

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

- 15829** *Resolución de 11 de noviembre de 2020, de la Universidad de Barcelona, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas.*

El plan de estudios de la titulación de Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas de la Universidad de Barcelona fue publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 10 de febrero de 2016, una vez establecido el carácter oficial del título por acuerdo del Consejo de Ministros de 11 de diciembre de 2015 (publicado en el BOE de 24 de diciembre de 2015).

De conformidad con lo que dispone el artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudio ya verificados, y tras haber obtenido el Informe Favorable de la Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya, de fecha 25 de julio de 2019, a la solicitud de la Universidad de Barcelona de modificación del Plan de estudios de la titulación de Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas,

Este Rectorado ha resuelto publicar la modificación del plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas, que quedará estructurado según consta en el anexo de esta resolución.

Barcelona, 11 de noviembre de 2020.–El Rector, Joan Elias García.

ANEXO

Plan de estudios del título de Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona y la Universidad Politècnica de Catalunya

Código RUCT:2503006

Rama de conocimiento: Ciencias Sociales y Jurídicas

Resumen de las materias y distribución de créditos:

Tipo de materia	Créditos
Créditos de Formación Básica.	60
Créditos Obligatorios.	120
Créditos Optativos.	42
Prácticas Externas Obligatorias.	6
Trabajo Final de Grado.	12
Créditos totales.	240

Estructura de las enseñanzas:

Materia	Créditos	Carácter	Organización temporal
Biología.	12	FB. Ciencias de la Salud.	Semestral.
Economía.	18	FB. Ciencias Sociales y Jurídicas.	Semestral.
Historia.	18	FB. Ciencias Sociales y Jurídicas.	Semestral.
Química.	12	FB. Ciencias.	Semestral.
Ciencia y Cocina.	12	OB.	Semestral.
Elaboraciones Culinarias y Enogastronómicas.	45	OB.	Semestral.
Inglés.	9	OB.	Anual.
Investigación e Innovación Culinaria.	12	OB.	Semestral.
Nutrición y Salud.	9	OB.	Semestral.
Organización y Gestión Empresarial.	15	OB.	Semestral.
Origen de los Productos Culinarios.	18	OB.	Semestral.
Gestión e Innovación.	42	OT.	Semestral.
Gestión y Proceso Culinario y Gastronómico.			
Innovación y Cocina Contemporánea.			
Prácticas de Especialización.			
Técnicas Culinarias en Colectividades y en la Industria Alimentaria.			
Prácticas Externas.	6	PR.	Semestral.
Trabajo Final de Grado.	12	TR.	Semestral.

Los estudiantes pueden obtener las siguientes menciones cursando créditos optativos:

- Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial.
- Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades.

Asimismo, pueden cursar los créditos optativos en un itinerario sin menciones.

Reconocimiento académico en créditos: los estudiantes podrán obtener créditos optativos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación en las condiciones que determina la legislación y la normativa vigente.