



Campus
de Turisme, Hoteleria
i Gastronomia



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Titulacions Pròpies Extensió Universitària

2014-15

Informe de Seguiment

INDEX

1. MÀSTER PROPI EN GESTIÓ D'EQUIPAMENTS PATRIMONIALS D'ÚS TURÍSTIC	3
1.1. FITXA IDENTIFICATIVA DE L'ENSENYAMENT.....	3
1.2. PERFIL D'ESTUDIANTS	4
1.3. RENDIMENT ACADÈMIC.....	4
2. DIPLOMA D'EXTENSIÓ EN CUINA D'ALTA GASTRONOMIA, EXECUTIVA I CREATIVA	5
2.1. INFORMACIÓ GENERAL.....	5
2.2. PERFIL D'ESTUDIANTS	5
2.3. RENDIMENT ACADÈMIC.....	6
2.4. SATISFACCIÓ DE L'ALUMNAT	6
2.5. PROPOSTES DE MILLORA I SEGUIMENT	6
3. DIPLOMA D'EXTENSIÓ SUPERIOR EN SOMMELIER	8
3.1. INFORMACIÓ GENERAL.....	8
3.2. PERFIL D'ESTUDIANTS	9
3.3. RENDIMENT ACADÈMIC.....	9
3.4. SATISFACCIÓ DE L'ALUMNAT	9
3.5. PROPOSTES DE MILLORA I SEGUIMENT	9
4. DIPLOMA D'EXTENSIÓ SUPERIOR EN SOMMELIER	11
4.1. INFORMACIÓ GENERAL.....	11
4.2. PERFIL D'ESTUDIANTS	12
4.3. RENDIMENT ACADÈMIC.....	12
4.4. SATISFACCIÓ DE L'ALUMNAT	12
4.5. PROPOSTES DE MILLORA I SEGUIMENT	13
5. CERTIFICAT D'EXTENSIÓ EN SOMMELIER	14
5.1. INFORMACIÓ GENERAL.....	14
5.2. PERFIL D'ESTUDIANTS	15
5.3. RENDIMENT ACADÈMIC.....	16
5.4. PROPOSTES DE MILLORA I SEGUIMENT	16

1. Màster Propi en Gestió d'Equipaments Patrimonials d'Ús Turístic

Es sol·licita per primera vegada un Màster propi per a la seva impartició en format e-learning, amb una durada de dos anys i amb dos diplomes de postgrau vinculats:

- CREACIÓ I DINAMITZACIÓ DELS EQUIPAMENTS PATRIMONIALS D'ÚS TURÍSTIC (CDEPT)
- RECURSOS ESTRATÈGICS I ANÀLISI DELS EQUIPAMENTS PATRIMONIALS D'ÚS TURÍSTIC

1.1. FITXA IDENTIFICATIVA DE L'ENSENYAMENT

Direcció del Curs: Carolina Piñol Martín

Coordinació: Carolina Piñol Martín

1.1.1. Fitxa Identificativa

Dades Generals.	2013-14		2014-15	
	MPGETP	CDEPT	MPGETP	CDEPT
Nº de Places	20	20	18	18
Nº Crèdits	66	30	66	30
Total alumnes nou accés	4	1	6	1
Nº Total Matriculats	4	1	10	1
Graduats al darrer curs	-----	1	3	1

1.1.2. Objectius del Curs

Generals:

Dotar als alumnes de coneixements i habilitats necessàries per a que siguin capaços de:

- Formar professionalment gestors d'equipaments turístics del patrimoni cultural i natural.
- Aplicar els principis de la didàctica del patrimoni als projectes i les activitats relacionades amb els equipaments patrimonials turístics.
- Habilitar els participants per a la coordinació dels diversos agents turístics (públics i privats) implicats en la comercialització i la comunicació dels E.P.T.
- Aconseguir una formació de qualitat per a tots aquells professionals del sector que vulguin reciclar-se i/o adaptar-se als nous models de gestió patrimonial.

Específic:

- Saber dissenyar plans, programes que incideixin en la realitat dels Equipaments Patrimonials d'Ús Turístic.
- Elaborar i avaluar de forma responsable i eficaç processos, estratègies i tècniques adequant-les a la població turística, susceptible de visitar els E.P.T.
- Disenar materials per a la dinamització dels E.P.T.
- Adquirir els coneixements bàsics que constitueixen la base essencial de una bona concepció vinculada amb l'interpretació del patrimoni.

1.2. PERFIL D'ESTUDIANTS

MPGEPT Perfil Estudiants	2013-14	2014-15
Nº Homes	50,0%	30,0%
Nº Dones	50,0%	60,0%
Mitjana Edat	40,5	37,5
Amb nacionalitat estrangera	0,0%	20,0%

1.3. RENDIMENT ACADÈMIC

DESCRIPCIO	CREDITS	MATRICULATS	% PRESENTATS	Taxa Èxit	Taxa Rendiment
				% APROVATS	% APROVATS
630040 M01-ABC turism cult/ nat	6	6	100,00%	100,00%	100,00%
630041 M02-Creac/gest equip tur	6	6	83,33%	100,00%	83,33%
630042 M03-Equipament interac	6	6	66,67%	100,00%	66,67%
630046 M04-Guías/educador/anima	6	6	66,67%	100,00%	66,67%
630047 M05-Diseño/creac material	6	6	66,67%	100,00%	66,67%
632001 M06-Intr com on/off EPT	6	4	100,00%	100,00%	100,00%
632002 M07-Ident y anàlis visit	6	4	100,00%	100,00%	100,00%
632003 M08-Rec clave gener ingr	6	4	100,00%	100,00%	100,00%
632004 M09-Rec interact on-line	6	4	100,00%	100,00%	100,00%
632005 M10-Romper bar inter	6	4	100,00%	100,00%	100,00%
632006 Proyecto MPGEPT	6	4	75,00%	100,00%	75,00%
				100,0%	85,2%

2. Diploma d'Extensió en Cuina d'Alta Gastronomia, Executiva i Creativa

2.1. INFORMACIÓ GENERAL

Direcció del Curs: Nan Ferreres Montoliu

Coordinació: Mercè Garcia Castellví

2.1.1. Fitxa Identificativa

Dades Generals.CAGEC	2012-13	2013-14	2014-15
Nº de Places	20	20	20
nº de Crèdits	30	30	30
Total alumnes nou accés	17	16	16
Nº Total Matriculats	18	16	16
Graduats al darrer curs	13	12	8

2.1.2. Objectius del Curs

Generals:

- Assolir el coneixement necessari per desenvolupar les competències dels professionals de cuina en l'àmbit executiu i creatiu de la cuina d'alt nivell.
- Ampliar i consolidar les capacitats professionals des d'un vessant pràctic, mitjançant l'aplicació de tècniques actuals per desenvolupar projectes gastronòmics que donin resposta a les tendències d'avantguarda

Específic:

Aconseguir capacitar a cuiners professionals en l'àmbit d'execució de qualsevol projecte gastronòmic des de la creació, la gestió i la posada en marxa d'aquest

2.2. PERFIL D'ESTUDIANTS

CAGEC-Perfil Estudiants	2012-13	2013-14	2014-15
Nº Homes	77,8%	68,8%	87,5%
Nº Dones	22,2%	31,3%	12,5%
Mitjana Edat	37,2	32,3	33,7
Amb nacionalitat estrangera	50,0%	68,8%	31,3%

2.3. RENDIMENT ACADÈMIC

DESCRIPCIÓ	CREDITS	TIPUS	MATRICULATS	% PRESENTATS	Taxa Èxit	Taxa Rendiment
					% APROVATS	% APROVATS
400008 Pràcticum	9	PEM	16	62,50%	100,00%	62,50%
400009 Cuina d'avantguarda	6	T	16	93,75%	93,33%	87,50%
400010 Gest. depart i empres	9	T	16	87,50%	42,86%	37,50%
400011 Tecnol. i tendèn culin	6	T	16	81,25%	100,00%	81,25%
			64		82,69%	67,19%

2.4. SATISFACCIÓ DE L'ALUMNAT

Cuina d'avantguarda	Miquel Guarro	7
	Oscar Teixidó	8,75
	Isabel Iugo	9,06
	Martin Lippo	9,5
Tecnologia i tendència culinària	Pere Castells	9,6
	Ferran Centelles	8,18
	Annete Abstoss	8,58
Gestió departamental	Lucas Vidaller	8,86
	Lluís Riera	8,16
	Jesús Molina	8,86
	Gloria Sanmartin	7

2.5. PROPOSTES DE MILLORA I SEGUIMENT

2.5.1. Seguiment de les propostes del curs 2013-14

Acció	Responsable de la Implantació de la Millora al Centre	Caràcter de la Millora	Estat
Planificació i Gestió Docent			
	Coordinació d'estudis	Proposar als alumnes que participin en accions formatives d'assistència voluntària amb la intenció de donar resposta a algunes necessitats formatives individuals aprofitant les activitats que es realitzen al centre atès el perfil heterogeni de l'alumnat	ASSOLIT S'ha ofert la possibilitat d'assistir gratuïtament a les formacions de Rational(26/02/2015) i a la Trobada Gastronòmica (21, 22 i 23/04/2015)

Resultats de rendiment acadèmic i de satisfacció d'estudiants			
	Coordinació d'estudis i professor implicat	Millorar l'enunciat de les activitats o treballs per evitar malentesos en la data de lliurament, la metodologia o el contingut del treball	ASSOLIT S'han redactat fitxes d'activitats (M1) per tal de garantir la comprensió de l'alumne

2.5.2. Propostes de Millora per al curs 2015-16

Acció	Responsable de la Implantació de la Millora al Centre	Caràcter de la Millora	Calendari
Planificació i Gestió Docent			
	Coordinació d'estudis	Millorar la prestació de la informació que es facilita als alumnes relacionada amb l'assignatura del pràcticum	1r trimestre del curs 2015-16
	Coordinació d'estudis	Augmentar la motivació de l'alumnat i incentivar l'assistència a classe	Durant tot el curs acadèmic
	Coordinació d'estudis	Incorporar continguts relacionats amb l'ús de les TIC's i la comercialització on line en el mòdul de Gestió departamental i empresarial	3r trimestre del curs 2015-16

3. Diploma d'Extensió Superior en Sommelier (54 crèdits)

3.1. INFORMACIÓ GENERAL

Direcció del Curs: Nan Ferreres Montoliu

Coordinació: Mercè Garcia Castellví

Aquest curs en la seva implantació de l'any acadèmic 2014-15 ve a substituir a l'anterior formació de 40 crèdits.

3.1.1. Fitxa Identificativa

Dades Generals.Sommelier (54)	2014-15
Nº de Places	25
Nº Crèdits	54
Total alumnes nou accés	54
Nº Total Matriculats	54
Graduats al darrer curs	0

Al ser el primer any d'implantació la totalitat dels estudiants matriculats són de nou accés i donat que la durada del curs és de dos anys acadèmics, fins al curs 15-16 no es disposarà de la taxa de graduats.

3.1.2. Objectius del Curs

Objectius generals

Conèixer en profunditat totes les tipologies de begudes des dels vessants de producció, tipificació, denominació, maridatge, conservació, servei i gestió.

Objectius específics

- Identificar aspectes referents al conreu del raïm en quant a clima, varietats i zones.
- Diferenciar el procés d'elaboració de vins, licors, destil·lats i begudes en general.
- Dissenyar l'oferta de begudes tenint en compte l'elaboració, tipicitat i origen de la seva procedència.
- Adequar la conservació i aprovisionament segons el tipus de beguda
- Identificar les diferents begudes i la seva combinació en els plats que l'acompanyen.
- Gestionar stocks, oferta i preu de venda d'aquest tipus de productes.

3.2. PERFIL D'ESTUDIANTS

SS-Perfil Estudiants	2014-15
Nº Homes	44,4%
Nª Dones	55,6%
Mitjana Edat	32,2
Amb nacionalitat estrangera	16,7%

3.3. RENDIMENT ACADÈMIC

DESCRIPCIÓ	CREDITS	TIPUS	Y_ACADEM	MATRICULATS	% PRESENTATS	Taxa Èxit	Taxa Rendiment
						% APROVATS	% APROVATS
730001 Viticultura	6	OBL	A1415	54	94,44%	92,16%	87,04%
730002 Enologia	6	OBL	A1415	54	87,04%	97,87%	85,19%
730003 Tast I	3	OBL	A1415	54	88,89%	97,92%	87,04%
730004 Geografia vinícola nacion	6	OBL	A1415	54	90,74%	93,88%	85,19%
730005 Tecnologia de servei I	3	OBL	A1415	54	88,89%	95,83%	85,19%
730006 Productes i vins espec I	3	OBL	A1415	54	90,74%	91,84%	83,33%
				324		94,86%	85,49%

3.4. SATISFACCIÓ DE L'ALUMNAT

		GRUP A	GRUP B	MITJANA
Viticultura	Salvi Moliner	8,86	8,89	8,875
Enologia	Salvi Moliner	6,75	8,8	7,775
	Agustí Torelló	8,67	7,6	8,135
Tast Teòric I	Agustí Torelló	6,2	8,18	7,19
Geografia vinícola nacional	Enric Soler	9,67	8,82	9,25

3.5. PROPOSTES DE MILLORA I SEGUIMENT

3.5.1. Propostes de Millora per al 2015-16

Acció	Responsable de la Implantació de la Millora al Centre	Caràcter de la Millora	Calendari
Revisió del sistema d'avaluació			
	Coordinació i professorat	Incrementar l'ús del català en els grups on la impartició dels continguts es realitza en català (1A i 2A)	SETEMBRE 2015- JUNY 2016
	Servei de qualitat	Implementació de tots els qüestionaris de satisfacció en format on-line per agilitzar i fer més còmode pels alumnes el procés de retroalimentació de l'opinió de l'estudiant	SETEMBRE 2015- JUNY 2016

	Coordinació	Millorar la informació que es facilita al professorat en el decurs de la formació	SETEMBRE 2015- JUNY 2016
	Coordinació	Millorar la prestació de la informació que es facilita als alumnes relacionada amb l'assignatura del pràcticum	1r trimestre del curs 2015-16
	Coordinació	Incrementar el número de sessions complementàries i d'assistència voluntària relacionades amb el sector	SETEMBRE 2015- JUNY 2016
	Coordinació i professorat	Evitar errors en la publicació de notes i agilitzar-ne la publicació	SETEMBRE 2015- JUNY 2016
	Coordinació	Mantenir més contacte amb els delegats i subdelegats del curs per tenir més informació qualitativa de la satisfacció de l'alumnat	SETEMBRE 2015- JUNY 2016
	Coordinació i professorat	Evitar les interrupcions a classe per la recollida d'ampolles que realitzen altres professors o per l'entrada i sortida d'alumnes	1r trimestre Curs 2015-16

4. Diploma d'Extensió Superior en Sommelier (40 crèdits)

4.1. INFORMACIÓ GENERAL

Direcció del Curs: Nan Ferreres Montoliu

Coordinació: Mercè Garcia Castellví

Aquest any és la darrera vegada que s'imparteix aquesta formació en el seu format de 40 crèdits que passa a ser substituït pel curs anterior de 54.

4.1.1. Fitxa Identificativa

Dades Generals.Sommelier (40)	2014-15
Nº de Places	25
Nº Crèdits	40
Total alumnes nou accés	1
Nº Total Matriculats	38
Graduats al darrer curs	28

4.1.2. Objectius del Curs

Objectius generals

Conèixer en profunditat totes les tipologies de begudes des dels vessants de producció, tipificació, denominació, maridatge, conservació, servei i gestió.

Objectius específics

- Identificar aspectes referents al conreu del raïm en quant a clima, varietats i zones.
- Diferenciar el procés d'elaboració de vins, licors, destil·lats i begudes en general.
- Dissenyar l'oferta de begudes tenint en compte l'elaboració, tipicitat i origen de la seva procedència.
- Adequar la conservació i aprovisionament segons el tipus de beguda
- Identificar les diferents begudes i la seva combinació en els plats que l'acompanyen.
- Gestionar stocks, oferta i preu de venda d'aquest tipus de productes.

4.2. PERFIL D'ESTUDIANTS

SS (40cr)-Perfil Estudiants	2014-15
Nº Homes	42,1%
Nº Dones	57,9%
Mitjana Edat	33,1
Amb nacionalitat estrangera	2,6%

4.3. RENDIMENT ACADÈMIC

CURS	DESCRIPCIO	CREDITS	MATRICULATS	% PRESENTATS	Taxa Exit		Taxa Rendiment	
					% APROVATS	% SUSPESOS	% APROVATS	% SUSPESOS
1	440001 Viticultura	4	2	50,00%	100,00%	0,00%	50,00%	50,00%
1	440002 Enologia	4	4	50,00%	100,00%	0,00%	50,00%	50,00%
1	440003 Prod. vins es I	4	12	66,67%	75,00%	25,00%	50,00%	50,00%
1	440005 Tecnol. ser I	2	8	62,50%	80,00%	20,00%	50,00%	50,00%
2	442011 Geogr vin inter i tast II	6	74	62,16%	58,70%	41,30%	36,49%	63,51%
2	442014 Practicum	5	43	44,19%	100,00%	0,00%	44,19%	55,81%
2	442015 Licors i destil·lats	4	40	55,00%	77,27%	22,73%	42,50%	57,50%
2	442016 Prod vins esp II, tecnol	5	54	64,81%	85,71%	14,29%	55,56%	44,44%
					75,44%		44,10%	

4.4. SATISFACCIÓ DE L'ALUMNAT

Productes i vins especials II, tecnologia de servei II i gestió	Juan Muñoz	GRUP A	GRUP B	MITJANA
				8,2
	Oriol Urgell	5,17	7,17	6,17
	Carles Aymerich	7,67	6,33	7
	Franck Massard	9,5	7,57	8,54
Geografia vinícola internacional	Antonio Giuliadori	9,7	9,57	9,64
	Xavi Pacheco	9,5		

4.5. PROPOSTES DE MILLORA I SEGUIMENT

4.5.1. Seguiment de les propostes del curs 2013-14

Acció	Responsable de la Implantació de la Millora al Centre	Caràcter de la Millora	Estat
Revisió del sistema d'avaluació			
	Coordinació d'estudis	Millorar la planificació dels productes i vins que es necessitaran tastar	ASSOLIT Es treballa amb un document que especifica per sessió la necessitat dels productes i vins
	Coordinació d'estudis i coordinador tècnic de segon curs	Revisió del sistema d'avaluació i l'ordre en la impartició de les sessions de l'assignatura de Productes i vins especials II, Tecnologia de servei II i gestió	ASSOLIT S'ha reagrupat les sessions per temàtica i s'han establert els criteris i tipus de proves avaluatives que es duran a terme

5. Certificat d'Extensió en Sommelier

5.1. INFORMACIÓ GENERAL

Direcció del Curs: Mercè Garcia Castellví

Coordinació: Mercè Garcia Castellví

La particularitat d'aquest curs és el seu format de semipresencialitat en la seva impartició, El CETT, un centre pioner en la formació en turisme, hoteleria i gastronomia, ha incorporat, en el nou PlaEstratègic per als propers tres anys, el desenvolupament de la formació online com a una de les línies estratègiques pel grup. La formació *elearning* del CETT es concep com una formació modular i sorgeix per a cobrir les necessitats de les noves generacions d'estudiants i dels actuals professionals del turisme, l'hoteleria i diferents àmbits de la gastronomia en actiu o en recerca de feina.

En aquests sectors, l'evolució de la tecnologia, la immediatesa de la informació, la complexitat i la especialització del mercat laboral, l'entorn cada cop més globalitzat i competitiu, obliga al professional actual a estar constantment adquirint noves competències, habilitats i coneixements. Per tant, es fa indispensable un plantejament de formació permanent al llarg de la vida, adequada a les necessitats de cada un, tan a nivell de coneixements i especialització com de flexibilitat temporal, espacial i econòmica.

És per això que la nova formació semipresencial del CETT dona resposta a aquestes necessitats incorporant els elements didàctics i pedagògics més innovadors, a experts en les temàtiques i a docents amb una contrastada experiència en aquesta modalitat. Resultat d'aquesta voluntat i en l'àmbit de la Sumilleria, el CETT dissenya el nou curs de Sommelier Semipresencial com a proposta com de formació en l'àmbit de l'elaboració, servei i tast de vins i altres begudes.

Aquesta formació permetrà a l'alumnat, per primera vegada, la possibilitat de realitzar a distància aquesta formació especialitzada en Sumilleria, complementant-se amb tallers presencials intensius per tal de garantir l'assoliment del nivell òptim, sobretot en tast i servei. Aquesta modalitat semipresencial conviurà amb l'oferta existent de formació presencial de Superior de Sommelier, l'actual curs amb Diploma d'Extensió Universitària que ofereix el CETT i que es realitza en dos anys acadèmics.

La nova oferta permetrà als professionals que estiguin en actiu, la flexibilitat necessària per a actualitzar o ampliar la seva formació, permetent una millor organització del temps disponible i sense necessitat de desplaçar-se al centre docent. El curs de Sommelier semipresencial permetrà, per una banda, que la teoria i les activitats vinculades es realitzin de forma virtual, emprant les eines digitals més innovadores i amb el suport de docents experts mitjançant una tutorització personalitzada. Per altra banda, la part de la teoria aplicada permetrà consolidar els coneixements adquirits anteriorment en la part online. Per a aquesta part

més pràctica s'utilitzarà la metodologia d'aprenentatge pròpia de la universitat i es realitzarà en les instal·lacions del centre, que han estat ampliades recentment i en l'actualitat consten de noves aules de Sumilleria completament equipades.

5.1.1. Fitxa Identificativa

CEU_Sommelier	2014-15
Nº de Places	25
nº de Crèdits	24
Total alumnes nou accés	20
Nº Total Matriculats	20
Graduats al darrer curs	17

5.1.2. Objectius del Curs

Objectius generals

Conèixer les bases de l'elaboració, tipificació, maridatge, conservació i servei de les principals begudes espanyoles.

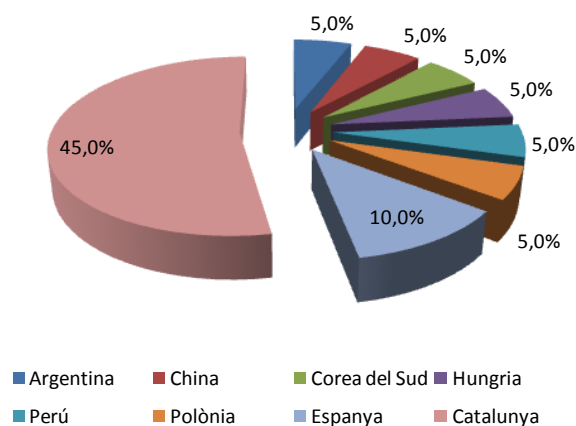
Objectius específics

- Identificar aspectes referents al conreu del raïm en quant a clima, varietats i zones.
- Conèixer el procés d'elaboració de vins tranquils, escumosos, dolços i licorosos.
- Identificar les diferents denominacions d'origen protegides a Espanya i saber tipificar els seus vins.
- Dissenyar i gestionar l'oferta de begudes d'un establiment de restauració o de venda de vins tenint en compte les característiques d'aquest establiment.
- Aprendre la metodologia de l'anàlisi sensorial i conèixer el seu vocabulari.
- Determinar l'aprovisionament, la conservació i el servei de cada beguda.
- Identificar les diferents begudes i la seva combinació en els plats que l'acompanyen.

5.2. PERFIL D'ESTUDIANTS

CE-SS-Perfil Estudiants	2014-15
Nº Homes	65,0%
Nº Dones	35,0%
Mitjana Edat	37,2
Amb nacionalitat estrangera	15,0%

Procedència dels Estudiants



5.3. RENDIMENT ACADÈMIC

DESCRIPCIÓ	CREDITS	MATRICULATS	% PRESENTATS	Taxa Èxit	Taxa Rendiment
				% APROVATS	% APROVATS
270003 M1 - Viticultura	3	20	90,00%	100,00%	90,00%
270004 M2 - Elaboración del vino	3	20	95,00%	100,00%	95,00%
270005 M3 - Introduc a la cata	3	20	95,00%	100,00%	95,00%
270006 M4 - Paisajes del vino	3	20	95,00%	100,00%	95,00%
270007 M5-Geograf vinicol españ	3	20	90,00%	100,00%	90,00%
270008 M6-Vinos esp y otros prod	3	20	90,00%	100,00%	90,00%
270009 M7 - Tecnologia servicio	3	20	90,00%	100,00%	90,00%
270010 M8 - El vino en la copa	3	20	90,00%	100,00%	90,00%
				100,00%	91,88%

5.4. PROPOSTES DE MILLORA I SEGUIMENT

5.4.1. Propostes de Millora per al 2015-16

Acció	Responsable de la Implantació de la Millora al Centre	Caràcter de la Millora	Calendari
Revisió del sistema d'avaluació			
	Coordinació d'estudis	Assegurar el reconeixement intern del Curs d'Extensió de Sommelier Semipresencial amb el primer any del curs Diploma d'Extensió Universitària Superior de Sommelier	
	Coordinació d'estudis	Millorar les proves avaluatives per tal d'assegurar l'adquisició de les competències específiques i transversals	
	Coordinació d'estudis	Adequació dels continguts dels mòduls per assolir els objectius d'aprenentatge	