

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

12807 *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 Dirección y Gestión Gastronómica.*

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 Dirección y Gestión Gastronómica 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 dirección y Gestión
Gastronómica por la Universidad de Barcelona**

CÓDIGO RUCT: 1500104

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: 120.
Créditos optativos: 24.
Prácticas externas obligatorias: 30.
Trabajo Final de Grado: 6.
Créditos totales: 240.

Estructura de las enseñanzas

Materia	Créditos	Carácter	Organización temporal
Fundamentos de la Empresa.	36	FB. Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo.	Semestral.
Ciencia y Gastronomía.	48	MX. (FB: 6 / OB: 42). Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.	Semestral.

Materia	Créditos	Carácter	Organización temporal
Macrotendencias y Sostenibilidad en Gastronomía.	24	MX (FB:18 / OB: 6). Ciencias sociales, trabajo social, relaciones laborales y recursos humanos, sociología, ciencia política y relaciones internacionales.	Semestral.
Ciencia, Técnicas Culinarias e Innovación.	36	OB.	Semestral.
Diseño de Espacios Gastronómicos.	6	OB.	Semestral.
Estrategia y Modelos de Negocio en Gastronomía.	24	OB.	Semestral.
Inglés para la Gastronomía.	6	OB.	Semestral.
Gastronomía y Emprendimiento.	24	OT.	Semestral.
Prácticas Curriculares.	30	PR.	Semestral.
Trabajo Final de Grado.	6	TR.	Semestral.

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.