GRAU PROPI EN DIRECCIÓ I GESTIÓ GASTRONÒMICA

Universitat de Barcelona (Centre adscrit- UNIBA)

1. DESCRIPCIÓ, OBJECTIUS FORMATIUS I JUSTIFICACIÓ DEL TÍTOL

1.1. Descripció del títol

TAULA 1. Descripció del títol

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

El Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica 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 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 duna carrera professional en el camp de la direcció i gestió d'empreses gastronòmiques.

1.4. Perfils fonamentals d'egrés als quals s'orienten els ensenyaments [1].

La formació i metodologia que ofereix el Grau és multidisciplinar i ha estat dissenyat 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 macrotendències 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'adapten 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

[1]Descripció dels perfils principals d'egrès acadèmics, professionals o de recerca que pretén el títol per als seus graduats i graduades **(250 paraules)** .

2. RESULTATS DEL PROCÉS DE FORMACIÓ I DAPRENENTATGE .

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 macrotendències 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 macrotendències i els marcs normatius en funció dels contextos de manera que demostri 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 duna 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' APRENENTATGE (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 duna 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. ADMISSIÓ, RECONEIXEMENT I MOBILITAT

3.1. Requisits d'accés i procediments d'admissió d'estudiants

3.1.a) Normativa i procediment general d'accés

Es remet a l'enllaç: https://universitats.gencat.cat/es/inici

3.1.b) Criteris i procediment d'admissió a la titulació

Es remet a l'enllaç:

https://www.ub.edu/web/ub/es/estudis/estudiar_UB/admissions/admissions_grau/admissions_grau.html ?

4. PLANIFICACIÓ DE L'ENSENYAMENT

4.1. Estructura bàsica de l'ensenyament

RESUM DEL PLA D'ESTUDIS

El Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica 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	ECTS: 30 Assignatures: • Models de negoci gastronòmics • Fonaments de Comptabilitat Financera • Fonaments de màrqueting i comercialització • Entorns gastronòmics globals • Tradicions culinàries, cuines i tècniques ancestrals	ECTS: 30 Assignatures: • Sociologia de l'empresa, del consum i l'alimentació • Fisio-química dels processos culinaris i gastronòmics • Neurogastronomia I • Nutrició i estils de vida • Productes, tècniques i manipulació d'aliments plant base
	Semestre 3	Semestre 4
Curs 2	ECTS: 30 Assignatures: • Entorn jurídic d'empreses gastronòmiques • Disseny organitzatiu i cultural empresarial d'empreses gastronòmiques • Màrqueting experiencial i fidelització • Agendes internacionals, sostenibilitat i alimentació • Productes, tècniques i manipulació d'aliments animal base	ECTS: 30 Assignatures: • Logística en abastament, cuina i sala al sector gastronòmic • Desenvolupament de productes gastronòmics d'avantguarda i gastronomització • Pràctica analítica i creativa al laboratori • Tècniques culinàries d'ingredients i productes innovadors • Anglès professional per al sector culinari i gastronòmic
	Semestre 5	Semestre 6
Curs 3	ECTS: 30 Assignatures: • Macrotendències i sostenibilitat al sector gastronòmic • Pastisseria, fleca i rebosteria • Comptabilitat i Anàlisi Financera avançada	ECTS: 30 Assignatures: • Neurogastronomia II • Bromatologia • Sumilleria i tasts de begudes • Conceptualització holística d'experiències i espais gastronòmics

	• Emprenedoria i innovació en models de negocis gastronòmics • Estratègia competitiva i internacional • Gestió de sala a l'alta gastronomia i de les franquícies • Disseny d'experiències gastronòmiques per a alta gastronomia i franquícies	• Pràctiques Curriculars a Empresa I
	Semestre 7	Semestre 8
Curs 4	ECTS: 30 Assignatures: • Disseny d'aliments, robòtica i tecnologia • *Desing thinking* i metodologies agile • Anàlisi de dades i transformació digital • Gestió del client gastronòmic (fidelització i postvenda) • Instruments de finançament • Projectes i finançament mitjançant l'acceleració • Gastronomia, turisme i models de negoci	ECTS: 30 Assignatures: • Pràctiques Curriculars a Empresa II • Treball Final de Grau

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	• Reconèixer els diferents models de negoci en gastronomia i desenvolupar estratègies en 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 • Desenvolupar cultures organitzacionals d'acord amb el model de negoci • Emprendre i crear un negoci gastronòmic • Desenvolupar la logística duna empresa gastronòmica • Desenvolupar un plans de màrqueting offline i online
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	• 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 • Diferenciar i escollir entre les diferents fórmules de finançament de les empreses gastronòmiques • Aplicar els processos de data science i business intel·ligència al sector gastronòmic • Co-crear productes amb els usuaris potencials

	• Aplicar el model científic per aplicar-lo al disseny de productes • Aplicar els mecanismes que permeten la fidelització i la generació de comunitats amb la clientela gastronòmica
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 SOSTENIBLITAT A GASTRONOMIA

Nombre de crèdits ECTS	24
Tipologia	Mixta
Organització temporal	Semestre
Modalitat	Presencial
Resultats de l'aprenentatge	• Analitzar críticament l'evolució de les agendes internacionals en relació amb el desenvolupament sostenible i l'alimentació • Analitzar críticament les agendes internacionals i analitzar com influeixen en els marcs normatius nacionals i supranacionals • Distingir entre els implícits de l'economia ortodoxa i els models d'economia sostenible • Analitzar i aplicar críticament els marcs teòrics de l'economia sostenible: principis i instruments • Desenvolupar models de producció i consum sostenible • Implementar mecanismes per avaluar models en transició cap a la sostenibilitat • Analitzar vincles entre els sistemes alimentaris, el territori i la sostenibilitat • Analitzar les tendències en relació amb estils de vida i necessitats alimentàries especials

Assignatures	

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

Nombre de crèdits ECTS	48
Tipologia	MIXTA
Organització temporal	Semestre
Modalitat	Presencial
Resultats de l'aprenentatge	• Distingir composició nutricional dels productes alimentaris disponibles al mercat • Enumerar el paper fisiològic i bioquímic dels nutrients a l'organisme • Aplicar la metodologia d'avaluació de l'estat nutritiu general i el valor nutritiu de l'aliment • Identificar els problemes de salut associats a l'alimentació; al·lèrgies i intoleràncies, malal metabòliques, etc. • Identificar les estructures, les propietats i les reaccions dels principals components dels aliments • Distingir les interaccions entre els components dels aliments i la influència de diferents ag físics i químics externs • Utilitzar les matèries primeres a la indústria alimentària i el disseny dels productes finals • Dissenyar i implementar la gestió bàsica de la indústria alimentària, tenint en compte aspe mediambientals, la qualitat i la seguretat alimentària, etc. • Distingir les percepcions sensorials en relació amb el menjar • Distingir la integració sensorial dels cinc sentits per determinar la percepció del menjar

Assignatures	

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	• 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 seva 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
Assignatures	

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	• Utilitzar l'anglès com a llengua estrangera • Comunicar-se de forma oral i escrita en una segona llengua estrangera
Assignatures	

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	• Implementar el disseny d'espais gastronòmics acords amb el concepte de marca i el model de negoci • 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 • Diferenciar entre usuari i client pel disseny de l'experiència • Diferenciar la diferència entre producte i servei per dissenyar l'experiència • Utilitzar de manera eficient els programes i usos en el disseny d'espais comercials • Aplicar el desenvolupament conceptual en funció del model de negoci gastronòmic • Conèixer els principis de l'ambientació: materialitat, moblament i il·luminació a l'espai comercial • Aprendre a detectar noves tendències i ecodisseny
Assignatures	

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	• Integrar les diferents àrees temàtiques estudiades durant tot el Grau • Posar en pràctica coneixements i habilitats corresponents a alguna de les assignatures del Grau en un cas real • Apreciar la utilitat pràctica dels mètodes, idees i enfocaments corresponents a les assignatures del Grau en un cas real • Integrar-se en equips de treball en diferents rols • Dissenyar productes i processos en àmbits professionals • Avaluar la rendibilitat i els modes de finançament en empreses reals • Implementar plans de digitalització i sostenibilitat
Assignatures	

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

Matèria 9: TFG	
Nombre de crèdits ECTS	6
Tipologia	Treball fi de grau
Organització temporal	Semestre
Modalitat	Presencial
Resultats de l'aprenentatge	• Interpretar els entorns macro de la gastronomia així com els seus aspectes social, cultural, política, laboral i econòmica • Analitzar les diferents necessitats vinculades a l'alimentació producte de nous estils de vida i problemes de salut • Valorar el caràcter dinàmic i evolutiu de la gastronomia i els diferents models de negoci • Desenvolupar un pla estratègic de màrqueting per a la distribució de productes gastronòmics segons el model de negoci • Identificar i saber relacionar els principals factors de rendibilitat a la gastronomia • Analitzar problemes empírics sobre un objecte de recerca i elaborar conclusions • Fer anàlisis amb sentit crític de la informació econòmica dels negocis gastronòmics • Analitzar a quines àrees cal la introducció de processos de digitalització per millorar l'eficiència
Assignatures	

CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA
4. QUART CURS	Treball Final de Grau	8	TFG	6	Castellà

4.2. Activitats i metodologies docents .

MATÈRIES BÀSIQUES, OBLIGATÒRIES I OPTATIVES

El Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica implementarà tant estratègiques 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 SOSTENIBLITAT A GASTRONOMIA	COILs projets .(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 projets .(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 temàtiques 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 dons 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:

- Seminaris 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
- Seminaris temàtics d'innovació i metodologies agile on s'exposen les necessitats i reptes que necessiten abordar les empreses gastronòmiques
- Seminaris específics 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

4.3. 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,...)

5. PERSONAL ACADÈMIC I DE SUPORT A LA DOCÈNCIA

5.1. Perfil bàsic del professorat

5.1.a) Descripció de la plantilla de professorat del títol

La gastronomia és una disciplina que s'ha incorporat recentment a l'àmbit acadèmic i fins fa pocs anys no comptava amb un doctorat propi. En aquesta línia el professorat contractat permanent de categoria 1 i categoria 2, que seran a temps complet, provenen i s'han format en altres disciplines i malgrat que almenys 6 tinguin doctorat es prioritzarà que tinguin una trajectòria dins l'àmbit de l'empresa privada a empreses gastronòmiques. Posteriorment es desenvoluparà un pla de formació i incentius per incorporar-los a la carreres universitària i els requisits que comprèn: investigació, publicacions, participació en congressos, docència, direcció de tesis, etc.

5.1.b) Estructura de professorat

CURS	ANY ACADÈMIC	CRÈDITS	TIPUS PROF.	DEFINICIÓ PERFIL	DOCTOR/A
1er	2022-23	6	INTERN	**PERMANENT 1: PDI. Julia Haro**. Doctora. Ja està en la plantilla. Número de crèdits: 6 crèdits	SI
1er	2022-23	6	INTERN	**PERMANENT 1: PDI. Aleida López**. Doctora. Ja està en la plantilla. Número de crèdits: 6 crèdits	SI
1er	2022-23	6	INTERN	**PERMANENT 1: PDI. David Rodríguez Justicia**. Doctor. Incorporació en Juny. 6 crèdits	SI
1er	2022-23	12	INTERN	**PERMANENTE 1: PDI. Sandra Lozano**. Doctora. Incorporació Juny. Doctora. 12 crèdits.	SI

1er	2022-23	12	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Patricia Jurado. Experta en tècniques culinàries. 12 crèdits	NO
1er	2022-23	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Consultor/a Gastronòmic. 6 crèdits	NO
1er	2022-23	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Expert/a en Neurologia i gastronomia. 6 crèdits.	NO
1er	2022-23	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Expert/a en química aplicada a processos gastronòmics. 6 crèdits.	NO
CURS	**ANY ACADÈMIC**	**CRÈDITS**	**TIPUS PROF.**	**DEFINICIÓ PERFIL**	**DOCTOR/A**
2on	2023-24	12	**INTERN**	**PERMANENT 1: PDI. Julia Haro**. Doctora. Número de crèdits: 12 crèdits.	SI
2on	2023-24	12	**INTERN**	**PERMANENT 1: PDI. Aleida López**. Doctora. Número de crèdits: 12 crèdits	SI
2on	2023-24	6	**INTERN**	**PERMANENT 1: PDI. David Rodríguez Justicia**. Doctor. 6 crèdits.	SI
2on	2023-24	18	**INTERN**	**PERMANENT 1: PDI. Sandra Lozano**. Doctora. 18 crèdits	SI
2on	2023-24	12	**INTERN**	**PERMANENT 1: PDI (Doctor/a en dret especialitat RRHH)**. En selecció. 12 crèdits.	SI
2on	2023-24	24	**INTERN**	**PERMANENT 2: PDI. Patricia Jurado.** Expert/a en tècniques culinàries. 24 crèdits	pendent
2on	2023-24	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Grau/llicenciatura en anglès. 6 crèdits.	NO
2on	2023-24	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Foodtech. Expert/a desenvolupament d'aliments nova generació. 6 crèdits	NO
2on	2023-24	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Consultor/a Gastronòmic. 6 crèdits	NO
2on	2023-24	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Expert/a en Neurologia i gastronomia. 6 crèdits.	NO
2on	2023-24	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Expert/a en química aplicada a processos gastronòmics. 6 crèdits.	NO
2on	2023-24	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Expert/a en logística i proveïment gastronomia. 6 crèdits.	NO
CURS	**ANY ACADÈMIC**	**CRÈDITS**	**TIPUS PROF.**	**DEFINICIÓ PERFIL**	**DOCTOR/A**
3r	2024-25	18	**INTERN**	**PERMANENT 1: PDI. Julia Haro**. Doctora. Número de crèdits: 18 crèdits.	SI
3r	2024-25	12	**INTERN**	**PERMANENT 1: PDI. Aleida López**. Doctora. Número de crèdits: 12 crèdits	SI
3r	2024-25	12	**INTERN**	**PERMANENT 1: PDI. David Rodríguez Justicia**. Doctor. 12 crèdits.	SI
3r	2024-25	24	**INTERN**	**PERMANENT 1: PDI. Sandra Lozano**. Doctora. 24 crèdits	SI
3r	2024-25	12	**INTERN**	**PERMANENT 1: PDI (Doctor/a en dret especialitat RRHH)**. En selecció. 12 crèdits.	SI
3r	2024-25	15	**INTERN**	**PERMANENT 2: PDI. Patricia Jurado.** Expert/a en tècniques culinarias.15 crèdits	SI

3r	2024-25	15	**INTERN**	**PERMANENTE : PDI. En selecció.** Expert/a en tècniques culinàries. 15 crèdits	NO
3r	2024-25	6	**INTERN**	**PERMANENT 1: VERÓNICA FIGUEROA**	NO
3r	2024-25	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Expert/a en Tast i begudes. 6 crèdits.	NO
3r	2024-25	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Grau/llicenciatura en anglès. 6 crèdits.	NO
3r	2024-25	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Foodtech. Expert/a desenvolupament d'aliments nova generació. 6 crèdits	NO
3r	2024-25	18	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Consultor/a Gastronòmic. 18 crèdits	NO
3r	2024-25	12	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Expert/a en Neurologia i gastronomia. 12 crèdits.	NO
3r	2024-25	12	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Expert/a en química aplicada a processos gastronòmics. 6 crèdits.	NO
3r	2024-25	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Expert/a en logística i proveïment gastronomia. 6 crèdits.	NO
3r	2024-25	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Dissenyador/a d'interiors especialitat espais gastronòmics. 6 crèdits.	NO
CURS	**ANY ACADÈMIC**	**CRÈDITS**	**TIPUS PROF.**	**DEFINICIÓ PERFIL**	**DOCTOR/A**
4t	2025-26	18	**INTERN**	**PERMANENT 1. PDI. Julia Haro**. Doctora. Número de crèdits: 18 crèdits.	SI
4t	2025-26	18	**INTERN**	**PERMANENT 1. PDI. Aleida López**. Doctora. Número de crèdits: 18 crèdits	SI
4t	2025-26	24	**INTERN**	**PERMANENT 1: PDI. David Rodríguez Justicia**. Doctor. 18 crèdits.	SI
4t	2025-26	18	**INTERN**	**PERMANENT 1: PDI. Sandra Lozano**. Doctora. 24 crèdits	SI
4t	2025-26	6	**INTERN**	**PERMANENT 1: PDI (Doctor/a en dret especialitat RRHH)**. En selecció. 18 crèdits.	SI
4t	2025-26	30	**INTERN**	**PERMANENT 1: PDI (DISTRIBUCIÓ PDI INTERN). TFG.** Tuteles acadèmiques. 6 crèdits.	SI
4t	2025-26	15	**INTERN**	**PERMANENT 1: PDI DISTRIBUCIÓ PDI INTERN. Pràctiques obligatòries.** 30 crèdits.	SI
4t	2025-26	15	**INTERN**	**PERMANENT 2: PDI. Patricia Jurado.** Expert/a en tècniques culinàries. 15 crèdits	SI
4t	2025-26	15	**INTERN**	**PERMANENT 3: PDI. En selecció.** Expert/a en tècniques culinàries. 15 crèdits	NO
4t	2025-26	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Expert/a en Tast i begudes. 6 crèdits.	NO
4t	2025-26	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Grau/llicenciatura en anglès. 6 crèdits.	NO
4t	2025-26	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Foodtech. Expert/a desenvolupament d'aliments nova generació. 6 crèdits	NO
4t	2025-26	18	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Consultor/a Gastronòmic. 18 crèdits	NO
4t	2025-26	12	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Expert/a en Neurologia i gastronomia. 12 crèdits.	NO

4t	2025-26	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Expert/a en química aplicada a processos gastronòmics. 6 crèdits.	NO
4t	2025-26	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Expert/a en logística i proveïment gastronomia. 6 crèdits.	NO
4t	2025-26	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Dissenyador/a d'interiors especialitat espais gastronòmics. 6 crèdits.	NO
4t	2025-26	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Expert/a en tecnologia i robòtica en l'àmbit de la gastronomia. 6 crèdits	NO
4t	2025-26	6	**EXTERN**	**ALTRES FIGURES: Associat/a**. Expert/a en business inteligence en l'àmbit de la gastronomia. 6 crèdits.	NO

5.2. Perfil bàsic d'altres recursos de suport a la docència necessaris

UNIBA és un centre adscrit mitjançant conveni a la Universitat de Barcelona, que es va posar en funcionament per oferir aquest Grau i diversos màsters universitaris i propis. A continuació es detallen els noms categories i funcions del personal:

NOM I COGNOM	CATEGORIA/FUNCIÓ
MIRIAM MUÑOZ FERNANDEZ	Servei d' Atenció a l' Alumnat
ANTONELA AMORESÀ	Secretaria.
EN SELECCIÓ	Responsable Curses Professionals
EN SELECCIÓ	Responsable Relacions Internacionals
EN SELECCIÓ	Responsable del Servei de Qualitat Interna
LEONARDO CHIMIENTI	Admissions
ANA ISABEL MIRANDA MELLAT	Admissions
MARIA DANIELA HERNANDEZ SOTO	Admissions
MARIA CARME VERGEL	Admissions
CARLES RODRIGUEZ CHIMIENTI	Admissions
CAROLINA PETLLEN MURES PIDAL	Admissions
MARIA CARMEN GARCIA GARRIDO	Admissions

6. RECURSOS PER A L'APRENENTATGE: MATERIALS I INFRAESTRUCTURALS, PRÀCTIQUES I SERVEIS

6.1. Recursos materials i serveis

L'aportació de recursos materials i serveis per garantir l'aprenentatge dels estudiants d'UNIBA es detalla a continuació:

- L'edifici Campus situat al carrer Gran Via de l'Hospitalet de Llobregat, 153, està ben comunicat a nivell de xarxa de transport metropolità de Barcelona (metro, ferrocarril i autobusos). La proximitat a l'Avinguda de Gran Via facilita l'accés des del centre de Barcelona a l'exterior.
- A nivell de recursos materials, el campus disposa dels espais i equipaments adequats per impartir els estudis de grau. El nombre d'aules, laboratoris i equipaments especials són:

TIPOLOGIA	Núm.	CAPACITAT MITJANA
Aules teòriques	7	40
Aules d'aplicació	3	40
Aula de Pre-elaboracions	1	40
Aula de Restauració	1	40
Aula de Recerca i Innovació Gastronòmica	1	40
Aula Taller de Cuina (demos)	2	40
Aula de Tast+ Celler	1	40
Aula Obrador	1	40

- Centre de Recursos

Centre multidisciplinari presencial que ofereix gran quantitat de recursos amb la finalitat que l'alumne pugui reforçar, completar o ampliar la seva formació d'acord amb les preferències, les necessitats i la disponibilitat, més enllà de les aules. Premsa classificada, premsa on-line, Diaris Oficials, revistes especialitzades, accés a Xarxa de Biblioteques, Tesis Doctorals d'altres universitats, Treballs de Fi de Carrera, blocs temàtics, bases de dades i científiques rellevants per a la disciplina... Disposa de diversos mitjans de suport: multimèdia, connexions telemàtiques, audiovisuals, etc., així com materials adquirits o elaborats per l'equip docent propi, vinculats als diferents àmbits de coneixement de les formacions, especialment Gastronòmic. El centre comptarà a més amb una Biblioteca virtual perquè tant alumnat com docents poden accedir a consultar

el material i enllaços disponibles al Centre de Recursos. El Centre disposarà de servei Wi -Fi de lliure accés dins de les instal·lacions.

6.2 Procediment per a la gestió de les pràctiques acadèmiques externes

Al Grau, les pràctiques acadèmiques són el mecanisme pel qual l'estudiant consolida l'adquisició de competències i destreses professionals, així com posa en pràctica els principis i els coneixements fonamentals de la disciplina apresos en el desenvolupament de la carrera. Les pràctiques acadèmiques són tutelades per un tutor acadèmic i requereixen un Projecte Formatiu (i un co-tutor al lloc on es desenvolupen), tenen caràcter obligatori i comprenen 6 crèdits ECTS al 3r any i 24 crèdits ECTS al quart. Les pràctiques acadèmiques externes es poden desenvolupar a empreses públiques o privades i a administracions públiques nacionals i internacionals, així com a instituts i grups de recerca i als diferents serveis de la mateixa universitat.

El Centre comptarà amb un departament encarregat de la gestió de pràctiques per als estudiants i la signatura de convenis. A continuació es detallen algunes empreses amb què ja es col·labora:

TIPUS ESTABLIMENT	NOMS
ALTA GASTRONOMIA	Els Casals, Xavier Pellicer, L'Atelier , La Boscana , Via Veneto (Estrelles Michelin).
COL·LECTIVITATS	Aramark
FRANQUÍCIES	Àrees Iberia
HOTELS (F&B)	Iberoestar , DryMartiny ; Cotton House, Grup Soteras . CATALÒNIA HOTELS & RESORTS, H10 Hotels., Marriot,… Grup Tragaluz.
ACCELERADORES	Eatable Adventures , Crowcube
ASSOCIACIONS PROFESSIONALS	Science&Cooking

7. CALENDARI D'IMPLANTACIÓ

7.1. Cronograma d'implantació del títol

Curs	2022/ 23	2023-24	2024-25	2025-26
Primer	Docència	Docència	Docència	Docència
Segon		Docència	Docència	Docència
Tercer			Docència	Docència
Quart				Docència

8. SISTEMA INTERN DE GARANTIA DE LA QUALITAT

8.1. Sistema Intern de Garantia de la Qualitat

S'indica enllaç: http://www.uniba.pro/wp/sgic/

8.2. Mitjans per a la informació pública

D'acord amb els valors que emanen de la política de qualitat de la UB, l'accés a la informació pública són valors essencials per a la universitat. La UB s'ha dotat dels instruments necessaris per donar informació pública per als estudiants actuals i futurs a través de:

- Un web d'accés universal, en català, castellà i anglès a través del qual es difonen els programes formatius, notícies, actuacions i esdeveniments de la vida universitària.
- Un Portal de la Transparència.
- Un apartat a la web on es publiquen les memòries i els plans d'estudis-Gestió ensenyaments, les dades i els indicadors associats amb la implantació del pla d'estudis- Quadre de comandament i els segells de les acreditacions.
- Les memòries que la UB elabora i publica cada curs acadèmic: l'Acadèmica i la Responsabilitat social.

El centre UNIBA disposa:

-Un web (https://www.barcelonaculinaryhub.com/) amb:

- Un apartat amb informació sobre les activitats i el desplegament de les titulacions.
- Un apartat amb tota la informació en anglès.
- Un apartat específic per donar informació del grau que inclou:
    - Presentació
    - Perfil recomanat
    - Pla d'estudis amb els plans docents
    - Requisits d'accés
    - Sortides professionals

-Unes intranet: https://campus.barcelonaculinaryhub.com/

-Presència a les xarxes socials:

https://www.instagram.com/barcelonaculinaryhub/?hl=en

https://www.linkedin.com/company/barcelonaculinaryhub/mycompany/