

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

12806 *Resolución de 5 de junio de 2025, de la Universidad de Barcelona, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe de la Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Cataluña, y establecido el carácter oficial del título por acuerdo del Consejo de Ministros de 17 de septiembre de 2024 (publicado en BOE de 27 de septiembre de 2024),

Este Rectorado ha resuelto publicar el 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, 5 de junio de 2025.—El Rector, Joan Guàrdia Olmos.

ANEXO

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

CÓDIGO RUCT: 1500046

Ámbito de Conocimiento: Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo

Resumen de las materias y distribución de créditos

Créditos de formación básica: 60.

Créditos obligatorios: 114.

Créditos optativos: 48.

Prácticas externas obligatorias: 6.

Trabajo Final de Grado: 12.

Créditos totales: 240.

Estructura de las enseñanzas

Materia	Créditos	Carácter	Organización temporal
Biología.	12	FB. Biología y genética.	Semestral.
Economía y Administración de Empresas.	18	FB. Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo.	Semestral.
Historia y Arte Gastronómico.	18	FB. Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo.	Semestral.

Materia	Créditos	Carácter	Organización temporal
Química.	12	FB Química.	Semestral.
Ciencia y Cocina.	12	OB.	Semestral.
Elaboraciones Culinarias y Enogastrómicas.	39	OB.	Semestral.
Inglés.	9	OB.	Semestral.
Investigación e Innovación Culinarias.	12	OB.	Semestral.
Organización y Gestión Empresarial.	15	OB.	Semestral.
Origen de los Productos Culinarios.	18	OB.	Semestral.
Gestión e Innovación.	15	OT.	Semestral.
Gestión y Proceso Culinario y Gastronómico.	24		
Innovación y Cocina Contemporánea.	18		
Organizaciones Inteligentes.	18		
Prácticas de Especialización.	36		
Técnicas Culinarias en Colectividades y en la Industria Alimentaria.	12	PR.	Semestral.
Prácticas Externas.	6		
Trabajo Final de Grado.	12		

Los estudiantes pueden obtener las siguientes menciones cursando créditos optativos

- Mención en Innovación y Creatividad Culinarias.
- Mención en Investigación y Desarrollo Culinario.
- Mención en Gestión de la Restauración Colectiva.

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

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