	6	Práctica de Perfeccionamiento en colectividades e Industria Alimentaria	OP	6	6
	Liderazgo en red y técnicas de Mindfulness	OP	3	3	Práctica de Perfeccionamiento en Cocina y Gastronomía	OP	6	6
	Aceleración de proyectos digitales	OP	6	6	Trabajo Final de Grado	TFG	12	12
	Conectividad y experiencia turística	OP	3	3				

CEA: Ciencias Económicas, administración y dirección de empresas, márquetin, comercio, contabilidad y turismo.
BG: Biología y Genética
Q: Química

El Grado ofrece tres Menciones y un itinerario sin mención.

Mención en Innovación y Creatividad Culinaria

Para obtener la mención, los estudiantes deberán cursar créditos optativos de las materias siguientes:

Tabla 7. Distribución de créditos y materias de la Mención en Innovación y Creatividad Culinaria

Materia	Créditos
Innovación y Cocina Contemporánea	12 ECTS
Gestión y Proceso Culinario y Gastronómico	24 ECTS
Prácticas de Especialización	12 ECTS

Mención en Investigación y Desarrollo Culinario

Para obtener la mención, los estudiantes deberán cursar créditos optativos de las materias siguientes:

Tabla 8. Distribución de créditos y materias de la Mención en Investigación y Desarrollo Culinario

Materia	Créditos
Gestión y Proceso Culinario y Gastronómico	9 ECTS
Técnicas Culinarias en Colectividades y en la Industria Alimentaria	6 ECTS
Innovación y Cocina Contemporánea	6 ECTS
Gestión e Innovación	15 ECTS
Prácticas de Especialización	12 ECTS

Mención en Gestión de la Restauración Colectiva

Para obtener la mención, los estudiantes deberán cursar créditos optativos de las materias siguientes:

Tabla 9. Distribución de créditos y materias de la Mención en Gestión de la Restauración Colectiva

Materia	Créditos
Gestión y Proceso Culinario y Gastronómico	9 ECTS
Técnicas Culinarias en Colectividades y en la Industria Alimentaria	12 ECTS
Gestión e Innovación	15 ECTS
Prácticas de Especialización	12 ECTS

Itinerario Libre (sin mención)

El alumnado del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas puede cursar dicha titulación sin la obligatoriedad de seguir alguna de las menciones anteriormente descritas. En dicho caso el estudiante deberá cursar 12 créditos de la materia Prácticas de Especialización y los 36 restantes a escoger libremente entre los créditos ofrecidos por las materias siguientes:

Tabla 10. Distribución de créditos y materias del Itinerario Libre (sin mención)

Materia	Créditos
Innovación y Cocina Contemporánea	18 ECTS
Gestión y Proceso Culinario y Gastronómico	24 ECTS
Técnicas Culinarias en Colectividades y en la Industria Alimentaria	12 ECTS
Gestión e Innovación	15 ECTS
Organizaciones Inteligentes	18 ECTS

4.1.b) Plan de estudios detallado

Tabla 11. Plan de estudios detallado.

Historia y arte gastronómico	
Número de créditos ECTS	18 créditos
Tipología	Formación Básica
Ámbito	Ciencias Económicas, administración y dirección de empresas, márquetin, comercio, contabilidad y turismo
Organización temporal	Semestres: 1, 2 y 4
Modalidad	Presencial
Resultados de aprendizaje	**M12H1**- Asociar las implicaciones psicológicas, sociales y culturales que influyen en la formación del gusto y en la evolución del comportamiento alimentario. **M12H2**- Aplicar herramientas de análisis de los hábitos del consumo alimentario, de la evolución de los gustos y de les tendencias del mercado. **M12C3**- Interpretar la evolución de las prácticas culinarias y de la gastronomía como manifestación social y cultural de cada etapa histórica. **M12C4**- Identificar los hábitos culinarios en función del desarrollo histórico, las diferencias entre culturas, religiones y costumbres y la adaptación al medio natural.

	M12H5- Relacionar los factores implicados en el sector agroalimentario, la industria de transformación y el mercado, mediante la interpretación global de la cadena de producción y distribución alimentaria, y su impacto en el entorno. **M12S6**- Comprender las manifestaciones gastronómicas como expresión de las concepciones estéticas de cada sociedad y momento histórico y la influencia de las artes plásticas y sensoriales en la gastronomía. **M12C7**- Interpretar las representaciones gastronómicas en la historia del arte. **M12C8**- Argumentar principios de estética y diseño artístico para su aplicación en la creación de manifestaciones gastronómicas.			
Asignaturas	> Historia de la Cocina y la Gastronomía (6 ECTS, Semestre 1) > Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía (6 ECTS, Semestre 2) > Arte y cocina (6 ECTS, Semestre 4)			
Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	180	120	150
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%
Química				
Número de créditos ECTS	12 créditos			
Tipología	Formación Básica			
Ámbito	Química			
Organización temporal	Semestres: 1			
Modalidad	Presencial			
Resultados de aprendizaje	**M06C1**- Identificar los fundamentos de química orgánica e inorgánica necesarios para relacionar las estructuras y composiciones químicas con las propiedades de los alimentos. **M06C2**- Identificar las causas químicas de las modificaciones de los componentes de los alimentos producidos durante la elaboración y el almacenaje. **M06C3**- Identificar los diferentes tipos de biomoléculas, así como las reacciones químicas que tienen lugar en los diferentes procesos culinarios.			

	M06C4- Reconocer los fundamentos, sistemas y procesos fisiológicos y fisiopatológicos más relacionados con alimentación. **M06C5**- Identificar los mecanismos de la percepción sensorial, así como la correspondiente nomenclatura referente al análisis sensorial de los alimentos y de los procesos culinarios. **M06S6**- Desarrollar habilidades de trabajo en un laboratorio químico, físico y biológico en el ámbito de los alimentos.
Asignaturas	> Principios de Fisiología y Bioquímica (6 ECTS, Semestre 1) > Química de los alimentos (6 ECTS, Semestre 1)

Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	120	80	100
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%

Economía y administración de empresas	
Número de créditos ECTS	18 créditos
Tipología	Formación Básica
Ámbito	Ciencias Económicas, administración y dirección de empresas, márquetin, comercio, contabilidad y turismo
Organización temporal	Semestres: 2 y 3
Modalidad	Presencial
Resultados de aprendizaje	**M01C1**- Reconocer las interrelaciones entre gastronomía, territorio y patrimonio cultural como bases de la movilidad turística motivada por la experiencia gastronómica. **M01H2**- Identificar las principales manifestaciones de turismo enogastronómico a nivel mundial. **M01C3**- Reconocer la comunicación gastronómica como herramienta de promoción y divulgación gastronómica. **M01H4**- Analizar la situación financiera y económica de la empresa gastronómica, que permita la interpretación y evaluación de resultados para una gestión eficiente. **M01C5**- Definir las fuentes de financiación y métodos de evaluación de inversiones en el entorno de la empresa gastronómica.

	M01H6- Desarrollar un plan de marketing y de comercialización en el marco de las empresas gastronómicas. **M01C7**- Identificar oportunidades de negocio a partir de la observación y análisis del mercado. **M01S8**- Relacionar las tendencias del mercado con el diseño de productos que den respuesta a las necesidades del cliente de la empresa de restauración.			
Asignaturas	> Turismo, gastronomía y comunicación (6 ECTS, Semestre 2) > Fundamentos de gestión económica y financiera (6 ECTS, Semestre 2) > Marketing y Comercialización (6 ECTS, Semestre 3)			
Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	180	120	150
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%
Biología				
Número de créditos ECTS	12 créditos			
Tipología	Formación Básica			
Ámbito	Biología y genética			
Organización temporal	Semestres: 3 y 4			
Modalidad	Presencial			
Resultados de aprendizaje	**M05C1**- Identificar las diferentes familias de productos culinarios de origen vegetal no elaborados, conociendo el origen, las especies y las variedades más importantes de cada familia. **M05C2**- Identificar las diferentes familias de productos culinarios de origen animal no elaborados, conociendo su origen, las especies y las razas más importantes de cada familia. **M05C3**- Interpretar el funcionamiento del sector productivo vegetal para la aplicación de los conocimientos adquiridos en el uso culinario de los productos. **M05C4**- Interpretar cómo funciona el sector productivo animal para la aplicación de los conocimientos adquiridos en el uso culinario de los productos y en el tratamiento de la carnes, huevos y lácteos.			

	M05H5- Aplicar los conocimientos sobre los productos no elaborados para comprender las características de los productos elaborados que de ellos se derivan y su aplicación en la cocina. **M05S6**- Discernir entre los atributos de calidad que son propios de la especie, del origen, del proceso productivo o del proceso de elaboración, para determinar su papel en la utilización culinaria de los productos. **M05S7**- Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal. **M05S8**- Determinar la influencia de diferentes factores de producción sobre la composición y propiedades de los productos animales destinados a alimentación humana.
Asignaturas	> Productos de Origen Vegetal: Elaborados y no Elaborados (6 ECTS, Semestre 4) > Productos de Origen Animal: Elaborados y no Elaborados (6 ECTS, Semestre 3)

Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	120	80	100
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%

Elaboraciones culinarias y enogastronómicas	
Número de créditos ECTS	39 créditos
Tipología	Obligatoria
Organización temporal	Semestres: 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7
Modalidad	Presencial
Resultados de aprendizaje	**M13H1**- Identificar los diferentes modelos empresariales en restauración comercial y colectiva, así como las instalaciones, equipos, maquinaria y tecnología adecuadas al tipo de producción correspondiente. **M13H2**- Aplicar las técnicas culinarias apropiadas para la realización de elaboraciones culinarias en función de los objetivos de la oferta gastronómica, los criterios de adaptación y la sostenibilidad en su impacto social, económico y medioambiental.

	M13H3- Desarrollar las elaboraciones básicas de pastelería, teniendo en cuenta el procedimiento previsto. **M13S4**- Diseñar conceptos culinarios vanguardistas e innovadores que den respuesta a la demanda del sector a través de un proceso creativo que considere nuevas tecnologías, técnicas y productos. **M13C5**- Diseñar el proceso culinario siguiendo las fases de creación, ejecución y resultado final. **M13H6**- Ejecutar las buenas prácticas relacionadas con la manipulación, control y distribución de los alimentos. **M13H7**- Aplicar las técnicas y elaboraciones más relevantes de la cocina tradicional catalana y española. **M13H8**- Identificar los productos, elaboraciones, técnicas y tradiciones más representativas de las cocinas del mundo, así como su influencia en la cocina contemporánea europea. **M13C9**- Identificar los principales elementos y manifestaciones de la cultura gastronómica a nivel nacional. **M13S0**- Aplicar el diseño de los espacios culinarios, teniendo en cuenta los procesos adecuados al aprovisionamiento, almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas.
Asignaturas	> Sistemas y procesos de producción en cocina (6 ECTS, Semestre 1) > Técnicas y elaboraciones culinarias (6 ECTS, Semestre 2) > Cocina dulce: técnicas y fórmulas (6 ECTS, Semestre 3) > Cocina Mediterránea y Cocinas del Mundo (6 ECTS, Semestre 4) > La Cocina Tradicional de la Local a la Global (6 ECTS, Semestre 5) > Planificación y diseño de espacios culinarios (3 ECTS, Semestre 6) > Proceso Creativo y Tecnología Culinaria Contemporánea (6 ECTS, Semestre 7)

Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	390	260	325
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%
Origen de los productos culinarios				
Número de créditos ECTS	18 créditos			
Tipología	Obligatoria			
Organización temporal	Semestres: 4, 6 y 7			
Modalidad	Presencial			
Resultados de aprendizaje	**M07C1**- Interpretar cómo el contexto geográfico, climático, agronómico y socio-cultural determinan la aparición de un determinado tipo de producto culinario. **M07H2**- Diferenciar los sistemas de producción agraria, así como los factores genéticos y ambientales, para la valoración de su implicación en la calidad potencial del producto. **M07C3**- Analizar la calidad del producto pesquero diferenciando los criterios adecuados según las elaboraciones culinarias aplicadas. **M07H4**- Diferenciar los atributos y características sensoriales más relevantes de los productos alimentarios para el diseño de elaboraciones que potencien el valor sensorial de éstos. **M07S5**- Diseñar sesiones de cata de los productos elaborados y no elaborados estudiados. **M07C6**- Identificar los requisitos legales de las diferentes marcas de calidad y la relación con la calidad potencial del producto. **M07C7**- Identificar los microorganismos productores de alimentos, los causantes del deterioro de los mismos y el origen de infecciones e intoxicaciones alimentarias. **M07C8**- Utilizar adecuadamente la terminología científica empleada en Microbiología.			
Asignaturas	> Microbiología (3 ECTS, Semestre 4) > Agrosistemas del mundo (3 ECTS, Semestre 4) > Pesca y Gastronomía (3 ECTS, Semestre 6) > Producción Certificada y Marcas de Calidad (3 ECTS, Semestre 6) > Análisis sensorial (6 ECTS, Semestre 7)			

Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	180	120	150
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%
Nutrición y salud				
Número de créditos ECTS	9 créditos			
Tipología	Obligatoria			
Organización temporal	Semestres: 1, 3 y 5			
Modalidad	Presencial			
Resultados de aprendizaje	**M08C1**- Identificar cuáles son las necesidades energéticas y/o nutricionales de los individuos. **M08C2**- Identificar los nutrientes, las necesidades nutricionales y los factores que influyen en la relación entre alimentación y salud. **M08S3**- Diseñar ofertas culinarias que promuevan la salud y la prevención de enfermedades. **M08C4**- Reconocer el concepto y las diferencias entre alimentos dietéticos, complementos alimenticios y alimentos funcionales. **M08C5**- Enumerar los requisitos de la norma de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) y su relación exacta con la higiene industrial o la seguridad del producto alimentario. **M08C6**- Interpretar la legislación nacional, europea y extracomunitaria de los alimentos para la aplicación de las bases de la seguridad alimentaria, en base a los conceptos de calidad, seguridad, toxicidad, inocuidad, riesgo y peligro. **M08C7**- Reconocer los agentes etiológicos responsables de enfermedades de origen microbiano transmitidos por los alimentos, así como los mecanismos de evaluación, gestión y control de la seguridad alimentaria asociada a la actividad culinaria y gastronómica. **M08S8**- Determinar las necesidades nutricionales para la población con alergias e intolerancias alimentarias.			
Asignaturas	> Principios de nutrición y dietética (3 ECTS, Semestre 1) > Seguridad Alimentaria y Legislación (3 ECTS, Semestre 3) > Alimentación y Salud (3 ECTS, Semestre 5)			

Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	90	60	75
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%
Organización y gestión empresarial				
Número de créditos ECTS	15 créditos			
Tipología	Obligatoria			
Organización temporal	Semestres: 1, 5 y 7			
Modalidad	Presencial			
Resultados de aprendizaje	**M02H1**- Definir el concepto de economía, los ciclos, principios generales y actores que guían la economía de mercado. **M02S2**- Relacionar el desarrollo económico sostenible y el sector de la gastronomía. **M02C3**- Definir el concepto de liderazgo y la gestión de equipos. **M02H4**- Analizar los procesos de reclutamiento y de selección de personas para la captación de talento. **M02C5**- Examinar el marco legal y las principales normas que rigen la actividad empresarial. **M02H6**- Interpretar los textos jurídicos que regulan la actividad empresarial para la adopción de decisiones y resolución de problemas. **M02C7**- Interpretar las variables del entorno y los factores de riesgo para la implementación de proyectos emprendedores. **M02H8**- Desarrollar un plan estratégico de negocio de restauración a partir de la identificación y comprensión de los factores clave y críticos de la creación empresarial y captura de valor.			
Asignaturas	> Economía Aplicada y Sostenibilidad (3 ECTS, Semestre 1) > Gestión y Desarrollo de las Personas y Equipos (3 ECTS, Semestre 5) > Marco legal empresarial y medioambiental (3 ECTS, Semestre 5) > Estrategia y Emprendimiento Empresarial (6 ECTS, Semestre 7)			

Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	150	100	125
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%
Ciencia y cocina				
Número de créditos ECTS	12 créditos			
Tipología	Obligatoria			
Organización temporal	Semestres. 2 y 5			
Modalidad	Presencial			
Resultados de aprendizaje	**M09C1**- Argumentar científica y gastronómicamente para generar valor añadido en productos y procesos culinarios. **M09S2**- Experimentar con procesos científico-gastronómicos para innovar en las elaboraciones culinarias de vanguardia. **M09C3**- Identificar las propiedades físicas y fisicoquímicas de los productos y procesos culinarios. **M09S4**- Aplicar los principios de termodinámica en el estudio de los sistemas en equilibrio.			
Asignaturas	> Bases Físicas y Fisicoquímicas de Productos y Procesos Culinarios (6 ECTS, Semestre 2) > Experimentación Culinaria (6 ECTS, Semestre 5)			
Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	120	80	100
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%
Investigación e innovación culinaria				
Número de créditos ECTS	12 créditos			
Tipología	Obligatoria			
Organización temporal	Semestres: 8			
Modalidad	Presencial			
Resultados de aprendizaje	**M10C1**- Definir el diseño y la formulación de nuevos productos alimentarios. **M10C2**- Identificar nuevas tecnologías de procesamiento y conservación de los alimentos. **M10C3**- Asociar las herramientas y los equipos de los procesos culinarios para diseñar nuevos conceptos y productos gastronómicos.			

	M10C4- Seleccionar el tipo y la escala adecuada para cualquier proceso de la industria alimentario-gastronómica. **M10C5**- Clasificar los avances tecnológicos y de innovación que han influenciado en la gastronomía contemporánea para detectar nuevos nichos de mercado. **M10S6**- Aplicar conocimientos científicos en las aplicaciones de optimización de los procesos culinarios. **M10C7**- Adquirir herramientas para la búsqueda de financiamiento para llevar a cabo proyectos gastronómicos.			
Asignaturas	> Investigación culinaria y gastronómica (6 ECTS, Semestre 8) > Innovación y desarrollo de productos gastronómicos (6 ECTS, Semestre 8)			
Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	120	80	100
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%
Inglés				
Número de créditos ECTS	9 créditos			
Tipología	Obligatoria			
Organización temporal	Semestres: 3			
Modalidad	Presencial			
Resultados de aprendizaje	**M14H1**- Identificar las principales ideas y extraer información específica de discursos orales y escritos en el ámbito profesional. **M14H2**- Producir textos escritos y representarlos oralmente según los objetivos y las pautas establecidas, organizando la información de manera adecuada. **M14C3**- Utilizar un vocabulario amplio con léxico del ámbito de la restauración y expresiones específicamente profesionales.			
Asignaturas	> Inglés técnico aplicado (9 ECTS, Semestre 3)			
Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	90	60	75
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%

Innovación y cocina contemporánea				
Número de créditos ECTS	18 créditos			
Tipología	Optativa			
Organización temporal	Semestres: 6, 7 y 8			
Modalidad	Presencial			
Resultados de aprendizaje	**M16H1**- Desarrollar elaboraciones culinarias avanzadas con eficacia en los procesos y el control de su ejecución. **M16C2**- Seleccionar las elaboraciones culinarias adecuadas para las diferentes tipologías de restauración comercial: restauración tradicional, hotelera, cáterin, nuevas fórmulas de restauración... **M16H3**- Aplicar conceptos, técnicas y tecnología con visión innovadora, en el marco de la sostenibilidad, social, económica y medio ambiental a los procesos culinarios, dando respuesta a nuevos mercados gastronómicos emergentes. **M16H4**- Desarrollar propuestas gastronómicas en la pastelería, dando respuesta a diferentes colectivos (con recetario vegetal y aplicado a diferentes intolerancias alimentarias).			
Asignaturas	> Elaboraciones culinarias en la restauración comercial (6 ECTS, Semestre 6) > Pastelería inclusiva (6 ECTS, Semestre 7) > Innovación culinaria en tecnología de vanguardia (6 ECTS, Semestre 8)			
Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	180	120	150
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%
Gestión y proceso culinario gastronómico				
Número de créditos ECTS	24 créditos			
Tipología	Optativa			
Organización temporal	Semestres: 5, 6 y 7			
Modalidad	Presencial			
Resultados de aprendizaje	**M03H1**- Aplicar la tecnología de servicio adecuada en las bebidas alcohólicas y no alcohólicas.			

	M03C2- Relacionar las operaciones, montajes y técnicas de servicio, para los diferentes tipos de eventos de restauración. **M03C3**- Relacionar los procesos de elaboración y los criterios de clasificación de los principales vinos y bebidas nacionales e internacionales, así como identificar sus características básicas. **M03H4**- Aplicar los diferentes tipos de catas a los vinos y otras bebidas para el reconocimiento y descripción de sus principales características organolépticas. **M03C5**- Reconocer el proceso de academización que vive actualmente la gastronomía y el contexto de aparición de las principales líneas de trabajo de la gastronomía computacional y digital. **M03H6**- Desarrollar una estructura y análisis terminológico de los conceptos del ámbito gastronómico. **M03C7**- Identificar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, que se emplea para el diagnóstico, control y las medidas correctoras, susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio. **M03H8**- Planificar el espacio del lay out más adecuado para una determinada oferta gastronómica, a partir de los recursos materiales e inmateriales disponibles asegurando el estándar de calidad diseñado.
Asignaturas	> Gestión del Conocimiento Culinario (3 ECTS, Semestre 5) > Procesos de servicio de restauración (3 ECTS, Semestre 6) > Optimización de Circuitos de Producción (6 ECTS, Semestre 5) > Gestión de la Producción Culinaria: Planificación y Ejecución (6 ECTS, Semestre 7) > Elaboración y cata de bebidas (6 ECTS, Semestre 6)

Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	240	160	200
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%
Prácticas de especialización				
Número de créditos ECTS	36 créditos			

Tipología	Optativa
Organización temporal	Semestres: 6 y 8
Modalidad	Presencial
Resultados de aprendizaje	**M17C1**- Identificar el funcionamiento de empresas o instituciones relacionadas con la alta cocina y la restauración. **M17C2**- Identificar el funcionamiento de empresas o instituciones relacionadas con la restauración colectiva y la industria alimentaria. **M17H3**- Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos durante el Grado en el ámbito profesional de la alta cocina y la restauración. **M17H4**- Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos durante el Grado en el ámbito profesional de la restauración colectiva y la industria alimentaria. **M17H5**- Utilizar la autoevaluación en un contexto del ámbito profesional. **M17H6**- Desarrollar actividades colectivas, de trabajo en equipo en entornos multiculturales.
Asignaturas	> Práctica en Alta Cocina (6 ECTS, Semestre 6) > Práctica en Colectividades o Industria Alimentaria (6 ECTS, Semestre 6) > Práctica en Cocina y Gastronomía (6 ECTS, Semestre 6) > Práctica de Perfeccionamiento en Alta Cocina (6 ECTS, Semestre 8) > Práctica de Perfeccionamiento en Colectividades o Industria Alimentaria (6 ECTS, Semestre 8) > Práctica de Perfeccionamiento en Cocina y Gastronomía (6 ECTS, Semestre 8)

Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	0	600	300
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%

Técnicas culinarias en colectividades y en la industria alimentaria	
Número de créditos ECTS	12 créditos
Tipología	Optativa
Organización temporal	Semestres: 6 y 7

Modalidad	Presencial			
Resultados de aprendizaje	**M18H1**- Diseñar elaboraciones culinarias avanzadas con eficiencia de los procesos y control de la ejecución de éstas en la restauración colectiva. **M18H2**- Aplicar los procesos culinarios específicos para la realización de elaboraciones adecuadas en el ámbito de la industria alimentaria y gastronómica. **M18S3**- Crear una oferta gastronómica innovadora apropiada a la restauración colectiva, y adaptada las intolerancias alimenticias y a las dietas especiales. **M18H4**- Gestionar la organización y supervisión de los centros de producción culinaria en el ámbito de la restauración colectiva. **M18H5**- Desarrollar nuevos productos de la industria alimentaria de manera colectiva, teniendo en cuenta el trabajo en equipo.			
Asignaturas	> Elaboraciones culinarias en colectividades e industria alimentaria (6 ECTS, Semestre 6) > Grandes producciones culinarias (6 ECTS, Semestre 7)			
Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	120	80	100
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%
Gestión e innovación				
Número de créditos ECTS	15 créditos			
Tipología	Optativa			
Organización temporal	Semestres: 5, 6 y 8			
Modalidad	Presencial			
Resultados de aprendizaje	**M04H1**- Adecuar el proceso logístico al sistema de producción adecuado según la demanda de producción para asegurar el abastecimiento adecuado a todos los centros. **M04S2**- Diseñar el sistema y el proceso de producción más eficiente, determinando la dirección del cuadro de producción y su distribución, que asegure el sistema logístico de los centros operativos absteniéndose a las normas legislativas aplicables. **M04C3**- Interpretar la relación entre la ciencia, la cocina y la alimentación desde una perspectiva histórica, así			

	como los desafíos actuales y futuros que se infieren de ésta. **M04H4**- Aplicar los diferentes procesos tecnológicos de fermentación. **M04H5**- Aplicar los conocimientos científicos en el aplicación y desarrollo de tecnologías de procesos culinarios. **M04H6**- Escoger los instrumentos de planificación y gestión más adecuados para los controles presupuestarios, escandallos, informes e indicadores de las unidades de producción culinaria, según los objetivos empresariales. **M04H7**- Diseñar el sistema y proceso de producción más eficiente, determinando la dirección del cuadro de producción y la distribución, con el método más adecuado de compra y de los objetivos económicos, que asegure el sistema logístico de los centros atendiendo a las normas legislativas aplicables. **M04C8**- Identificar el proceso logístico al sistema de producción adecuando la demanda de producción para asegurar la distribución a todos los centros de distribución en restauración colectiva.
Asignaturas	> Organización Culinaria y Dirección de Operaciones (6 ECTS, Semestre 5) > Logística y Cadena de Suministros (3 ECTS, Semestre 6) > Innovación tecnológica avanzada (6 ECTS, Semestre 8)

Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	150	100	125
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%

Organizaciones Inteligentes	
Número de créditos ECTS	18 créditos
Tipología	Optativa
Organización temporal	Semestres: 6 y 7
Modalidad	Presencial
Resultados de aprendizaje	**M19C1**- Identificar los sistemas y dispositivos tecnológicos para la automatización de procesos turísticos y gastronómicos.

	M19H2- Aplicar procesos de digitalización interna en la empresa. **M19S3**- Relacionar los procesos asociados al lanzamiento de una nueva compañía turística. **M19S4**- Diseñar estrategias de gran impacto y poca inversión para captar usuarios. **M19S5**- Integrar las características y competencias clave para el liderazgo de una compañía turística de nueva creación. **M19C6**- Identificar el funcionamiento de los equipos de trabajo en una start up. **M19H7**- Analizar un ecosistema de incubación y aceleración, en conocimiento de sus variantes y características.			
Asignaturas	> Sistemas de relación con el cliente (6 ECTS, Semestre 6) > Aceleración de proyectos digitales (6 ECTS, Semestre 7) > Liderazgo en red y técnicas de Mindfulness (3 ECTS, Semestre 7) > Conectividad y experiencia turística (3 ECTS, Semestre 7)			
Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	180	120	150
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%
Prácticas Externas				
Número de créditos ECTS	6 créditos			
Tipología	Prácticas Académicas Externas			
Organización temporal	Semestres: 4			
Modalidad	Presencial			
Resultados de aprendizaje	**M15H1**- Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos durante el Grado al campo profesional. **M15S2**- Adaptarse a nuevos entornos y a situaciones cambiantes. **M15C3**- Identificar el funcionamiento de empresas o instituciones relacionadas con la gastronomía.			

Asignaturas	> Prácticas de Iniciación en Gastronomía (6 ECTS, Semestre 4[1])			
Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	0	100	50
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%
Trabajo Final de Grado				
Número de créditos ECTS	12 créditos			
Tipología	Trabajo Final de Grado			
Organización temporal	Semestres: 8			
Modalidad	Presencial			
Resultados de aprendizaje	**M11S1**- Proponer las principales fases, objetivos y retos de un trabajo científico-académico. **M11S2**- Elaborar un trabajo final en el ámbito culinario y gastronómico basado en el análisis, interpretación e inferencia de datos y resultados. **M11S3**- Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público especializado y no especializado. **M11S4**- Formular hipótesis de investigación a partir de la búsqueda e interpretación de información científica. **M11S5**- Integrar los distintos métodos, técnicas y herramientas, para la gestión de datos y la generación de información.			
Asignaturas	> Trabajo Final de Grado (12 ECTS, Semestre 8)			
Actividades formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	15	185	100
Presencialidad	Porcentaje	100%	20%	0%

[1] *Ver justificación de esta temporalidad en el apartado 4.2b. Prácticas académicas externas*

Tabla 12. Relación entre Resultados de Aprendizaje de la titulación y de las materias.

Tipología de materia		Resultados de aprendizaje		
		Conocimientos	Habilidades	Competencias
Formación Básica	Historia y arte gastronómico	TC05	TH01	TS04, TS05, TS08
	Química	TC01, TC03, TC04, TC06, TC08	TH04	TS01
	Economía y administración de empresas	TC02		
	Biología	TC01. TC03. TC04. TC08	TH04	
Obligatoria	Elaboraciones culinarias y enogastronómicas	TC02. TC05, TC07, TC09	TH02, TH07, TH08, TH09	TS01, TS04
	Origen de los productos culinarios	TC01, TC04, TC08	TH04, TH08	
	Nutrición y salud	TC01	TH04	
	Organización y gestión empresarial	TC02, TC09	TH01, TH02, TH03, TH05, TH06, TH07, TH08, TH10	TS02, TS04, TS05
	Ciencia y cocina	TC01, TC03, TC06, TC08	TH04	TS02, TS03
	Investigación e innovación culinaria	TC03, TC04, TC06, TC07, TC08	TH03, TH04, TH07, TH08, TH10	TS01, TS02, TS03
	Inglés			TS08
Optativas	Innovación y cocina contemporánea	TC03, TC04, TC07, TC08	TH01, TH10	
	Gestión y proceso culinario gastronómico	TC02, TC07, TC09	TH02, TH03, TH05, TH06, TH07, TH08, TH09	TS01, TS03, TS05, TS06
	Prácticas de especialización			TS01, TS06, TS07

	Técnicas culinarias en colectividades y en la industria alimentaria	TC07, TC08	TH01, TH10	
	Gestión e innovación	TC01, TC02, TC05, TC06, TC08	TH07, TH09	TS02, TS03
	Organizaciones Inteligentes	TC02, TC03	TH03, TH05, TH07, TH10	TS02
Prácticas Académicas Externas	**Prácticas Externas**			TS06, TS07
TFG	**Trabajo final de grado**		TH07	TS01, TS04, TS05, TS06, TS08

4.2. Actividades y metodologías docentes

Las metodologías docentes a aplicar a lo largo de la formación son las siguientes:

- Clase expositiva (clase magistral)
- Sesiones prácticas (laboratorio, campo, informática, con documentos, en entornos digitales...)
- Seminarios
- Aula inversa
- Prácticas clínicas
- Estudios de casos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en retos
- Aprendizaje basado en proyectos
- Gamificación
- Simulación
- Aprendizaje servicio
- Portfolio

4.2.a) Materias básicas, obligatorias y optativas

A continuación, se exponen las principales actividades formativas utilizadas en las asignaturas de formación básica, obligatoria y optativa, su relevancia para el grado, las modalidades de enseñanza que aplica y su relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje.

Tabla 13. Actividades formativas en asignaturas de formación básica, obligatoria y optativa.

Actividad formativa	Relevancia	Modalidades de enseñanza que aplica	Relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje		
			C	H	S
Clases Expositivas y/o magistrales		Presencial			
Trabajo para retos corporativos		Presencial			
Resolución de casos prácticos		Presencial / Dirigido			
Uso de programas de ofimática		Presencial / Dirigido / Autónomo			
Prácticas en aulas aplicadas		Presencial			
Salidas de campo		Presencial			
Actividades con material multimedia		Presencial / Dirigido / Autónomo			
Tutorías		Presencial			
Realizar trabajos colaborativos en grupo		Presencial / Dirigido / Autónomo			
Seminarios, conferencias y debates		Presencial			
Dinámicas de rol		Presencial			
Dinámicas de clase invertida		Presencial			
Actividades teórico-prácticas tuteladas		Dirigido			
Realizar trabajos individuales		Dirigido / Autónomo			
Portfolio		Dirigido			

Leyenda de nivel de relación: Mucha Media Baja

4.2.b) Prácticas académicas externas

Las prácticas del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas constan de una asignatura obligatoria de iniciación y dos asignaturas asociadas a cada una de las menciones.

- **Prácticas de iniciación**

  Es el primer contacto con una empresa real y el inicio de su socialización profesional, así como del conocimiento del sector. El objetivo de estas primeras prácticas es consolidar las competencias técnicas básicas propias de las elaboraciones y el proceso culinario. Se plantea hacerlas en el semestre 4, como primer contacto en el sector, y se centran en la finalización de éste, durante los meses de verano, debido a las características del ámbito profesional de la Titulación.

- **Prácticas de Mención 3r. curso**:

  Esta segunda práctica permitirá al alumnado reflexionar sobre la acción del profesional, y adquirir y desarrollar habilidades, actitudes y competencias en el ámbito profesional de la mención que hayan escogido, así como en su iniciación.

- **Prácticas de Mención 4º curso**:

  Será la ocasión para profundizar y consolidar las competencias profesionales propias del ámbito que se haya escogido, y representarán el paso previo a la incorporación al mercado laboral.

Para más información sobre las Prácticas Externas del Grado consúltese la normativa recogida en la guía del estudiante.

4.2.c) Trabajo de fin de Grado

El Trabajo Final de Grado (en adelante TFG), culmina la formación del estudiante, siendo un nexo entre su vida académica y su vida profesional. El objetivo principal del mismo es que el estudiante pase de recibir conocimiento del sector a aportar, por primera vez, ya como observador y conocedor de una realidad.

El TFG puede ser un proyecto de investigación, profesional o de emprendimiento en el que el alumnado, en función de sus intereses y motivaciones profesionales, profundiza en algún aspecto de la especialización elegida. Por este motivo, el TFG debe estar vinculado a la mención del estudiante.

Los diferentes intereses del estudiante para el desarrollo del proyecto, así como la estructura y organización del grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas, justifican la necesidad de poner al alcance del alumnado cuatro tipologías de TFG, coordinadas por una persona responsable de los TFG:

- Orientación Investigadora
- Orientación investigadora a iniciativa del estudiante
- Orientación profesional vinculado a instituciones públicas o privadas a través de Convenio de Colaboración Educativa
- Orientación profesional, proyecto de emprendimiento a iniciativa del estudiante

El estudiantado puede realizar el TFG de forma individual o grupal (hasta un máximo 3 estudiantes).

Cada TFG está tutorizado por profesorado con una amplia trayectoria académica y profesional vinculada a la temática del trabajo de final de grado dentro de los ámbitos de conocimiento experto: ciencias de la alimentación y nutrición, gastronomía y salud, marketing, turismo, restauración, técnica y tecnología culinaria, economía y finanzas, innovación culinaria, neurogastronomía, psicología, etc.

4.3. Sistemas de evaluación

4.3.a) Evaluación de las materias básicas, obligatorias y optativas

Tabla 14. Sistemas de evaluación en asignaturas de formación básica, obligatoria y optativa.

Sistemas de evaluación	Relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje		
	C	H	S
Pruebas escritas			
Pruebas prácticas			
Pruebas orales			
Pruebas con soporte digital			
Instrumentos basados en la observación			
Trabajos realizados por el estudiante			
Resolución de casos prácticos			
Instrumentos de co-evaluación			
Diario de aprendizaje			

Leyenda de nivel de relación: Mucha Media Baja

También se puede consultar relación entre las tipologías de Resultados de Aprendizaje y los Sistemas de Evaluación de las asignaturas en este enlace.

4.3.b) Evaluación de las Prácticas académicas externas (obligatorias)

La evaluación es el proceso de valoración del grado de asimilación de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura. Debido a la naturaleza de esta asignatura, el estudiante solo podrá optar a una evaluación continua.

Esta consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso de trabajo que realiza el estudiante y de los aprendizajes que incorpora dividido en:

- Elaboración de una memoria de prácticas elaborada por el estudiante (50%)
- Valoración del tutor/a de empresa (30%)
- Asistencia y participación en las sesiones grupales en el Campus (u online) (10%)
- Participación al CETT Talent (10%)

4.3.c) Evaluación del Trabajo de fin de Grado

La evaluación del Trabajo Final de Grado debe responder al nivel de consecución de los objetivos especificados en el diseño de la materia: evaluar el nivel de resultados de aprendizaje que el estudiante ha alcanzado durante su formación, comprobar la madurez del estudiante, su capacidad para aplicar autónomamente estos resultados y, desarrollar los métodos de investigación y de resolución de problemas propios de la mención del grado elegida. Esta función se realiza mediante el desarrollo de profundización y síntesis de los conocimientos y aptitudes adquiridos en las materias cursadas durante el grado.

Para poder llevar a cabo este tipo de evaluación se ha diseñado un sistema combinado de evidencias que permitan evaluar los diferentes grados de consecución de diferentes ítems relacionados con los resultados de aprendizaje de la asignatura a partir de la valoración de la memoria (60%), la defensa (15%) y el proceso seguido por parte de los estudiantes (25%). No obstante, en la memoria cada tipo de TFG presenta subelementos de evaluación diferentes con porcentajes relativos a cada elemento. En primer lugar, respecto al TFG de investigación, la memoria escrita (60%), se valora teniendo en cuenta la estructura y los aspectos formales (10%), la redacción y el logro de los objetivos (10%), la contextualización del marco teórico (10%), la explicación de la metodología de investigación (10%), la obtención y la redacción de los resultados (10%) y la exposición de conclusiones (10%). En segundo lugar, en el TFG profesional la memoria escrita (60%) se compone de la valoración de la estructura y los aspectos formales (10%), la redacción y el logro de los objetivos (10%), la contextualización del marco teórico (10%), la explicación del plan de trabajo (10%), la obtención y la redacción de los resultados (10%) y la exposición de conclusiones (10%). En tercer

lugar, en cuanto al TFG de emprendimiento, se analiza la memoria escrita (60%), valorando la estructura y los aspectos formales (10%), la redacción y el logro de los objetivos (10%), la descripción de la idea de negocio (5%), el análisis de mercado y de la empresa (10%), el plan comercial y de márquetin (10%), el plan de operaciones (5%), el plan de gestión de recursos humanos, la organización y la estructura legal (10%) y el plan económico y financiero (5%). En cambio, en el caso de la defensa oral (15%) y la evaluación del proceso (25%), los tres tipos de TFG tienen los mismos subelementos evaluativos. La defensa oral (15%) se puntúa cualificando la claridad y síntesis en la exposición oral (4%), la comunicación verbal y no verbal (5%), la calidad de los recursos de apoyo (2%) y la idoneidad de respuesta a las preguntas del tribunal (4%). Por último, la evaluación del proceso (25%) se calcula según la asistencia a las tutorías (5%), el cumplimiento del cronograma (5%), la actitud proactiva (10%) y la aportación individual del/de la estudiante al resultado final (5%).

El Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, establece en su artículo 14.6 que todo Trabajo Final de Grado debe contemplar una defensa. Por tanto, la defensa del trabajo supone una parte de la evaluación de la asignatura.

Para la defensa de cualquier TFG, se constituirá un tribunal evaluador formado por 3 docentes con la responsabilidad de valorar el trabajo hecho a partir de la información proporcionada durante la defensa del trabajo. En el caso de los TFG de empresa, también se invitará al tutor/a de empresa a la defensa.

La defensa presencial implica una presentación pública del trabajo realizado durante 10 minutos, disponiendo de 10 minutos más para que puedan ser planteadas las cuestiones y aclaraciones que se consideren convenientes.

Hay que tener presente que, a fin de ser coherentes con los objetivos de aprendizaje planteados, la presentación debe contemplar la exposición de los diferentes apartados de la memoria, incluyendo los elementos más relevantes de cada uno de ellos.

4.4. Estructuras curriculares específicas

No procede.

5. Personal académico y de apoyo a la docencia

5.1. Perfil básico del profesorado

5.1.a) Descripción de la plantilla de profesorado del título

Como resultado del proceso de acreditación de la anterior titulación, se ha realizado una revisión de las diferentes tipologías de profesorado, siguiendo los requerimientos establecidos a partir del trabajo realizado desde la Asociación de Centros Adscritos a Universidades Públicas de Cataluña (CAUP), que recomienda seguir las pautas recogidas en la "Resolución de 4 de julio de 2012, de la Dirección General de Empleo, por la que se registra y publica el XIII Convenio Colectivo de Ámbito Estatal para los Centros de Educación Universitaria e Investigación", siendo también el convenio de aplicación de la EUHT CETT-UB.

El convenio colectivo de aplicación contempla unas figuras académicas que a pesar de que en algunos casos utilicen la misma terminología que en el caso de la función pública, no responden a las mismas figuras.

En esta tabla se pueden consultar las categorías con las que se distingue el profesorado según su relación con la EUHT CETT-UB.

El profesorado que se ocupa de la docencia reúne los requisitos académicos que se exigen para la titulación, combinando perfiles con experiencia en investigación, con profesorado con experiencia profesional.

Tabla de perfil del profesorado

En esta tabla se muestra la adecuación del perfil del profesorado en la asignación de la docencia, considerando tanto el perfil académico de todos ellos como la experiencia profesional de determinados docentes que participen principalmente en las asignaturas de un ámbito más específico relacionado con el sector.

La EUHT CETT UB dispone de una estructura organizativa académica que responde a los requisitos para la planificación, seguimiento y mejora de sus titulaciones. Así, desde la Guía del Profesorado, la comunidad docente dispone de la información necesaria sobre esta estructura, que se define a partir de una estructura académica docente, un conjunto de comisiones para el seguimiento y análisis y una estructura de servicios académicos de soporte.

El profesorado a cargo de la gestión y evaluación de las prácticas externas está conformado por un equipo de profesionales con una consolidada experiencia híbrida tanto en el ámbito académico como en el del negocio de la restauración. Así pues, representan diferentes ámbitos de conocimiento con titulaciones y experiencias vinculadas tanto al soporte de las personas y acompañamiento

profesional, como al sector de la aplicación representantes de los conocimientos propios de la titulación.

Una de las razones de ser del CETT es la generación y transmisión de conocimiento experto en turismo, hotelería y gastronomía. Esta apuesta se hace efectiva mediante los tres Grupos de Investigación, donde expertos del CETT desarrollan proyectos de investigación en el ámbito turístico y gastronómico con la finalidad de aportar conocimiento experto e innovaciones que permitan al sector mantener y mejorar la competitividad. También se impulsa la colaboración en investigación con el sector privado y las administraciones públicas, y la constitución de acuerdos de investigación conjunta con universidades de alcance internacional.

En relación a este estándar, uno de los elementos en los que se ha dedicado especial atención es la necesidad de aumentar la implicación del profesorado en proyectos de investigación, y en este sentido huelga decir que los avances del CETT en materia de investigación aplicada y transferencia de conocimiento se vuelven tangibles en los tres Grupos de Investigación propios que se han configurado de acuerdo con los ámbitos de conocimiento prioritarios para la institución y entre los cuales destaca uno especializado en el ámbito de las ciencias gastronómicas:

> TURCiT (*Grup de Recerca Turisme, Cultura i Territori*) – Grupo de Investigación de Turismo, Cultura y Territorio
    - Cuenta con la participación 17 docentes
    - Las líneas de investigación del TURCiT son:
        - Turismo y Territorio
        - Turismo Cultural
        - Turismo Educativo
        - Turismo Cinematográfico
        - Turismo Enogastronómico

> GRATiR (*Grup de Recerca Allotjaments Turístics i Restauració*) – Grupo de Investigación de Alojamientos Turísticos y Restauración
    - Participan 10 docentes
    - Las líneas de investigación del GRATiR son:
        - Estrategia, Rendimiento y Productividad en Alojamientos Turísticos y Restauración
        - Sostenibilidad en Alojamientos Turísticos y Restauración

> GRCiG (*Grup de Recerca Cuina i Gastronomia*) – Grupo de Investigación de Cocina y Gastronomía

- El Grupo de Investigación de Cocina y Gastronomía del CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy estudia la gastronomía desde nuestro día a día hasta la Alta Gastronomía. Entiende por gastronomía la ciencia que estudia el arte de preparar una buena comida, desde la materia prima y la comprensión de que está pasando durante la cocción hasta el diseño de la preparación final. Cuenta con la participación de 9 docentes.
- Las actividades se centran en el estudio de las ciencias culinarias y gastronómicas desde tres grandes bloques como son la sostenibilidad, la innovación y la gastrosalud. La visión holística de la gastronomía puede compartir las tres líneas de investigación siguientes de manera transversal:
    - Gastronomía Sostenible
    - Innovación y Creatividad en Gastronomía
    - Gastrosalud

Cabe destacar que, desde el año 2017, tanto el TURCiT (número de expediente 2017-SGR-1027) como el GRATiR (número de expediente 2017-SGR-1019) son Grupos de Investigación Emergentes Reconocidos por la Generalitat de Catalunya.

A nivel de producción científica, la producción de los grupos de investigación sigue una tendencia al alza, tal y como se puede ver en la tabla adjunta.

A pesar de estos datos positivos, cabe señalar que la dificultad del PDI del CETT para presentarse como investigador principal de determinados proyectos de I+D competitivos o la falta de un programa de doctorado propio suponen, a día de hoy, los retos para seguir potenciando la actividad de investigación en el CETT.

La investigación en el Campus de la Alimentación de Torribera

Los profesores que participan en los diferentes grupos de investigación están ubicados en el Campus de la Alimentación de Torribera-UB, que hacen investigación en nutrición, alimentación y gastronomía.

La investigación se enmarca en tres grandes ejes:

- Programas y estrategias de investigación e innovación multidisciplinaria acerca de la alimentación 5S
- Contribuir a los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) de la agenda 2030 y de la estrategia europea Green Deal
- Aplicación de herramientas de generación de datos a gran escala (big data) a la investigación.

Los grupos de investigación del Campus de la Alimentación de Torribera- UB que participan en la docencia del Grado de Ciencias Culinarias son:

- Aminas y Poliaminas Bioactivas de los Alimentos
- Antioxidantes Naturales
- EICOSANOX, estudia el papel de los ácidos grasos y el estrés oxidativo en el control de la proliferación celular.
- LIBIFOOD (Lípidos y Compuestos Bioactivos, Cadena Alimentaria y Salud)
- Metabolómica Nutricional
- Nutritional Cell Signaling
- Química, Biología y Gastronomía Computacional
- Vinos, Aromas y Factores de Calidad

5.1.b) Estructura de profesorado

Tabla 15. Resumen del profesorado asignado al título.

CATEGORIA	Nº Profesorado	% Horas Profesorado	% Horas Profesorado Doctor	% Horas Profesorado Acreditado
2. Titular Centro Adscrito	5	9,3%	100,0%	68,9%
3. Agregado Centro Adscrito	9	8,0%	24,9%	100,0%
4. Contractado Doctor Centro Adscrito	1	7,3%	100,0%	0,0%
5. Adjunto Centro Adscrito	4	19,6%	0,0%	
6. Colaborador Centro Adscrito	60	34,7%	89,0%	54,2%
7. Asociado Centro Adscrito	17	21,0%	0,0%	
TOTAL	**96**		**57,5%**	**51,3%**

5.2. Perfil detallado del profesorado

5.2.a) Detalle del profesorado asignado al título por ámbito de conocimiento

A fin de facilitar la información requerida sobre el profesorado asignado al título por ámbito de conocimiento se presenta la siguiente tabla que recoge la propuesta de asignación de profesorado en función de las asignaturas asociadas a cada una de las materias de la titulación, señalando la previsión en la dedicación considerando una oferta de la totalidad de las asignaturas consideradas en el plan de estudios.

En ese sentido señalar que, a estos efectos se presenta una propuesta para la totalidad de las asignaturas optativas, a pesar de que la oferta pueda ser variable en función del número de estudiantes matriculados en cada caso.

Información sobre el profesorado según ámbito de conocimiento

La EUHT CETT UB durante los últimos años ha trabajado por la mejora continua en el perfil del profesorado que es responsable de la docencia, también en el ámbito de la investigación y en esta línea, siguiendo con el compromiso del centro con la investigación aplicada se ha creado una estructura interna.

A principios del año 2023, la Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca de Catalunya (AGAUR) de la Generalitat de Catalunya, ha reconocido el Grupo de Investigación en Turismo, Hotelería y Gastronomía (TURHOGA) como un Grupo de Investigación Emergente en la convocatoria SGR_Cat2021.

Mecanismos de los que se dispone para asegurar la igualdad entre hombres y mujeres

El Consejo de Gobierno de la Universidad de Barcelona aprobó en fecha 12 de abril de 2011 el II Plan de Igualdad entre Mujeres y Hombres, plan transversal, referente para toda la comunidad universitaria dado que se vincula al ámbito de gestión, de investigación y de docencia.

El plan tiene como objetivo genérico la implantación de acciones positivas que permitan eliminar la discriminación, garantizando la excelencia y la calidad de la convivencia de todas las personas que forman la Universidad de Barcelona.

Este II Plan (continuación del que se aprobó en el año 2007) tiene una vigencia de tres años y se ha diseñado a partir de 10 ejes estratégicos.

El plan se ha estructurado en dos fases, una primera en la que se analiza la situación de la universidad a partir de la evaluación del I Plan de 2007, y la segunda fase en la que se despliegan un conjunto de acciones de fomento de la igualdad efectiva y de sensibilización y participación de toda la comunidad. El seguimiento

del Plan se hace específicamente por la Unidad de Igualdad, así como la Comisión de Igualdad de la Universidad de Barcelona, además de los mecanismos específicos que se desarrollen a partir de las acciones implantadas.

Mecanismos de los que se dispone para asegurar la no discriminación de personas con discapacidad

La Universidad de Barcelona respeta la normativa vigente relacionada con la reserva de plazas para personas discapacitadas. Pero, además, existe desde hace muchos años un programa específico de atención a estudiantes con discapacidad, el programa FEM VIA, que tiene como objetivo específico promover la igualdad de oportunidades y la normalización de la vida académica de los estudiantes con discapacidad, así como la sensibilización y concienciación del resto de miembros de la comunidad universitaria. Entre sus acciones se incluyen: un programa de acogida especial para los estudiantes de nuevo acceso, un asesoramiento continuado durante sus estudios, ayuda de carácter técnico, programa específico de inserción laboral a través de una bolsa de trabajo especializada, etc.

Por su parte, el CETT que forma parte de la política del centro el considerar a todo el mundo como "personas", obviando cualquier distinción por razones de sexo, raza o cualquier otra condición, y ha sido siempre esta una premisa básica en cualquiera de los procesos que se contemplan en el centro.

Es por ello que el CETT vela activamente para garantizar que no se producen ningún tipo de discriminaciones vinculadas a cualquiera de las condiciones antes referidas, y en este sentido es necesario destacar la publicación el Plan de Igualdad del Centro, así como otras políticas vinculadas a perseverar en la igualdad de las personas.

5.2.b) Méritos docentes del profesorado no acreditado y/o méritos de investigación del profesorado no doctor

El porcentaje de docencia impartida en el Grado por el profesorado asociado o colaborador es significativa, dado su carácter multidisciplinar y sus objetivos de formación, así como por la reciente incorporación de esta disciplina al sistema universitario, tal y como se recoge en la Tabla 18.

La aportación de experiencia y conocimiento por parte de colaboradores procedentes del sector agroalimentario, las empresas de gastronomía o restauración, o del ámbito de la investigación aplicada, son fundamentales en la formación de los estudiantes.

Los méritos docentes y de investigación del profesorado no acreditado y no doctor en el grado universitario de Ciencias Culinarias y Gastronómicas recogen:

Méritos docentes del profesorado no acreditado:

- Experiencia profesional en el campo de la gastronomía y la cocina, que aporta un conocimiento práctico muy valioso en las aulas.
- Conocimientos especializados en áreas temáticas específicas, como técnicas culinarias, enología, diseño de servicios gastronómicos, gestión de restaurantes, seguridad alimentaria, entre otros.
- Desarrollo de materiales didácticos o prácticas educativas innovadores que son de utilidad en el aprendizaje gastronómico y culinario.
- Experiencia previa como profesor en otros contextos educativos o formativos, ya sea en el ámbito académico o en la formación profesional.
- Habilidades pedagógicas y capacidad para transmitir conocimientos y habilidades al alumnado.

Méritos de investigación del profesorado no doctor:

- Experiencia en la investigación aplicada en el ámbito de la gastronomía y la cocina, como la creación de nuevas recetas, la innovación en técnicas culinarias, la experimentación con ingredientes, en la tecnología de maquinaria, aparatos y utensilios de la cocina contemporánea, etc.
- Publicaciones en revistas especializadas, blogs y medios de comunicación, que demuestran una experiencia y conocimiento profundos del campo de la gastronomía y la cocina.
- Participación en proyectos de investigación interdisciplinarios que involucran la gastronomía y la cocina, como la alimentación saludable, la sostenibilidad, la antropología de la alimentación, etc.
- Colaboración con otros investigadores o profesionales de la gastronomía y la cocina en proyectos conjuntos que enriquecen el conocimiento y la práctica del campo.
- Conocimientos especializados en áreas temáticas específicas que son de utilidad en la investigación y la innovación culinaria.

5.2.c) Perfil del profesorado necesario y no disponible y plan de contratación

En el caso de que fuera necesario un incremento de personal docente, esa petición seguiría el circuito propio del centro, que incluye el seguimiento de los procedimientos definidos a tal efecto en el sistema de calidad, así como serán de aplicación todas las previsiones económicas y procedimentales establecidas en el marco del presupuesto aprobado para su ejecución.

5.2.d) Perfil básico de otros recursos de apoyo a la docencia necesarios

Además del cuerpo docente que participa en el grado, se invitará a profesionales de reconocido prestigio y de expertos del sector para que puedan realizar conferencias y presentaciones con el objetivo que aporten conocimiento de alto nivel. Es de vital importancia acercar el conocimiento experto que se aplica en el sector y una buena manera es acercándolo a los estudiantes de la mano de los profesionales que se encuentran en activo. En este sentido, demostraciones que puedan hacer cocineros de alto nivel es un claro ejemplo de la potencialidad que pueden aportar a los estudios de grado. Igualmente, aportaciones de los profesionales vinculados al sector agroalimentario o empresas de colectividades serán aportaciones de alto valor.

Por otro lado, el centro dispone de una estructura de servicios de soporte al estudiante que presentan la siguiente distribución:

Tabla 16. PAS

		Laborales fijos
Secretaría del centro	Grupo II	1
	Grupo III	7
Departamento – Career Services (Prácticas y Orientación Laboral)	Grupo II	1
	Grupo III	4
Servicios Movilidad Internacional	Grupo II	2
Coordinación Docente y Logística	Grupo II	1
Ordenación Académica	Grupo II	1
	Grupo III	1
Centro de Recursos (Biblioteca)	Grupo II	2
Marketing y Comunicación	Grupo II	3
STIC – Sistemas de Tecnologías de la Información y Comunicación	Grupo II	1
	Grupo III	4
Servicios Jurídicos y Laboral	Grupo II	1
Servicios de Administración y Finanzas	Grupo II	1
	Grupo III	1
Mantenimiento	Grupo II	3

6. Recursos para el aprendizaje: materiales e infraestructurales, prácticas y servicios

6.1. Recursos materiales y servicios

El edificio de la Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB, situado en la Avenida Can Marcet, 36-38, de Barcelona, se halla bien comunicado a nivel de red de transporte metropolitano de Barcelona (metro y autobuses). Su cercanía a la Ronda de Dalt facilita su acceso desde las afueras de la ciudad.

A nivel de recursos materiales, la EUHT CETT-UB dispone de los espacios y equipamientos adecuados para impartir los estudios de Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas.

Centro de Recursos

El Centro de Recursos dispone de un fondo documental de casi 6000 libros y 35 suscripciones especializados en temas relacionados con el sector turístico, hotelero y gastronómico.

Este fondo se renueva y se amplía con las aportaciones que hacen el profesorado y profesionales que asisten a cursos, seminarios y congresos del sector

Los principales servicios que ofrece el Centro son:

- Préstamo de material
- Fotocopiadora impresora de autoservicio.
- Portal de consulta con enlaces e información del sector turístico, hotelero y de restauración, ofrece información de:
  - Revistas especializadas del sector turístico, hotelero y gastronómico, tanto en formato papel como electrónico.
  - Prensa diaria seleccionada, relativa al sector turístico, gastronómico y de formación.
  - Anuncio de las últimas adquisiciones del Centro de Recursos.
  - Selección de artículos de revistas especializadas
  - Enlaces a las webs de las principales instituciones turísticas y hoteleras: OMT, Turespaña, Generalitat de Catalunya, etc.

Redes de telecomunicaciones

El Centro dispone de servicio Wi-Fi de libre acceso dentro de sus instalaciones.

Campus Virtual

El Campus Virtual es una herramienta de soporte a la formación tanto presencial como no presencial desarrollado en una plataforma desarrollada desde el CETT.

Las principales funciones de este entorno virtual de aprendizaje son:

- Dar soporte a la formación presencial ya distancia
- Permitir la comunicación con los integrantes de la comunidad académica
- Informar de eventos que se realizan en la escuela y de noticias del sector
- Realizar tareas de gestión académica

Campus de la Alimentación de Torribera-UB

El estudiante del presente Grado cuenta con la colaboración de los espacios disponibles en el Campus de la Alimentación de Torribera, con los siguientes edificios Verdaguer (2.028 m²), Marina (3.268 m²), Gaudí (2.025 m²) y la Masía (1.400 m²), para fines docentes y de investigación, transferencia e innovación. Estos edificios se distribuyen en un entorno de 34 hectáreas que limitan con el Parque Natural de la Cordillera de Marina, gestionado por un consorcio presidido por la Diputación de Barcelona.

Además de las aulas y laboratorios docentes, el Campus de Alimentación dispone de aulas convencionales, aulas de trabajo, aulas de informática, seminarios y laboratorios docentes integrales. Las aulas y laboratorios docentes ubicadas en este campus, con un aulario que dan cabida a un total de 850 alumnos. Se dispone de un total de 3 aulas de informática con una capacidad total de 76 alumnos, que están dotadas con el hardware y software adecuado para cubrir todas las necesidades, tanto docentes como de investigación. Además, el Campus dispone de espacios de investigación donde desarrollan su labor grupos de investigación.

Mención especial merecen los laboratorios biológicos y químicos, cuyo uso se gestionan desde la Unidad de Laboratorios Docentes (ULD), que desde febrero de 2013 tiene el Sello de Compromiso hacia la Excelencia 200+ (ULD). También obtuvo la distinción Vicens Vives de la Generalidad de Cataluña 2008 en la Innovación en Docencia.

Esta Unidad, en el Campus de la Alimentación de Torribera, está formada por 12 laboratorios situados principalmente en el edificio Marina.

Esta instalación ha sido reconocida con el Sello de Calidad dado que se introduce en aspectos prácticos de la gestión de la calidad proporcionando a los estudiantes una formación adicional y necesaria en unos contenidos que difícilmente serán transmitidos por medio de la docencia teórica de las diferentes asignaturas.

6.2. Procedimiento para la gestión de las prácticas académicas externas

La definición y diseño de las prácticas del presente grado dispone de procedimientos y organización específicos; en este sentido, la EUHT CETT UB cuenta con un departamento, Career Services, dedicado exclusivamente a la organización, seguimiento y evaluación de las prácticas que han de realizar los alumnos.

Las prácticas se pueden realizar tanto en empresas externas colaboradoras, como en las propias hoteleras y turísticas del CETT donde el alumno podrá realizar parte de su formación práctica: Hotel Alimara, y Residencia Ágora.

El grado dispone de procedimientos definidos donde se detalla cómo se abordan aquellas actividades que aseguran el correcto desarrollo de las prácticas externas

El estudiante dispone de toda la información necesaria para conocer y realizar los trámites precisos que van asociados al aprendizaje práctico.

El departamento de Career Services es el responsable de todos los procesos. Para más información acerca del servicio consultar la correspondiente página en la guía del estudiante.

Asimismo, el grado tiene definido los actores, funciones y responsabilidades necesarios para garantizar la calidad de las prácticas. Se pueden consultar las principales empresas con la que se dispone de un convenio de colaboración para la realización de prácticas vinculadas con el presente grado en este enlace.

6.3. Previsión de dotación de recursos materiales y servicios

La EUHT CETT-UB dispone de las infraestructuras y recursos técnicos y materiales adecuados para la impartición de la docencia relativa a la propuesta presentada. En cualquier caso, dentro de las previsiones presupuestarias y, en relación a los objetivos institucionales, anualmente se analizan y priorizan las actuaciones que permitan garantizar la adecuación de los recursos necesarios para garantizar la calidad formativa.

7. Calendario de implantación

7.1. Cronograma de implantación del título

Tabla 17. Esquema de cronograma de implantación del nuevo título.

	Años Académicos		
	2024-25	**2025-26**	**2026-27**
Primer curso	DOCENCIA	DOCENCIA	DOCENCIA
Segundo curso	DOCENCIA	DOCENCIA	DOCENCIA
Tercer curso		DOCENCIA	DOCENCIA
Cuarto curso			DOCENCIA

7.2. Procedimiento de adaptación

La UB aprueba por sus órganos de gobierno los títulos de grado que se implantan y los que se extinguen por la implantación de esos nuevos títulos.

Títulos Reverificados. El procedimiento de adaptación para los estudiantes que estuviesen cursando el título que se extingue queda regulado en Normativa de extinción de titulaciones y planes de estudios de la Universitat de Barcelona aprobada por el Consejo de Gobierno de 27 de febrero de 2020.

7.2.a) Tabla de adaptación entre el título a extinguir y el título que se implanta

Se puede consultar la tabla de adaptación en este enlace.

7.2.b) Cronograma de extinción de la titulación a extinguir

Tabla 18. Esquema de cronograma de extinción del anterior título.

	Años Académicos				
	2024-25	**2025-26**	**2026-27**	**2027-28**	**2028-29**
1º curso	En extinción	En extinción	Extinguida		
2º curso	En extinción	En extinción	Extinguida		
3º curso	Docencia	En extinción	En extinción	Extinguida	
4º curso	Docencia	Docencia	En extinción	En extinción	Extinguida

7.3. Enseñanzas que se extinguen

La titulación que se extingue con la presente propuesta es el Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Catalunya, código RUCT 2503006.

8. Sistema interno de garantía de la calidad

8.1. Sistema Interno de Garantía de la Calidad

El Sistema Interno de la Calidad del CETT es el SIQMAC (Sistema Integrat de Qualitat i Medi Ambient del CETT), con un portal web público disponible para más información.

8.2. Medios para la información pública

De acuerdo con los valores que emanan de la Política de la calidad de la UB, el acceso a la información pública son valores esenciales para la universidad. La UB se ha dotado de los instrumentos necesarios para dar una información pública para los estudiantes actuales y futuros.

- Una web de acceso universal, en catalán, castellano e inglés a través del cual se difunden los programas formativos, las noticias, las actuaciones y los acontecimientos de la vida universitaria.
- Unas intranets de profesorado, alumnado y PAS que amplían la información con las cuestiones directamente vinculadas a la gestión que se desarrolla para estos colectivos.
- Un Portal de la Transparencia
- Presencia en las redes sociales
- Una página web donde se publican las memorias y los planes de estudios- Gestión enseñanzas, los datos e indicadores asociados con la implantación del plan de estudios- Cuadro de mando y los sellos de las acreditaciones- Sellos.
- Las memorias que la UB elabora y publica cada curso académico: la Académica y la Responsabilidad social.
- El Centro dispone de una página web con información sobre sus actividades y el despliegue operativo de sus titulaciones.

En la página web principal del Centro se puede acceder a la relación de Grados que se imparten cada curso.

En dicha página además de la relación de los grados se incluye toda una serie de información en relación a los mecanismos de acceso y preinscripción, becas y ayudas, matrícula, teléfonos de contactos, etc.

La Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo CETT UB, como centro adscrito a esta universidad dispone de una página web, con información sobre sus actividades y el despliegue operativo de sus titulaciones.

Desde la EUHT CETT-UB se realizan acciones a lo largo de todo el año para informar y orientar a los futuros alumnos sobre los estudios de Grado. Entre éstas cabe destacar las siguientes:

- Informaciones personalizadas, mediante entrevistas con los propios interesados
- Sesiones informativas grupales en el propio centro, periódicas a lo largo de todo el año
- Sesiones informativas en los centros de secundaria que solicitan esta información a la UB o directamente a la EUHT CETT-UB
- Jornada de Puertas Abiertas
- Participación en el Salón Estudia

La escuela ha previsto estos mecanismos que a continuación se exponen:

a) Página web del nuevo plan de estudios. La información de esta página estará fuertemente orientada a los estudiantes, tanto a los presentes como a los futuros.

b) Programa de acogida y charlas a los alumnos de nuevo ingreso.

c) Jornadas explicativas para los actuales alumnos.

d) Guía académica del plan de estudios.

e) Jornadas de puertas abiertas y de captación de estudiantes.

f) Reuniones informativas específicas.

g) Información vía correo-e para antiguos alumnos de la Universidad.