IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad 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.

| UNIVERSIDAD SOLICITANTE | CENTRO | CÓDIGO CENTRO |
|---|---|---|
| Universidad de Barcelona | Escuela de Hostelería y Turismo-CETT | 08070301 |
| **NIVEL** | **DENOMINACIÓN CORTA** | |
| Grado | Ciencias Culinarias y Gastronómicas | |
| **DENOMINACIÓN ESPECÍFICA** | | |
| Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona | | |
| **NIVEL MECES** | | |
| 2 | | |
| **RAMA DE CONOCIMIENTO** | **ÁMBITO DE CONOCIMIENTO** | **CONJUNTO** |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márquetin, comercio, contabilidad y turismo | No |
| **SOLICITANTE** | | |
| **NOMBRE Y APELLIDOS** | **CARGO** | |
| MARIA PILAR DELGADO HITO | Vicerectora de Política Académica y Calidad | |
| **Tipo Documento** | **Número Documento** | |
| NIF | 46570930R | |
| **REPRESENTANTE LEGAL** | | |
| **NOMBRE Y APELLIDOS** | **CARGO** | |
| MARIA PILAR DELGADO HITO | Vicerectora de Política Académica y Calidad | |
| **Tipo Documento** | **Número Documento** | |
| NIF | 46570930R | |
| **RESPONSABLE DEL TÍTULO** | | |
| **NOMBRE Y APELLIDOS** | **CARGO** | |
| MARIA PILAR DELGADO HITO | Vicerectora de Política Académica y Calidad | |
| **Tipo Documento** | **Número Documento** | |
| NIF | 46570930R | |

2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN

A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.

| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | MUNICIPIO | TELÉFONO |
|---|---|---|---|
| Gran Via de les Corts Catalanes, 585 | 08007 | Barcelona | 653516191 |
| **E-MAIL** | **PROVINCIA** | | **FAX** |
| vr.academica@ub.edu | Barcelona | | 934021755 |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| 3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES<br>De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre. | |
|---|---|
| El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto a los efectos de lo dispuesto en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. | |
| | En: Barcelona, AM 28 de abril de 2023 |
| | Firma: Representante legal de la Universidad |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

# 1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

## 1.1-1.3 DENOMINACIÓN, ÁMBITO, MENCIONES/ESPECIALIDADES Y OTROS DATOS BÁSICOS

| NIVEL | DENOMINACIÓN ESPECIFICA | CONJUNTO | CONVENIO | CONV. ADJUNTO |
|---|---|---|---|---|
| Grado | Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona | No | | Ver Apartado 1: Anexo 1. |

| RAMA |
|---|
| Ciencias Sociales y Jurídicas |
| **ÁMBITO** |
| Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márquetin, comercio, contabilidad y turismo |
| **AGENCIA EVALUADORA** |
| Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya |
| **LISTADO DE MENCIONES** |
| Mención en Innovación y Creatividad Culinarias |
| Mención en Investigación y Desarrollo Culinario |
| Mención en Gestión de la Restauración Colectiva |
| **MENCIÓN DUAL** |
| No |

## 1.4-1.9 UNIVERSIDADES, CENTROS, MODALIDADES, CRÉDITOS, IDIOMAS Y PLAZAS

| UNIVERSIDAD SOLICITANTE | |
|---|---|
| Universidad de Barcelona | |
| **LISTADO DE UNIVERSIDADES** | |
| **CÓDIGO** | **UNIVERSIDAD** |
| 004 | Universidad de Barcelona |
| **LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS** | |
| **CÓDIGO** | **UNIVERSIDAD** |
| No existen datos | |

| CRÉDITOS TOTALES | CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA | CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS |
|---|---|---|
| 240 | 60 | 6 |
| **CRÉDITOS OPTATIVOS** | **CRÉDITOS OBLIGATORIOS** | **CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER** |
| 48 | 114 | 12 |

## 1.4-1.9 Universidad de Barcelona

### 1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

| LISTADO DE CENTROS | | | |
|---|---|---|---|
| **CÓDIGO** | **CENTRO** | **CENTRO RESPONSABLE** | **CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE** |
| 08070301 | Escuela de Hostelería y Turismo-CETT | Si | No |

### 1.4-1.9.2 Escuela de Hostelería y Turismo-CETT

1.4-1.9.2.1 Datos asociados al centro

| MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TITULO | | |
|---|---|---|
| **PRESENCIAL** | **SEMIPRESENCIAL/HÍBRIDA** | **A DISTANCIA/VIRTUAL** |
| Sí | No | No |
| **PLAZAS POR MODALIDAD** | | |
| 80 | | |
| **NÚMERO TOTAL DE PLAZAS** | **NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO** | |
| 100 | 80 | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| IDIOMAS EN LOS QUE SE IMPARTE | | |
|---|---|---|
| **CASTELLANO** | **CATALÁN** | **EUSKERA** |
| Sí | Sí | No |
| **GALLEGO** | **VALENCIANO** | **INGLÉS** |
| No | No | No |
| **FRANCÉS** | **ALEMÁN** | **PORTUGUÉS** |
| No | No | No |
| **ITALIANO** | **OTRAS** | |
| No | No | |

## 1.10 JUSTIFICACIÓN

| JUSTIFICACIÓN DEL INTERÉS DEL TÍTULO Y CONTEXTUALIZACIÓN |
|---|
| Ver Apartado 1: Anexo 6. |

## 1.11-1.13 OBJETIVOS FORMATIVOS, ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y DE INNOVACIÓN DOCENTE

**OBJETIVOS FORMATIVOS**

**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**:



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

- 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.

| ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE |
|---|
| Ver Apartado 1: Anexo 7. |

## 1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

| PERFILES DE EGRESO | | |
|---|---|---|
| Director/a de producción culinaria y gastronómica; Director/a de operaciones y procesos de gastronomía; Responsable de I+D en Industria Alimentaria | | |
| **HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS** | No | |
| **NO ES CONDICIÓN DE ACCESO PARA TITULO PROFESIONAL** | | |

# 2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

| RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE |
|---|
| TC01 - Relacionar los fundamentos de las ciencias básicas para su aplicación en el ámbito culinario y gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| TC02 - Reconocer las principales herramientas para la gestión de las organizaciones en el sector de la restauración y la industria alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| TC03 - Utilizar los conocimientos básicos para construir propuestas creativas e innovadoras en el ámbito gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| TC04 - Identificar los datos relevantes en el ámbito de estudio para emitir juicios que incluyan temas relevantes de índole, social, científica o ética. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |
| TH02 - Implementar sistemas de calidad y de gestión medioambiental de prevención de riesgos en el ámbito culinario y gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas |
| TH03 - Analizar las necesidades y expectativas de los clientes para la planificación y desarrollo de estrategias. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |
| TH05 - Incorporar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno laboral. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| |
|---|
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |
| TH09 - Aplicar con método y técnica la tecnología aplicada con destreza a los procesos culinarios relacionados, teniendo en cuenta los materiales, herramientas e instrumentos. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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). TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Competencias |
| TS02 - Diseñar proyectos transversales creativos e innovadores, integrando conocimientos, tecnologías y enfoques que permitan el enfoque hacia realidades más sostenibles. TIPO: Competencias |
| 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. TIPO: Competencias |
| 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. TIPO: Competencias |
| 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. TIPO: Competencias |
| 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. TIPO: Competencias |
| TS07 - Identificar necesidades de aprendizaje, para dar una respuesta conveniente y así añadir nuevo valor a su perfil profesional. TIPO: Competencias |
| 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. TIPO: Competencias |

## 3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

**3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN**

**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**

**Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias**

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|---|---|
| 0 | 60 |

**Adjuntar Convenio**

Ver Apartado 3: Anexo 1.

**Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios**

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|---|---|
| 0 | 36 |

**Adjuntar Título Propio**

Ver Apartado 3: Anexo 2.



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional | |
|---|---|
| **MÍNIMO** | **MÁXIMO** |
| 0 | 36 |

**DESCRIPCIÓN**

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.**

| | |
|---|---|
| **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.

**3.3 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**

**DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS**

Ver Apartado 4: Anexo 1.

**4.1 SIN NIVEL 1**

**NIVEL 2: Economía y administración de empresas**

**4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

| CARÁCTER | ÁMBITO |
|---|---|
| Básica | 7\|Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márquetin, comercio, contabilidad y turismo |
| **ECTS NIVEL2** | 18 |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | 12 | 6 |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Turismo, gastronomía y comunicación** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Básica | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Fundamentos de gestión económica y financiera** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Básica | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Marketing y Comercialización** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Básica | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | 6 |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |
| TC02 - Reconocer las principales herramientas para la gestión de las organizaciones en el sector de la restauración y la industria alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| **NIVEL 2: Historia y arte gastronómico** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | **ÁMBITO** | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| Básica | 7\|Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márquetin, comercio, contabilidad y turismo | |
| **ECTS NIVEL2** | 18 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| 6 | 6 | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Historia de la Cocina y la Gastronomía** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Básica | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Básica | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Arte y Cocina** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Básica | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| |
|---|
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Competencias |
| 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. TIPO: Competencias |
| 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. TIPO: Competencias |

| | | |
|---|---|---|
| **NIVEL 2: Química** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | **ÁMBITO** | |
| Básica | 29\|Química | |
| **ECTS NIVEL2** | 12 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| 12 | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Principios de Fisiología y Bioquímica** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Básica | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Química de los alimentos** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Básica | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| |
|---|
| TC01 - Relacionar los fundamentos de las ciencias básicas para su aplicación en el ámbito culinario y gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| TC03 - Utilizar los conocimientos básicos para construir propuestas creativas e innovadoras en el ámbito gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| TC04 - Identificar los datos relevantes en el ámbito de estudio para emitir juicios que incluyan temas relevantes de índole, social, científica o ética. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Competencias |

| | | |
|---|---|---|
| **NIVEL 2: Biología** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | **ÁMBITO** | |
| Básica | 3\|Biología y genética | |
| **ECTS NIVEL2** | 12 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | 6 |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Productos de Origen Vegetal: Elaborados y no Elaborados** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Básica | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Productos de Origen Animal: Elaborados y no Elaborados** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Básica | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | 6 |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |
| TC01 - Relacionar los fundamentos de las ciencias básicas para su aplicación en el ámbito culinario y gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| TC03 - Utilizar los conocimientos básicos para construir propuestas creativas e innovadoras en el ámbito gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| TC04 - Identificar los datos relevantes en el ámbito de estudio para emitir juicios que incluyan temas relevantes de índole, social, científica o ética. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| **NIVEL 2: Elaboraciones culinarias y enogastronómicas** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | Obligatoria | |
| **ECTS NIVEL 2** | 39 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| 6 | 6 | 6 |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| 6 | 6 | 3 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Sistemas y procesos de prorducción en cocina** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Técnicas y elaboraciones culinarias** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Cocina dulce: técnicas y fórmulas** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | 6 |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Cocina meditarránea y cocinas del mundo** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: La cocina tradicional de la local a la global** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Planificación y diseño de espacios culinarios** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | 3 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Proceso creativo y tecnología culinaria contemporánea** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |
| TC02 - Reconocer las principales herramientas para la gestión de las organizaciones en el sector de la restauración y la industria alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| TH02 - Implementar sistemas de calidad y de gestión medioambiental de prevención de riesgos en el ámbito culinario y gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| TH09 - Aplicar con método y técnica la tecnología aplicada con destreza a los procesos culinarios relacionados, teniendo en cuenta los materiales, herramientas e instrumentos. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| 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. TIPO: Competencias | | |
| 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. TIPO: Competencias | | |
| **NIVEL 2: Origen de los productos culinarios** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | Obligatoria | |
| **ECTS NIVEL 2** | 18 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| 6 | | 6 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Microbiología** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
|---|---|---|
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| 3 | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Agrosistemas del mundo** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| 3 | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Pesca y gastronomía** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | 3 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Producción certificada y marcas de calidad** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | 3 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Análisis sensorial** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 6 | Semestral |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |
| TC01 - Relacionar los fundamentos de las ciencias básicas para su aplicación en el ámbito culinario y gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| TC04 - Identificar los datos relevantes en el ámbito de estudio para emitir juicios que incluyan temas relevantes de índole, social, científica o ética. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| **NIVEL 2: Nutrición y salud** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | Obligatoria | |
| **ECTS NIVEL 2** | 9 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| 3 | | 3 |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | 3 | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Principios de nutrición y dietética** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| 3 | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Seguridad Alimentaria y Legislación** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | 3 |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Alimentación y salud** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | 3 | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |
| TC01 - Relacionar los fundamentos de las ciencias básicas para su aplicación en el ámbito culinario y gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| **NIVEL 2: Organización y gestión empresarial** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | Obligatoria | |
| **ECTS NIVEL 2** | 15 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| 3 | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Economía aplicada y sostenibilidad** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| 3 | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **NIVEL 3: Gestión y Desarrollo de las Personas y Equipos** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | 3 | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Marco legal empresarial y medioambiental** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | 3 | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Estrategia y Emprendimiento Empresarial** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |
| TC02 - Reconocer las principales herramientas para la gestión de las organizaciones en el sector de la restauración y la industria alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| TH02 - Implementar sistemas de calidad y de gestión medioambiental de prevención de riesgos en el ámbito culinario y gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| TH03 - Analizar las necesidades y expectativas de los clientes para la planificación y desarrollo de estrategias. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| TH05 - Incorporar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno laboral. TIPO: Habilidades o destrezas | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| |
|---|
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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). TIPO: Habilidades o destrezas |
| TS02 - Diseñar proyectos transversales creativos e innovadores, integrando conocimientos, tecnologías y enfoques que permitan el enfoque hacia realidades más sostenibles. TIPO: Competencias |
| 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. TIPO: Competencias |
| 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. TIPO: Competencias |

| | | |
|---|---|---|
| **NIVEL 2: Ciencia y cocina** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | Obligatoria | |
| **ECTS NIVEL 2** | 12 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Bases físicas y fisicoquímicas de productos y procesos culinarios** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Experimentación culinaria** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | 6 | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |
| TC01 - Relacionar los fundamentos de las ciencias básicas para su aplicación en el ámbito culinario y gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| TC03 - Utilizar los conocimientos básicos para construir propuestas creativas e innovadoras en el ámbito gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| TS02 - Diseñar proyectos transversales creativos e innovadores, integrando conocimientos, tecnologías y enfoques que permitan el enfoque hacia realidades más sostenibles. TIPO: Competencias | | |
| 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. TIPO: Competencias | | |
| **NIVEL 2: Investigación e innovación culinaria** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | Obligatoria | |
| **ECTS NIVEL 2** | 12 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | 12 | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Investigación culinaria y gastronómica** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Innovación y desarrollo de productos gastronómicos** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |

| |
|---|
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** |
| TC03 - Utilizar los conocimientos básicos para construir propuestas creativas e innovadoras en el ámbito gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| TC04 - Identificar los datos relevantes en el ámbito de estudio para emitir juicios que incluyan temas relevantes de índole, social, científica o ética. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| TH03 - Analizar las necesidades y expectativas de los clientes para la planificación y desarrollo de estrategias. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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). TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Competencias |
| TS02 - Diseñar proyectos transversales creativos e innovadores, integrando conocimientos, tecnologías y enfoques que permitan el enfoque hacia realidades más sostenibles. TIPO: Competencias |
| 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. TIPO: Competencias |

| | | |
|---|---|---|
| **NIVEL 2: Inglés** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | Obligatoria | |
| **ECTS NIVEL 2** | 9 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | 9 |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Inglés técnico aplicado** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| Obligatoria | 9 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | 9 |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| 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. TIPO: Competencias | | |
| **NIVEL 2: Innovación y cocina contemporánea** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | Optativa | |
| **ECTS NIVEL 2** | 18 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | 6 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 6 | 6 | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Elaboraciones culinarias en la restauración comercial** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | 6 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Pastelería inclusiva** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 6 | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Innovación culinaria en tecnología de vanguardia** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |
| TC03 - Utilizar los conocimientos básicos para construir propuestas creativas e innovadoras en el ámbito gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| TC04 - Identificar los datos relevantes en el ámbito de estudio para emitir juicios que incluyan temas relevantes de índole, social, científica o ética. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| 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). TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| **NIVEL 2: Gestión y proceso culinario gastronómico** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | Optativa | |
| **ECTS NIVEL 2** | 24 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | 9 | 9 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Gestión del conocimiento culinario** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | 3 | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Procesos de servicio de restauración** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | 3 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Optimización de circuitos de producción** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Gestión de la producción culinaria: Planificación y ejecución** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Elaboración y cata de bebidas** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | 6 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| 4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE |
|---|
| TC02 - Reconocer las principales herramientas para la gestión de las organizaciones en el sector de la restauración y la industria alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos |
| TH02 - Implementar sistemas de calidad y de gestión medioambiental de prevención de riesgos en el ámbito culinario y gastronómico. TIPO: Habilidades o destrezas |
| TH03 - Analizar las necesidades y expectativas de los clientes para la planificación y desarrollo de estrategias. TIPO: Habilidades o destrezas |
| TH05 - Incorporar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno laboral. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas |
| TH09 - Aplicar con método y técnica la tecnología aplicada con destreza a los procesos culinarios relacionados, teniendo en cuenta los materiales, herramientas e instrumentos. TIPO: Habilidades o destrezas |
| 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. TIPO: Competencias |
| 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. TIPO: Competencias |
| 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. TIPO: Competencias |
| 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. TIPO: Competencias |

| NIVEL 2: Prácticas de especialización | | |
|---|---|---|
| 4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 36 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 18 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 18 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |

| NIVEL 3: Práctica en Alta Cocina | | |
|---|---|---|
| 4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | 6 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Práctica en Colectividades o Industria Alimentaria** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | 6 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Práctica en Cocina y Gastronomía** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | 6 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Práctica de perfeccionamiento en Alta Cocina** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Práctica de perfeccionamiento en Colectividades o Industria Alimentaria** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Práctica de perfeccionamiento en Cocina y Gastronomía** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |
| 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. TIPO: Competencias | | |
| 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. TIPO: Competencias | | |
| TS07 - Identificar necesidades de aprendizaje, para dar una respuesta conveniente y así añadir nuevo valor a su perfil profesional. TIPO: Competencias | | |
| **NIVEL 2: Técnicas culinarias en colectividades y en la industria alimentaria** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | Optativa | |
| **ECTS NIVEL 2** | 12 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | 6 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Elaboraciones culinarias en colectividades e industria alimentaria** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | 6 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **NIVEL 3: Grandes producciones culinarias** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| 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). TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| **NIVEL 2: Gestión e innovación** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | Optativa | |
| **ECTS NIVEL 2** | 15 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | 6 | 3 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Organización Culinaria y Dirección de Operaciones** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Logística y cadena de suministros** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| Optativa | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | 3 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Innovación tecnológica avanzada** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | 6 | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |
| TC01 - Relacionar los fundamentos de las ciencias básicas para su aplicación en el ámbito culinario y gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| TC02 - Reconocer las principales herramientas para la gestión de las organizaciones en el sector de la restauración y la industria alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| TH09 - Aplicar con método y técnica la tecnología aplicada con destreza a los procesos culinarios relacionados, teniendo en cuenta los materiales, herramientas e instrumentos. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| TS02 - Diseñar proyectos transversales creativos e innovadores, integrando conocimientos, tecnologías y enfoques que permitan el enfoque hacia realidades más sostenibles. TIPO: Competencias | | |
| 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. TIPO: Competencias | | |
| **NIVEL 2: Organizaciones inteligentes** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | Optativa | |
| **ECTS NIVEL 2** | 18 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | 6 |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 12 | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Sistemas de relación con el cliente** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | 6 |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Aceleración de proyectos digitales** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Liderazgo en red y técnicas de Mindfulness** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 3 | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Conectividad y experiencia turística** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Optativa | 3 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| 3 | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |
| TC02 - Reconocer las principales herramientas para la gestión de las organizaciones en el sector de la restauración y la industria alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| TC03 - Utilizar los conocimientos básicos para construir propuestas creativas e innovadoras en el ámbito gastronómico. TIPO: Conocimientos o contenidos | | |
| TH03 - Analizar las necesidades y expectativas de los clientes para la planificación y desarrollo de estrategias. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| TH05 - Incorporar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno laboral. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| 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). TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| TS02 - Diseñar proyectos transversales creativos e innovadores, integrando conocimientos, tecnologías y enfoques que permitan el enfoque hacia realidades más sostenibles. TIPO: Competencias | | |
| **NIVEL 2: Prácticas externas** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | Prácticas Externas | |
| **ECTS NIVEL 2** | 6 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Prácticas de iniciación en Gastronomía** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Prácticas Externas | 6 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| 6 | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |
| 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. TIPO: Competencias | | |
| TS07 - Identificar necesidades de aprendizaje, para dar una respuesta conveniente y así añadir nuevo valor a su perfil profesional. TIPO: Competencias | | |
| **NIVEL 2: Trabajo Final de Grado** | | |
| **4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2** | | |
| **CARÁCTER** | Trabajo Fin de Grado / Máster | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | |
|---|---|---|
| **ECTS NIVEL 2** | 12 | |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | 12 | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **NIVEL 3: Trabajo Final de Grado** | | |
| **4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3** | | |
| **CARÁCTER** | **ECTS ASIGNATURA** | **DESPLIEGUE TEMPORAL** |
| Trabajo Fin de Grado / Máster | 12 | Semestral |
| **DESPLIEGUE TEMPORAL** | | |
| **ECTS Semestral 1** | **ECTS Semestral 2** | **ECTS Semestral 3** |
| | | |
| **ECTS Semestral 4** | **ECTS Semestral 5** | **ECTS Semestral 6** |
| | | |
| **ECTS Semestral 7** | **ECTS Semestral 8** | **ECTS Semestral 9** |
| | 12 | |
| **ECTS Semestral 10** | **ECTS Semestral 11** | **ECTS Semestral 12** |
| | | |
| **4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE** | | |
| 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. TIPO: Habilidades o destrezas | | |
| 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. TIPO: Competencias | | |
| 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. TIPO: Competencias | | |
| 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. TIPO: Competencias | | |
| 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. TIPO: Competencias | | |
| 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. TIPO: Competencias | | |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 2 | | |
| **4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES** | | |
| **ACTIVIDADES FORMATIVAS** | | |
| • Clases Expositivas y/o magistrales<br>• Trabajo para retos corporativos<br>• Resolución de casos prácticas<br>• Uso de programas de ofimática<br>• Prácticas en aulas aplicadas<br>• Salidas de campo<br>• Actividades con material multimedia<br>• Tutorías<br>• Realizar trabajos colaborativos en grupo<br>• Seminarios, conferencias y debates<br>• Dinámicas de rol<br>• Dinámicas de clase invertida<br>• Actividades teórico-prácticas tuteladas<br>• Realizar trabajos individuales<br>• Portfolio | | |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

## 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

## 4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

- 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

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

## 4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS

Ver Apartado 4: Anexo 2.



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

# 5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

| PERSONAL ACADÉMICO |
|---|
| Ver Apartado 5: Anexo 1. |
| **OTROS RECURSOS HUMANOS** |
| Ver Apartado 5: Anexo 2. |

# 6. RECURSOS MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 6: Anexo 1.

# 7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

| 7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN | |
|---|---|
| **CURSO DE INICIO** | 2024 |
| Ver Apartado 7: Anexo 1. | |

**7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN**

**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. 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**

| CÓDIGO | ESTUDIO - CENTRO |
|---|---|
| 2503006-08032907 | Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Catalunya-Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación |
| 2503006-08070301 | Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Catalunya-Escuela de Hostelería y Turismo-CETT |

# 8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

| 8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD | |
|---|---|
| **ENLACE** | https://www.cett.es/siqmac/ca/presentacio/presentacio-del-sistema/manual-del-siqmac |

**8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA**

**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**.



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

- 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.

**8.3 ANEXOS**

Ver Apartado 8: Anexo 1.

## PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

| **RESPONSABLE DEL TÍTULO** | | | |
|---|---|---|---|
| **NIF** | **NOMBRE** | **PRIMER APELLIDO** | **SEGUNDO APELLIDO** |
| 46570930R | MARIA PILAR | DELGADO | HITO |
| **DOMICILIO** | **CÓDIGO POSTAL** | **PROVINCIA** | **MUNICIPIO** |
| Gran Via de les Corts Catalanes, 585 | 08007 | Barcelona | Barcelona |
| **EMAIL** | **MÓVIL** | **FAX** | **CARGO** |
| titolsgrau@ub.edu | 653516191 | 934021755 | Vicerectora de Política Académica y Calidad |
| **REPRESENTANTE LEGAL** | | | |
| **NIF** | **NOMBRE** | **PRIMER APELLIDO** | **SEGUNDO APELLIDO** |
| 46570930R | MARIA PILAR | DELGADO | HITO |
| **DOMICILIO** | **CÓDIGO POSTAL** | **PROVINCIA** | **MUNICIPIO** |
| Gran Via de les Corts Catalanes, 585 | 08007 | Barcelona | Barcelona |
| **EMAIL** | **MÓVIL** | **FAX** | **CARGO** |
| vr.academica@ub.edu | 653516191 | 934021755 | Vicerectora de Política Académica y Calidad |
| El Rector de la Universidad no es el Representante Legal | | | |
| Ver Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1. | | | |
| **SOLICITANTE** | | | |
| El responsable del título es también el solicitante | | | |
| **NIF** | **NOMBRE** | **PRIMER APELLIDO** | **SEGUNDO APELLIDO** |



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

| | | | |
|---|---|---|---|
| 46570930R | MARIA PILAR | DELGADO | HITO |
| **DOMICILIO** | **CÓDIGO POSTAL** | **PROVINCIA** | **MUNICIPIO** |
| Gran Via de les Corts Catalanes, 585 | 08007 | Barcelona | Barcelona |
| **EMAIL** | **MÓVIL** | **FAX** | **CARGO** |
| titolsgrau@ub.edu | 653516191 | 934021755 | Vicerectora de Política Académica y Calidad |

## INFORME PREVIO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

Informe previo de la Comunidad Autónoma: Ver Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1.

CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

## Apartado 1: Anexo 6

**Nombre :**1_GCCiG_Alegaciones_y_Just.pdf

**HASH SHA1 :**D25EFF53F149AA07A11FC3DD41BBFC11CB3FD809

**Código CSV :**678918886250646769149460

Ver Fichero: 1_GCCiG_Alegaciones_y_Just.pdf



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

## Apartado 4: Anexo 1

**Nombre :**4.1_PlanEstudios_v2.pdf

**HASH SHA1 :**6AD2802B3F120497EB803D6D760AF5C686E100B7

**Código CSV :**676507343002032271081096

Ver Fichero: 4.1_PlanEstudios_v2.pdf



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

## Apartado 5: Anexo 1

**Nombre :**Personal Académico.pdf

**HASH SHA1 :**6EBB1814CE0180FB46A2532E64968AEAAD64EBD7

**Código CSV :**608658991321855625500295

Ver Fichero: Personal Académico.pdf



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

## Apartado 5: Anexo 2

**Nombre :**Otros Recursos Humanos.pdf

**HASH SHA1 :**14DC33CB9031CDD8B002FEC829B491665E454CAF

**Código CSV :**608659172173827693048787

Ver Fichero: Otros Recursos Humanos.pdf



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

## Apartado 6: Anexo 1

**Nombre :**Recursos Materiales.pdf

**HASH SHA1 :**7D2780DE162A2C04576140C5CB707165146782AE

**Código CSV :**608664239250523435290981

Ver Fichero: Recursos Materiales.pdf



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

## Apartado 7: Anexo 1

**Nombre :**Cronograma de implantación.pdf

**HASH SHA1 :**D0BFD458229C836C440513CAFDE5F86EA2FFC771

**Código CSV :**608665721430271052538203

Ver Fichero: Cronograma de implantación.pdf



CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

## Apartado Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1

**Nombre :**V2_delegació Delgado verificació_signat_SEDE.pdf

**HASH SHA1 :**5688F4F63934246987EC895CA343E4D42B4E2A44

**Código CSV :**616559361950278860974333

Ver Fichero: V2_delegació Delgado verificació_signat_SEDE.pdf

CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

## Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1

**Nombre :**Certificado_pu_24-25_ministerio_universidades_signed (1).pdf

**HASH SHA1 :**A7DCC5120635C4E4184690CCC838AEA5EB978208

**Código CSV :**614546284026770958589949

Ver Fichero: Certificado_pu_24-25_ministerio_universidades_signed (1).pdf

CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CSV: 678924916810960689251827 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es