

# GRAU PROPI EN DIRECCIÓ I GESTIÓ GASTRONÒMICA I CULINÀRIA

Universitat de Barcelona (Centre adscrit- UNIBA)

# 1. DESCRIPCIÓ, OBJECTIUS FORMATIUS I JUSTIFICACIÓ DEL TÍTOL

## 1.1. Descripció del títol

TAULA 1. Descripció del títol

<b>1.1. Denominació del títol</b>	<b>Graduat o Graduada en Direcció i Gestió Gastronòmica i Culinària per la <i>Universitat de Barcelona</i></b>
<b>1.2. Àmbit de coneixement</b>	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
<b>1.3. Mencions i especialitats</b>	-
<b>1.4.a) Universitat responsable</b>	Universitat de Barcelona
<b>1.4.b) Universitats participants</b>	
<b>1.4.c) Conveni títols conjunts</b>	
<b>1.5.a) Centre d'impartició responsable</b>	UNIBA- CODI RUCT: 08072498
<b>1.5.b) Centres d'impartició</b>	
<b>1.6. Modalitat d'ensenyament</b>	Presencial
<b>1.7. Nombre total de crèdits</b>	240
<b>1.8. Idiomes d'impartició</b>	Espanyol Català
<b>1.9.a) Nombre total de places</b>	40
<b>1.9.b) Oferta de places per modalitat</b>	Presencial

## 1.2. Justificació de l'interès del títol

El sector de la gastronomia és clau dins de l'economia espanyola i catalana: hi ha més de 230.000 restaurants, cafeteries i bars al territori espanyol (INE, 2021). S'ha constatat des de fa anys la professionalització necessària del sector que requeriria competències de l'àmbit universitari (Dalton, 2020; VanLandingham, 1995). Tot i que la crisi del COVID-19 ha suposat un dur revés al sector, des del punt de vista quantitatiu es preveu un creixement potencial i una transformació disruptiva dels models de negoci (KPGM, 2020; 11) derivat de múltiples factors entre els que destaquen la [digitalització](#), el desplaçament del producte cap a l'experiència, la [sostenibilitat](#) emmarcada dins de l'agenda 2030, [nous marcs normatius encoratjats per la s agendes internacional](#) és, la demanda de nous productes que cobreixin les necessitats vinculades a [nous estils de vida](#) i dificultats derivades de diferents [problemes de salut](#) (BCH, 2022).

La gastronomia i l'alimentació han format part d'un nombre creixent d'investigacions que abasten diferents disciplines acadèmiques que van des de la nutrició fins a l'antropologia. El focus d'atenció del *Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica i Culinària* són els models de negoci en gastronomia i com es veuen afectats per canvis macro, per això les nostres línies de recerca prioritàries són les següents:

- Els models de negoci al sector de la gastronomia i el grau d'implementació de diferents mesures de sostenibilitat tal [com es concreta a l'agenda 2030](#) i a les [agendes internacionals i nacionals](#)
- Els [marcs normatius emergents](#) i els models de negoci en gastronomia
- Gestió i administració de negocis gastronòmics i culinària amb un èmfasi especial en la rendibilitat i el finançament
- Noves demandes de mercat vinculades a [estils de vida](#) i [problemes de salut](#) i generació de nous productes en aliança amb el *food-tech*
- Desenvolupament d'experiències gastronòmiques i la vinculació a models de negoci en gastronomia

A l'hora de dissenyar el grau s'ha comptat amb el suport de la [CIA](#), del grup de recerca [ODELA](#), i de Pere Castells president del [Science&Cooking](#).

## 1.3. Objectius formatius

### 1.11.a) Principals objectius formatius del títol<sup>1</sup>

El Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica i Culinària habilita que les persones apliquin un conjunt de coneixements a un context específic per exercir una activitat professional i com a via de recerca i aprenentatge posteriors a l'àmbit de la gestió d'empreses gastronòmiques. En concret els objectius són els següents:

- Proporcionar coneixement i ajudar a comprendre com són les organitzacions empresarials gastronòmiques així com els diferents entorns gastronòmics i

---

<sup>1</sup> Principals objectius formatius del títol (250 paraules màxim). Cal especificar l'objectiu o objectius formatius que el títol proposa. Els objectius formatius s'escriuen en funció de la intenció docent i descriuen allò que el professorat pretén cobrir en la seva matèria/assignatura o allò que la titulació pretén impartir per a la formació de l'estudiantat.

estratègies de creació i expansió de les mateixes.

- Acompanyar en l'adquisició de coneixements, habilitats i competències que permetin als graduats exercir en diferents departaments de les empreses gastronòmiques fent servir el pensament crític i les eines que permeten la incorporació de la digitalització i la sostenibilitat en contextos nacionals i globals.
- Preparar l'alumnat per al desenvolupament d'una carrera professional en el camp de la direcció i gestió d'empreses gastronòmiques.

#### ***1.4. Perfils fonamentals d'egres als quals s'orienten els ensenyaments<sup>2</sup>.***

La formació i metodologia que ofereix el Grau és multidisciplinària i ha estat dissenyada en funció de les necessitats del sector de la gastronomia que demana, d'una banda, professionals capaços de tenir una visió global dels models de negoci i la seva rendibilitat, i de l'altra, que sàpiga adaptar-se a equips diversos i aportar solucions als grans reptes del sector: sostenibilitat, digitalització i incorporació creixent de tecnologia i coneixement científic al disseny del producte.

En concloure el grau, els/les egressats/ades hauran adquirit els coneixements, habilitats i competències per a:

- conèixer, entendre i analitzar els nous estils de vida i necessitats alimentàries i gastronòmiques per millorar o generar opcions noves que cobreixin aquestes necessitats
- conèixer, entendre i analitzar les macro tendències marcades per l'agenda internacional i el desenvolupament normatiu posterior en diferents àmbits
- entendre els diferents models de negoci gastronòmics
- crear i millorar productes gastronòmics en funció dels models de negoci gastronòmic
- comprendre i desenvolupar processos d'operacions i logística que s'adaptin millor a cada producte i model de negoci incorporant la digitalització en aquelles àrees que sigui més eficient
- comprendre i desenvolupar processos de distribució (digital i presencial) que s'adapta millor a cada model de negoci
- entendre i desenvolupar els mecanismes de rendibilitat i finançament de cada model de negoci gastronòmic
- desenvolupar cultures organitzacionals
- desenvolupar i implementar plans integrals de sostenibilitat
- entendre el llenguatge de la ciència aplicada a la gastronomia i poder treballar i desenvolupar idees en equips multidisciplinaris

---

<sup>2</sup>Descripció dels perfils principals d'egres acadèmics, professionals o de recerca que pretén el títol per als seus graduats i graduades (250 paraules) .

## 2. RESULTATS DEL PROCÉS DE FORMACIÓ I D'APRENENTATGE .

### 2.1. Coneixements o continguts ( Knowledge )

#### BÀSICS O FONAMENTALS

- Identificar els fonaments de les empreses gastronòmiques
- Formular i planificar estratègies de màrqueting en funció dels diferents models de negoci en gastronomia
- Reconèixer els mecanismes que impliquen el disseny de plans de proveïment i logística als diferents models de negoci en gastronomia
- Identificar els principis bàsics i avançats de comptabilitat i finances per aplicar-ho als diferents models de negoci en gastronomia
- Avaluar i comparar diferents cultures organitzacionals a l'entorn gastronòmic
- Classificar i comparar diferents estratègies i models de negoci en gastronomia
- Reconèixer i classificar les macro tendències i agendes internacionals
- Descriure i aplicar els diferents principis científics aplicats a la gastronomia
- Implementar les diferents tècniques gastronòmiques
- Dissenyar i implementar espais i experiències gastronòmiques
- Utilitzar l'anglès a l'àmbit dels negocis gastronòmics
- Descriure i aplicar la normativa legal aplicable a les empreses gastronòmiques

#### PROFUNDITAT, ABAST I ESPECIALITZACIÓ DE CONEIXEMENT

- Identificar diferents contextos històrics i socials en la distribució d'aliments i classificar els diferents models com ara alta gastronomia, col·lectivitats, franquícies, models fordistes, etc.
- Formular diferents models logístics i proveïment segons les necessitats de les empreses
- Planificar cultures empresarials i estils de direcció segons els models de negoci i el tipus de producte
- Dissenyar la distribució offline i online en els diferents models gastronòmics segons la segmentació de la clientela
- Formular la internacionalització de les empreses gastronòmiques segons el model de negoci i els entorns internacionals.
- Formular la comptabilitat i el finançament combinant les diferents alternatives de finançament i harmonitzant-ne els avantatges i els inconvenients
- Analitzar i prendre decisions sobre la normativa que aplica a l'empresa en relació amb les denominacions d'origen i propietat intel·lectual
- Implementar els models d'economia circular i altres propostes d'economia sostenible a l'àmbit de la gastronomia
- Realitzar anàlisis crítiques d'implementació de models de sostenibilitat en gastronomia
- Classificar els diferents grups d'aliments segons la composició i les característiques

nutricionals

- Classificar els aliments segons estructures i composició química i la seva metabolització a l'organisme
- Enumerar les principals reaccions bioquímiques implicades en la metabolització de glúcids, lípids i proteïnes
- Classificar propietats fisicoquímiques dels aliments i les reaccions implicades en la transformació i deteriorament dels mateixos que poden modificar-ne les característiques
- Elaborar els aliments segons les normes d'higiene i les tècniques culinàries
- Dissenyar espais i experiències gastronòmiques en funció del model de negoci i el producte que es distribueix

## *2.2. Habilitats o destreses ( Skills )*

### HABILITATS COGNITIVES I CREATIVES QUE INVOLUCREN L ÚS DEL PENSAMENT INTUÏTIU, LÒGIC I CRÍTIC

- Desenvolupar un pensament i un raonament crítics en l'àmbit de la gastronomia i la sostenibilitat
- Analitzar els entorns gastronòmics atenent els principis d'igualtat i aplicant de forma crítica la perspectiva de gènere.
- Adoptar actituds i comportaments d'acord amb una pràctica professional ètica i responsable
- Identificar les necessitats del client gastronòmics i els diferents estils de vida emergents i les necessitats alimentàries vinculades a l'alimentació
- Interpretar el comportament del consumidor i aplicar-lo per desenvolupar estratègies de màrqueting, les variables clau i la planificació
- Identificar i dissenyar solucions en funció de la rendibilitat i el finançament en els negocis gastronòmics
- Analitzar críticament el desenvolupament d'un negoci gastronòmic entenent quin model és el més adequat en funció de les necessitats socials que cobreix i les fórmules de rendibilitat i marcs de sostenibilitat
- Analitzar críticament les agendes internacionals, les macro tendències i els marcs normatius en funció dels contextos de manera que demostrï un plantejament professional i científic cap a la professió o l'àrea de coneixement
- Emprendre i innovar en entorns gastronòmics canviants
- Aplicar els coneixements d'estratègia empresarial per millorar la rendibilitat i la creació de valor
- Identificar les característiques de la digitalització dels negocis i aplicar-les de manera eficient a l'administració de l'empresa gastronòmica i com a part de la seva estratègia competitiva
- Reconèixer les limitacions del coneixement existent en la teoria gastronòmica i en la pràctica professional, sobretot en àmbits recents (per exemple sostenibilitat i digitalització), per adoptar mesures per fer-hi front.

- Reconèixer els diferents models de negoci en gastronomia i desenvolupar estratègies en funció de cadascun
- Reconèixer les principals estratègies de les empreses gastronòmiques per a la seva permanència i expansió internacional
- Aplicar les diferents fórmules de finançament de les empreses gastronòmiques
- Aplicar els processos de *data science i business* intel·ligència al sector gastronòmic
- Desenvolupar cultures organitzacionals d'acord amb el model de negoci en funció de la sostenibilitat i la igualtat d'oportunitats
- Emprendre i crear un negoci gastronòmic
- Desenvolupar la logística d'una empresa gastronòmica
- Desenvolupar un plans de màrqueting *offline i online*

## HABILITATS DE RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

- Identificar problemes de target usuari/ària gastronòmic i resoldre'ls mitjançant accions als departaments implicats o modificant l'estratègia del negoci
- Aplicar els coneixements de fonts de dades rellevants i fiables per encarar el redisseny de producte o models gastronòmics obsolets
- Utilitzar els coneixements adquirits en diferents àmbits científics (química, neurologia, nutrició) per millorar tècniques i processos en els diferents models de negoci gastronòmic
- Dissenyar accions i mètodes conduents a resultats òptims. als diferents departaments d'una empresa gastronòmica
- Resoldre problemes en la implantació de la sostenibilitat i la digitalització a les empreses gastronòmiques
- Resoldre incoherències entre l'espai i el disseny d'experiències segons el model de negoci el producte que es comercialitza

## HABILITATS TÈCNIQUES I PRÀCTIQUES QUE INVOLUCRIN DESTRESES I ÚS DE MÈTODES, MATERIALS, EINES I INSTRUMENTS

- Utilitzar els mètodes consolidats d'anàlisi i investigació apresos donin comptabilitat i finances per crear o millorar una empresa gastronòmica
- Millorar l'eficàcia del propi treball fent servir les tecnologies de la informació disponibles i adaptant-se als nous entorns tecnològics
- Aplicar adequadament els conceptes de direcció d'operacions i de logística per fer més eficients a les organitzacions
- Buscar, recopilar, analitzar la informació i les dades avaluant la seva rellevància i validesa per a l'àmbit de l'empresa gastronòmica sobretot en l'àmbit de la sostenibilitat i la digitalització
- Aplicar eines i tècniques científiques que permeten elaboracions gastronòmiques d'alt nivell a aliments d'origen vegetal i animal
- Reconèixer els processos de producció, analitzar-ne les característiques i les fases, per determinar l'estructura organitzativa i els recursos necessaris desenvolupant la capacitat per dissenyar noves operatives.

- Identificar els components de l'oferta gastronòmica, analitzar-ne i caracteritzar-ne les variables, per determinar l'oferta de productes culinaris i poder dissenyar noves ofertes seguint els principis de sostenibilitat
- Identificar les necessitats de producció, caracteritzar i seqüenciar les tasques, per programar activitats i organitzar recursos desenvolupant la capacitat per generar processos nous
- Reconèixer matèries primeres, caracteritzant-ne les propietats i condicions idònies de conservació, per a recepcionar -les, emmagatzemar-les i distribuir-les i emprant les tècniques necessàries per a la seua elaboració i innovació culinària
- Identificar les necessitats de manipulacions prèvies de les matèries primeres en cuina, analitzant-ne les característiques i aplicacions, per verificar els processos de pre-elaboració i/o regeneració
- Reconèixer les diferents tècniques, fases i procediments culinaris, identificant-ne les característiques i la seqüenciació, per organitzar la realització de les elaboracions culinàries
- Emprar elements i tècniques decoratives, relacionant-les amb les característiques del producte final, per supervisar la decoració/terminació de les elaboracions entenent els principis biològics i químics que hi ha darrere aquests processos
- Seleccionar mètodes i equips d'envasament i conservació, relacionant les necessitats amb les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per verificar els processos d'envasament i/o conservació entenent els principis biològics i químics que hi ha darrere d'aquests processos
- Aplicar els aspectes clau de les estratègies d'internacionalització i la planificació

## HABILITATS DE COMUNICACIÓ

- Presentar una exposició clara, coherent i independent de coneixements, idees, problemes i solucions de l'àmbit gastronòmic davant de diversos tipus de públics
- Utilitzar tecnologies de la informació i la comunicació, així anglès que es requereixin a l'activitat professional corresponent
- Buscar, recopilar i interpretar críticament la informació pertinent a l'àmbit gastronòmic al món acadèmic i empresarial per formular respostes a qüestions ben definides al principal camp d'estudi

## *2.3. Competències ( Competències ) .*

### ENTORN D' APRENTATGE (LEARNING WORK-SETTING)

- Treballar en equip i desenvolupament de lideratge basat en la contribució tant en equips nacionals com internacionals on hi ha un alt grau de multiculturalitat
- Desenvolupament d'una actitud proactiva i de millora contínua



## ENTORN PROFESSIONAL ( PROFESSIONAL WORK-SETTING)

- Exercir eficientment, en qualsevol àrea de valor d'una empresa o organització, les funcions bàsiques als departaments de màrqueting, logística, comptabilitat i disseny de producte.

## 3. PLANIFICACIÓ DE L'ENSENYAMENT

### *3.1. Estructura bàsica de l'ensenyament*

#### RESUM DEL PLA D'ESTUDIS

El Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica i Culinària consta de 240 crèdits ECTS, distribuïts en quatre anys de durada. La seva estructura, seqüenciació de continguts i organització acadèmica estan elaborats partint de les premisses que emmarquen el Reial decret 822/2021, de 28 de setembre, pel qual s'estableix l'organització dels ensenyaments universitaris i del procediment d'assegurament de la seva qualitat. concret s'han tingut en compte les directrius que marca l'article 14.

L'estructura general del títol queda articulada de la manera següent: 60 crèdits bàsics, 120 crèdits obligatoris, 24 crèdits optatius, 30 crèdits de pràctiques a empreses i institucions (que tenen caràcter d'obligatoris), i els 6 crèdits del treball de fi de grau (que igualment té caràcter d'obligatori). L'estructura i la distribució dels 240 crèdits ECTS que configuren aquest pla en els diferents cursos segueix una lògica acadèmica en què els continguts (coneixements, capacitats i habilitats que donen sentit a les competències formatives d'aquest grau) que conformen la base de la disciplina es troben als primers cursos (i bàsicament es concreten en assignatures obligatòries i bàsiques), mentre els continguts que permeten un cert grau d'especialització i/o suposen la possibilitat que, des de l'autonomia de l'estudiant, aquest pugui completar el seu itinerari formatiu a partir de l'elecció de les assignatures que consideri més adequades al seu perfil, es releguen als dos darrers cursos. Les pràctiques tal com recull el Reial decret es concentren a la 2a etapa, concretament a l'últim semestre del 4t any conjuntament amb el TFG. La decisió de l'obligatorietat de les pràctiques i la seva extensió –30 crèdits– s'ha pres tenint en compte la naturalesa acadèmica i els perfils professionals que requereix el sector.

Taula 4.1. Resum del pla d'estudis (estructura semestral)

	Semestre 1	Semestre 2
Curs 1	<p>ECTS: 30</p> <p>Assignatures:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Models de negoci gastronòmics</li> <li>• Fonaments de Comptabilitat Financera</li> <li>• Fonaments de màrqueting i comercialització</li> <li>• Entorns gastronòmics globals</li> <li>• Tradicions culinàries, cuines i tècniques ancestrals</li> </ul>	<p>ECTS: 30</p> <p>Assignatures:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sociologia de l'empresa, del consum i l'alimentació</li> <li>• Físio-química dels processos culinaris i gastronòmics</li> <li>• Neurogastronomia I</li> <li>• Nutrició i estils de vida</li> <li>• Productes, tècniques i manipulació d'aliments plant base</li> </ul>
	Semestre 3	Semestre 4
Curs 2	<p>ECTS: 30</p> <p>Assignatures:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entorn jurídic d'empreses gastronòmiques</li> <li>• Disseny organitzatiu i cultural empresarial d'empreses gastronòmiques</li> <li>• Màrqueting experiencial i fidelització</li> <li>• Agendes internacionals, sostenibilitat i alimentació</li> <li>• Productes, tècniques i manipulació d'aliments animal base</li> </ul>	<p>ECTS: 30</p> <p>Assignatures:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logística en abastament, cuina i sala al sector gastronòmic</li> <li>• Desenvolupament de productes gastronòmics d'avantguarda i gastronomització</li> <li>• Pràctica analítica i creativa al laboratori</li> <li>• Tècniques culinàries d'ingredients i productes innovadors</li> <li>• Anglès professional per al sector culinari i gastronòmic</li> </ul>
	Semestre 5	Semestre 6
Curs 3	<p>ECTS: 30</p> <p>Assignatures:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Macrotendències i sostenibilitat al sector gastronòmic</li> <li>• Patisserie, fleca i rebosteria</li> <li>• Comptabilitat i Anàlisi Financera avançada</li> <li>• Emprenedoria i innovació en models de negocis gastronòmics</li> <li>• Estratègia competitiva i internacional</li> <li>• Gestió de sala a l'alta gastronomia i de les franquícies</li> <li>• Disseny d'experiències gastronòmiques per a alta gastronomia i franquícies</li> </ul>	<p>ECTS: 30</p> <p>Assignatures:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Neurogastronomia II</li> <li>• Bromatologia</li> <li>• Sumilleria i tasts de begudes</li> <li>• Conceptualització holística d'experiències i espais gastronòmics</li> <li>• Pràctiques Curriculars a Empresa I</li> </ul>

	Semestre 7	Semestre 8
Curs 4	ECTS: 30 Assignatures: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disseny d'aliments, robòtica i tecnologia</li> <li>• <i>Desing thinking</i> i metodologies agile</li> <li>• Anàlisi de dades i transformació digital</li> <li>• Gestió del client gastronòmic (fidelització i postvenda)</li> <li>• Instruments de finançament</li> <li>• Projectes i finançament mitjançant l'acceleració</li> <li>• Gastronomia, turisme i models de negoci</li> </ul>	ECTS: 30 Assignatures: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pràctiques Curriculars a Empresa II</li> <li>• Treball Final de Grau</li> </ul>

## PLA D'ESTUDIS DETALLAT

Des del punt de vista dels continguts aquest grau s'organitza globalment a través de matèries configurant-se com una proposta acadèmica i formativa on tots els seus components estan interrelacionats, construïts sota una lògica d'aprenentatge general a específic i buscant el diàleg amb els reptes que aborda el sector avui dia.

Taula 4.2. Pla d'estudis detallat

Matèria 1: FONAMENTS DE L'EMPRESA	
Nombre de crèdits ECTS	42
Tipologia	Fonamental- bàsica
Organització temporal	Semestre
Modalitat	Presencial
Resultats de l'aprenentatge	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconèixer els diferents models de negoci en gastronomia i desenvolupar estratègies en funció de cadascun</li> <li>• Reconèixer les principals estratègies de les empreses gastronòmiques per a la seva permanència i expansió internacional</li> <li>• Aplicar les diferents fórmules de finançament de les empreses gastronòmiques</li> <li>• Desenvolupar cultures organitzacionals d'acord amb el model de negoci</li> <li>• Emprendre i crear un negoci gastronòmic</li> <li>• Desenvolupar la logística d'una empresa gastronòmica</li> <li>• Desenvolupar un plans de màrqueting offline i online</li> </ul>

Assignatures						
	CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA
	1. PRIMER CURS	Models de negoci gastronòmics	1	FB	6	Castellà
	1. PRIMER CURS	Fonaments de Comptabilitat Financera	1	FB	6	Castellà
	1. PRIMER CURS	Fonaments de màrqueting i comercialització	1	FB	6	Castellà
	2. SEGON CURS	Logística en abastament, cuina i sala al sector gastronòmic	4	FB	6	Castellà
	2. SEGON CURS	Entorn jurídic d'empreses gastronòmiques	3	FB	6	Castellà
	2. SEGON CURS	Disseny organitzatiu i cultural empresarial d'empreses gastronòmiques	3	FB	6	Castellà
	2. SEGON CURS	Màrqueting experiencial i fidelització	3	FB	6	Castellà

## Matèria 2: ESTRATÈGIA I MODELS DE NEGOCI A GASTRONOMIA

Nombre de crèdits ECTS	42					
Tipologia	Mixta					
Organització temporal	Semestral					
Modalitat	Presencial					
Resultats de l'aprenentatge	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconèixer els diferents models de negoci en gastronomia i desenvolupar estratègies en funció de cadascun</li> <li>• Reconèixer les principals estratègies de les empreses gastronòmiques per a la seva permanència i expansió internacional</li> <li>• Diferenciar i escollir entre les diferents fórmules de finançament de les empreses gastronòmiques</li> <li>• Aplicar els processos de data science i business intel·ligència al sector gastronòmic</li> <li>• Co-crear productes amb els usuaris potencials</li> <li>• Aplicar el model científic per aplicar-lo al disseny de productes</li> <li>• Aplicar els mecanismes que permeten la fidelització i la generació de comunitats amb la clientela gastronòmica</li> </ul>					
Assignatures						
	CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA
	3. TERCER CURS	Comptabilitat i Anàlisi Financera avançada	5	OP	6	Castellà
	3. TERCER CURS	Emprenedoria i innovació en models de negocis gastronòmics	5	OP	6	Castellà
	3. TERCER CURS	Estratègia competitiva i internacional	5	OB	6	Castellà
	3. TERCER CURS	Gestió de sala a l'alta gastronomia i de les franquícies	5	OP	6	Català
	4. QUART CURS	Desing thinking i metodologies agile	7	OB	6	Castellà
	4. QUART CURS	Anàlisi de dades i transformació digital	7	OB	6	Castellà

4. QUART CURS	Gestió del client gastronòmic (fidelització i postvenda)	7	OB	6	Castellà
4. QUART CURS	Instruments de finançament	7	OP	6	Castellà
4. QUART CURS	Projectes i finançament mitjançant l'acceleració	7	OP	6	Castellà
4. QUART CURS	Gastronomia, turisme i models de negoci	7	OP	6	Català

### Matèria 3: MACROTENDÈNCIES I SOSTENIBILITAT A GASTRONOMIA

Nombre de crèdits ECTS	24																														
Tipologia	Mixta																														
Organització temporal	Semestre																														
Modalitat	Presencial																														
Resultats de l'aprenentatge	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analitzar críticament l'evolució de les agendes internacionals en relació amb el desenvolupament sostenible i l'alimentació</li> <li>• Analitzar críticament les agendes internacionals i analitzar com influeixen en els marcs normatius nacionals i supranacionals</li> <li>• Distingir entre els implícits de l'economia ortodoxa i els models d'economia sostenible</li> <li>• Analitzar i aplicar críticament els marcs teòrics de l'economia sostenible: principis i instruments</li> <li>• Desenvolupar models de producció i consum sostenible</li> <li>• Implementar mecanismes per avaluar models en transició cap a la sostenibilitat</li> <li>• Analitzar vincles entre els sistemes alimentaris, el territori i la sostenibilitat</li> <li>• Analitzar les tendències en relació amb estils de vida i necessitats alimentàries especials</li> </ul>																														
Assignatures	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CURS</th> <th>ASSIGNATURES</th> <th>SEMESTRES</th> <th>TIPOLOGIA</th> <th>CRÈDITS</th> <th>IDIOMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. PRIMER CURS</td> <td>Entorns gastronòmics globals</td> <td>1</td> <td>FB</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> <tr> <td>1. PRIMER CURS</td> <td>Sociologia de l'empresa, del consum i l'alimentació</td> <td>2</td> <td>FB</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> <tr> <td>2. SEGON CURS</td> <td>Agendes internacionals, sostenibilitat i alimentació</td> <td>3</td> <td>OB</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> <tr> <td>3. TERCER CURS</td> <td>Macrotendències i sostenibilitat al sector gastronòmic</td> <td>5</td> <td>OP</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> </tbody> </table>	CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA	1. PRIMER CURS	Entorns gastronòmics globals	1	FB	6	Castellà	1. PRIMER CURS	Sociologia de l'empresa, del consum i l'alimentació	2	FB	6	Castellà	2. SEGON CURS	Agendes internacionals, sostenibilitat i alimentació	3	OB	6	Castellà	3. TERCER CURS	Macrotendències i sostenibilitat al sector gastronòmic	5	OP	6	Castellà
CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA																										
1. PRIMER CURS	Entorns gastronòmics globals	1	FB	6	Castellà																										
1. PRIMER CURS	Sociologia de l'empresa, del consum i l'alimentació	2	FB	6	Castellà																										
2. SEGON CURS	Agendes internacionals, sostenibilitat i alimentació	3	OB	6	Castellà																										
3. TERCER CURS	Macrotendències i sostenibilitat al sector gastronòmic	5	OP	6	Castellà																										

## Matèria 4: CIÈNCIA i GASTRONOMIA

<b>Nombre de crèdits ECTS</b>	48																																																										
<b>Tipologia</b>	MIXTA																																																										
<b>Organització temporal</b>	Semestre																																																										
<b>Modalitat</b>	Presencial																																																										
<b>Resultats de l'aprenentatge</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingir composició nutricional dels productes alimentaris disponibles al mercat</li> <li>• Enumerar el paper fisiològic i bioquímic dels nutrients a l'organisme</li> <li>• Aplicar la metodologia d'avaluació de l'estat nutritiu general i el valor nutritiu de l'aliment</li> <li>• Identificar els problemes de salut associats a l'alimentació; al·lèrgies i intoleràncies, malalties metabòliques, etc.</li> <li>• Identificar les estructures, les propietats i les reaccions dels principals components dels aliments</li> <li>• Distingir les interaccions entre els components dels aliments i la influència de diferents agents físics i químics externs</li> <li>• Utilitzar les matèries primeres a la indústria alimentària i el disseny dels productes finals</li> <li>• Dissenyar i implementar la gestió bàsica de la indústria alimentària, tenint en compte aspectes mediambientals, la qualitat i la seguretat alimentària, etc.</li> <li>• Distingir les percepcions sensorials en relació amb el menjar</li> <li>• Distingir la integració sensorial dels cinc sentits per determinar la percepció del menjar</li> </ul>																																																										
<b>Assignatures</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CURS</th> <th>ASSIGNATURES</th> <th>SEMESTRES</th> <th>TIPOLOGIA</th> <th>CRÈDITS</th> <th>IDIOMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. PRIMER CURS</td> <td>Física i biologia molecular dels productes i processos culinaris i gastronòmics</td> <td>2</td> <td>FB</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> <tr> <td>1. PRIMER CURS</td> <td>Neurogastronomia I</td> <td>2</td> <td>OB</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> <tr> <td>1. PRIMER CURS</td> <td>Nutrició i estils de vida</td> <td>2</td> <td>OB</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> <tr> <td>2. SEGON CURS</td> <td>Desenvolupament de productes gastronòmics d'avantguarda i gastronomització</td> <td>4</td> <td>OB</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> <tr> <td>2. SEGON CURS</td> <td>Pràctica analítica i creativa al laboratori</td> <td>4</td> <td>OB</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> <tr> <td>3. TERCER CURS</td> <td>Neurogastronomia II</td> <td>6</td> <td>OB</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> <tr> <td>3. TERCER CURS</td> <td>Bromatologia</td> <td>6</td> <td>OB</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> <tr> <td>4. QUART CURS</td> <td>Disseny d'aliments, robòtica i tecnologia</td> <td>7</td> <td>OB</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> </tbody> </table>					CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA	1. PRIMER CURS	Física i biologia molecular dels productes i processos culinaris i gastronòmics	2	FB	6	Castellà	1. PRIMER CURS	Neurogastronomia I	2	OB	6	Castellà	1. PRIMER CURS	Nutrició i estils de vida	2	OB	6	Castellà	2. SEGON CURS	Desenvolupament de productes gastronòmics d'avantguarda i gastronomització	4	OB	6	Castellà	2. SEGON CURS	Pràctica analítica i creativa al laboratori	4	OB	6	Castellà	3. TERCER CURS	Neurogastronomia II	6	OB	6	Castellà	3. TERCER CURS	Bromatologia	6	OB	6	Castellà	4. QUART CURS	Disseny d'aliments, robòtica i tecnologia	7	OB	6	Castellà
CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA																																																						
1. PRIMER CURS	Física i biologia molecular dels productes i processos culinaris i gastronòmics	2	FB	6	Castellà																																																						
1. PRIMER CURS	Neurogastronomia I	2	OB	6	Castellà																																																						
1. PRIMER CURS	Nutrició i estils de vida	2	OB	6	Castellà																																																						
2. SEGON CURS	Desenvolupament de productes gastronòmics d'avantguarda i gastronomització	4	OB	6	Castellà																																																						
2. SEGON CURS	Pràctica analítica i creativa al laboratori	4	OB	6	Castellà																																																						
3. TERCER CURS	Neurogastronomia II	6	OB	6	Castellà																																																						
3. TERCER CURS	Bromatologia	6	OB	6	Castellà																																																						
4. QUART CURS	Disseny d'aliments, robòtica i tecnologia	7	OB	6	Castellà																																																						

## Matèria 5: CIÈNCIA, TÈCNIQUES CULINÀRIES I INNOVACIÓ

Nombre de crèdits ECTS	36																								
Tipologia	Obligatòries																								
Organització temporal	Semestre																								
Modalitat	Presencial																								
Resultats de l'aprenentatge	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconèixer els processos de producció, analitzar-ne les característiques i les fases, per determinar l'estructura organitzativa i els recursos necessaris desenvolupant la capacitat per dissenyar noves operatives.</li> <li>• Identificar els components de l'oferta gastronòmica, analitzar-ne i caracteritzar-ne les variables, per determinar l'oferta de productes culinàries i poder dissenyar noves ofertes seguint els principis de sostenibilitat</li> <li>• Identificar les necessitats de producció, caracteritzar i seqüenciar les tasques, per programar activitats i organitzar recursos desenvolupant la capacitat per generar processos nous</li> <li>• Reconèixer matèries primeres, caracteritzant-ne les propietats i condicions idònies de conservació, per a recepcionar -les, emmagatzemar-les i distribuir-les i emprant les tècniques necessàries per a la seva elaboració i innovació culinària</li> <li>• Identificar les necessitats de manipulacions prèvies de les matèries primeres en cuina, analitzant-ne les característiques i aplicacions, per verificar els processos de pre-elaboració i/o regeneració</li> <li>• Reconèixer les diferents tècniques, fases i procediments culinàries, identificant-ne les característiques i la seqüenciació, per organitzar la realització de les elaboracions culinàries</li> <li>• Emprar elements i tècniques decoratives, relacionant-les amb les característiques del producte final, per supervisar la decoració/terminació de les elaboracions entenent els principis biològics i químics que hi ha darrere aquests processos</li> <li>• Seleccionar mètodes i equips d'envasament i conservació, relacionant les necessitats amb les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per verificar els processos d'envasament i/o conservació entenent els principis biològics i químics que hi ha darrere d'aquests processos</li> </ul>																								
Assignatures	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CURS</th> <th>ASSIGNATURES</th> <th>SEMESTRES</th> <th>TIPOLOGIA</th> <th>CRÈDITS</th> <th>IDIOMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. PRIMER CURS</td> <td>Tradicions culinàries, cuines i tècniques ancestrals</td> <td>1</td> <td>OB</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> <tr> <td>1. PRIMER CURS</td> <td>Productes, tècniques i manipulació d'aliments plant base</td> <td>2</td> <td>OB</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> <tr> <td>2. SEGON CURS</td> <td>Productes, tècniques i manipulació d'aliments animal base</td> <td>6</td> <td>OB</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> </tbody> </table>	CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA	1. PRIMER CURS	Tradicions culinàries, cuines i tècniques ancestrals	1	OB	6	Castellà	1. PRIMER CURS	Productes, tècniques i manipulació d'aliments plant base	2	OB	6	Castellà	2. SEGON CURS	Productes, tècniques i manipulació d'aliments animal base	6	OB	6	Castellà
CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA																				
1. PRIMER CURS	Tradicions culinàries, cuines i tècniques ancestrals	1	OB	6	Castellà																				
1. PRIMER CURS	Productes, tècniques i manipulació d'aliments plant base	2	OB	6	Castellà																				
2. SEGON CURS	Productes, tècniques i manipulació d'aliments animal base	6	OB	6	Castellà																				

	2. SEGON CURS	Tècniques culinàries d'ingredients i productes innovadors	4	OB	6	Castellà
	3. TERCER CURS	Pastisseria, fleca i rebosteria	5	OB	6	Castellà
	3. TERCER CURS	Submilleria i tasts de begudes	6	OB	6	Castellà

## Matèria 6: ANGLÈS

Nombre de crèdits ECTS	6												
Tipologia	Obligatòria												
Organització temporal	Semestre												
Modalitat	Presencial												
Resultats de l'aprenentatge	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilitzar l'anglès com a llengua estrangera</li> <li>Comunicar-se de forma oral i escrita en una segona llengua estrangera</li> </ul>												
Assignatures	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CURS</th> <th>ASSIGNATURES</th> <th>SEMESTRES</th> <th>TIPOLOGIA</th> <th>CRÈDITS</th> <th>IDIOMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2. SEGON CURS</td> <td>Anglès professional per al sector culinari i gastronòmic</td> <td>4</td> <td>OB</td> <td>6</td> <td>Anglès</td> </tr> </tbody> </table>	CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA	2. SEGON CURS	Anglès professional per al sector culinari i gastronòmic	4	OB	6	Anglès
CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA								
2. SEGON CURS	Anglès professional per al sector culinari i gastronòmic	4	OB	6	Anglès								

## Matèria 7: DISSENY D'EXPERIÈNCIES I ESPAIS GASTRONÒMICS

Nombre de crèdits ECTS	6
Tipologia	Mixta
Organització temporal	Semestre
Modalitat	Presencial
Resultats de l'aprenentatge	<ul style="list-style-type: none"> <li>Implementar el disseny d'espais gastronòmics acords amb el concepte de marca i el model de negoci</li> <li>Dissenyar espais gastronòmics en funció de diferents variables com ara el client, l'usuari, el producte, el servei, la marca, o les franquícies, entre d'altres</li> <li>Diferenciar entre usuari i client pel disseny de l'experiència</li> <li>Diferenciar la diferència entre producte i servei per dissenyar l'experiència</li> <li>Utilitzar de manera eficient els programes i usos en el disseny d'espais comercials</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar el desenvolupament conceptual en funció del model de negoci gastronòmic</li> <li>• Conèixer els principis de l'ambientació: materialitat, moblament i il·luminació a l'espai comercial</li> <li>• Aprendre a detectar noves tendències i ecodisseny</li> </ul>
--	---

Assignatures	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CURS</th> <th>ASSIGNATURES</th> <th>SEMESTRES</th> <th>TIPOLOGIA</th> <th>CRÈDITS</th> <th>IDIOMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3. TERCER CURS</td> <td>Conceptualització holística d'experiències i espais gastronòmics</td> <td>6</td> <td>OB</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> <tr> <td>3. TERCER CURS</td> <td>Disseny d'experiències gastronòmiques per a alta gastronomia i franquícies</td> <td>6</td> <td>OB</td> <td>6</td> <td>Català</td> </tr> </tbody> </table>						CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA	3. TERCER CURS	Conceptualització holística d'experiències i espais gastronòmics	6	OB	6	Castellà	3. TERCER CURS	Disseny d'experiències gastronòmiques per a alta gastronomia i franquícies	6	OB	6	Català
	CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA																		
	3. TERCER CURS	Conceptualització holística d'experiències i espais gastronòmics	6	OB	6	Castellà																		
3. TERCER CURS	Disseny d'experiències gastronòmiques per a alta gastronomia i franquícies	6	OB	6	Català																			

## Matèria 8: PRÀCTIQUES CURRICULARS

Nombre de crèdits ECTS	30																							
Tipologia	Pràctiques curriculars																							
Organització temporal	Semestre																							
Modalitat	Presencial																							
Resultats de l'aprenentatge	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrar les diferents àrees temàtiques estudiades durant tot el Grau</li> <li>• Posar en pràctica coneixements i habilitats corresponents a alguna de les assignatures del Grau en un cas real</li> <li>• Apreciar la utilitat pràctica dels mètodes, idees i enfocaments corresponents a les assignatures del Grau en un cas real</li> <li>• Integrar-se en equips de treball en diferents rols</li> <li>• Dissenyar productes i processos en àmbits professionals</li> <li>• Avaluar la rendibilitat i els modes de finançament en empreses reals</li> <li>• Implementar plans de digitalització i sostenibilitat</li> </ul>																							
Assignatures	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CURS</th> <th>ASSIGNATURES</th> <th>SEMESTRES</th> <th>TIPOLOGIA</th> <th>CRÈDITS</th> <th>IDIOMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3. TERCER CURS</td> <td>Pràctiques Curriculars a Empresa I</td> <td>6</td> <td>PRÀCTIQUES</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> <tr> <td>4. QUART CURS</td> <td>Pràctiques Curriculars a Empresa II</td> <td>8</td> <td>PRÀCTIQUES</td> <td>24</td> <td>Castellà</td> </tr> </tbody> </table>						CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA	3. TERCER CURS	Pràctiques Curriculars a Empresa I	6	PRÀCTIQUES	6	Castellà	4. QUART CURS	Pràctiques Curriculars a Empresa II	8	PRÀCTIQUES	24	Castellà
	CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA																		
	3. TERCER CURS	Pràctiques Curriculars a Empresa I	6	PRÀCTIQUES	6	Castellà																		
4. QUART CURS	Pràctiques Curriculars a Empresa II	8	PRÀCTIQUES	24	Castellà																			

<b>Matèria 9: TFG</b>													
<b>Nombre de crèdits ECTS</b>	6												
<b>Tipologia</b>	Treball fi de grau												
<b>Organització temporal</b>	Semestre												
<b>Modalitat</b>	Presencial												
<b>Resultats de l'aprenentatge</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretar els entorns macro de la gastronomia així com els seus aspectes social, cultural, política, laboral i econòmica</li> <li>• Analitzar les diferents necessitats vinculades a l'alimentació producte de nous estils de vida i problemes de salut</li> <li>• Valorar el caràcter dinàmic i evolutiu de la gastronomia i els diferents models de negoci</li> <li>• Desenvolupar un pla estratègic de màrqueting per a la distribució de productes gastronòmics segons el model de negoci</li> <li>• Identificar i saber relacionar els principals factors de rendibilitat a la gastronomia</li> <li>• Analitzar problemes empírics sobre un objecte de recerca i elaborar conclusions</li> <li>• Fer anàlisis amb sentit crític de la informació econòmica dels negocis gastronòmics</li> <li>• Analitzar a quines àrees cal la introducció de processos de digitalització per millorar l'eficiència</li> </ul>												
<b>Assignatures</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CURS</th> <th>ASSIGNATURES</th> <th>SEMESTRES</th> <th>TIPOLOGIA</th> <th>CRÈDITS</th> <th>IDIOMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4. QUART CURS</td> <td>Treball Final de Grau</td> <td>8</td> <td>TFG</td> <td>6</td> <td>Castellà</td> </tr> </tbody> </table>	CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA	4. QUART CURS	Treball Final de Grau	8	TFG	6	Castellà
CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA								
4. QUART CURS	Treball Final de Grau	8	TFG	6	Castellà								

### 3.2. *Activitats i metodologies docents .*

#### MATÈRIES BÀSIQUES, OBLIGATÒRIES I OPTATIVES

El Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica i Culinària implementarà tant estratègies metodològiques expositives com estratègies metodològiques participatives on es fomenta la col·laboració i l'aprenentatge entre iguals. El pla anual de formació del professorat - compost per personal acadèmic i professionals del sector - estarà basat en l'experiència prèvia acumulada per la Universitat de Barcelona i que es recull tant al [projecte RIMDA](#) com al Catàleg d'estratègies docents per la millora i la innovació . Així mateix, inclourà l'experiència prèvia de l'equip de direcció acadèmica vinculat als *COILs projects* i a estratègies específiques de vinculació entre cuina i ciència desenvolupada amb el suport del *Science&Cooking* . Les activitats i metodologies docents inclouen un ampli ventall - des de classes magistrals a ludificació- que es descriuen al quadre han estat seleccionades en funció dels objectius del títol i de la seva relació amb els diferents resultats d'aprenentatge

i de les matèries que inclouen les matèries bàsiques, obligatòries i optatives que componen el grau.

MATÈRIA	Metodologia docent 1	Metodologia docent 2	Metodologia docent 3	Metodologia docent 4
FONAMENTS DE L'EMPRESA	Estudis de cas	Simuladors	Aprenentatge col·laboratiu	Flipped Classroom
ESTRATÈGIA I MODELS DE NEGOCI A GASTRONOMIA	Aprenentatge col·laboratiu			
MACROTENDÈNCIES I SOSTENIBILITAT A GASTRONOMIA	COILs projects .( SUNY, 2022)	Aprenentatge servei (APS)		
CIÈNCIA I GASTRONOMIA	Ciència Recreativa (García, R; 2011)	Ludificació	Elaboració de projectes	
CIÈNCIA, TÈCNiques CULINÀRIES I INNOVACIÓ	Ciència Recreativa García, R; 2011)	Ludificació	Elaboració de projectes	
ANGLÈS	COILs projects .( SUNY, 2022)			
TFG	Elaboració de projectes			

## PRÀCTIQUES ACADÈMIQUES EXTERNES (OBLIGATÒRIES)

Les pràctiques acadèmiques externes, a més de les hores d'aprenentatge a l'empresa, tenen una sèrie d'activitats i de metodologies d'acompanyament a l'alumnat. L'alumnat comptarà amb:

- seminaris temàtics d'iniciació que ajudaran a incorporar destreses per incorporar-se al món empresarial (seminari de currículum, les fórmules per presentar-se a una entrevista personal, el desenvolupament de xarxes professionals mitjançant les noves tecnologies, etc.)
- seminaris temàtics avançats anomenats Cicles directius que mitjançant exemples de casos i empreses reals l'introduiran a les metodologies de treball

L'alumnat també comptarà amb tres figures centrals:

- 1) el tutor/a acadèmic que l'acompanyarà en tots aquells dubtes que vinculin el coneixement acadèmic amb el professional
- 2) el tutor/a de l'empresa d'acollida que guiarà en l'adquisició d'habilitats i competències pròpies del món empresarial
- 3) el/la responsable d'atenció a l'alumnat en temes de Carreres Professionals que acompanyarà l'alumnat en tots aquells temes vinculats a la normativa i als drets i les obligacions com a alumnat en pràctiques dins de l'entorn laboral

A continuació es detallen les activitats formatives:

	DENOMINACIÓ ACTIVITAT FORMATIVA
1	Seminaris temàtics.
2	Treball tutelat ( considerat com a activitat presencial)
3	Treball autònom
4	Assistència a en empresa/institució
5	Assistència a reunions de supervisió amb el tutor d'empresa o institució
6	Assistència a reunions de supervisió amb el tutor acadèmic

## TREBALL DE FI DE GRAU

El TFG serà un projecte que pot estar orientat al desenvolupament d'una investigació, una intervenció o una innovació en el camp professional. El TFG pot adoptar doncs diverses configuracions: projectes de recerca; projectes de millora d'un àmbit dins de les empreses gastronòmiques i projectes d'emprenedoria i creació d'empreses.

Tenint en compte les diferents formes que pot adoptar el TFG, les activitats i metodologies docents es subdivideixen en funció de tres categories:

- Seminari de recerca on s'exposen com fer una cerca bibliogràfica acadèmica, quines són les fonts vàlides d'informació, diferents mètodes quantitatius i qualitatius per dur a terme una investigació considerada científica dins l'àmbit acadèmic
- Seminari temàtic d'innovació i metodologies agile on s'exposen les necessitats i reptes que necessiten abordar les empreses gastronòmiques
- Seminari específic de finançament en les fórmules tradicionals i noves fórmules mitjançant acceleradores on es presenten les tipologies de finançament i els seus temps
- Elaboració de projectes

## 3.3. Sistemes d'avaluació .

### AVALUACIÓ DE LES MATÈRIES BÀSIQUES, OBLIGATÒRIES I OPTATIVES

1	Proves escrites (examen, qüestionaris (d'elecció entre diferents respostes, de distinció veritable/fals, d'aparellament...), proves objectives (respostes simples, completar la frase...), proves d'assaig, mapes conceptuals i similars, activitats d'aplicació, estudi de casos, resolució de problemes...)
2	Proves orals (entrevistes o exàmens, posades en comú, exposicions)
3	Instruments basats en l'observació (llistats de control, escales d'estimació, registres)
4	Treballs realitzats per l'estudiant (memòries, dossiers, projectes, carpeta d'aprenentatge,... )
5	Informe i autoavaluació de l'alumne
6	Informe sobre rendiment i motivació del tutor de l'empresa/institució
7	Informe del tutor acadèmic

## AVALUACIÓ DE LES PRÀCTIQUES ACADÈMIQUES EXTERNES (OBLIGATÒRIES)

8	Treballs realitzats per l'estudiant (memòries, dossiers, projectes, carpeta d'aprenentatge,... )
9	Informe i autoavaluació de l'alumne
10	Informe sobre rendiment i motivació del tutor de l'empresa/institució
11	Informe del tutor acadèmic

## AVALUACIÓ DEL TREBALL DE FI DE GRAU

12	Proves orals (entrevistes o exàmens, posades en comú, exposicions)
13	Treballs realitzats per l'estudiant (memòries, dossiers, projectes, carpeta d'aprenentatge,... )