

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

- 1299** *Resolución de 21 de enero de 2016, de la Universidad de Barcelona, por la que se publica el plan de estudios de Graduado 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 11 de diciembre de 2015 (publicado en el «BOE» del 24).

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, 21 de enero de 2016.–El Rector, Dídac Ramírez i Sarrió.

ANEXO

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

Código RUCT:2503006

Rama de conocimiento: Ciencias Sociales y Jurídicas

Resumen de las materias y distribución de créditos:

Tipo de materia	ECTS
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.

Materia	Créditos	Carácter	Organización temporal
Ciencia y Cocina.	12	OB	Semestral.
Elaboraciones Culinarias y Enogastrómicas.	45	OB	Semestral.
Inglés.	9	OB	Semestral.
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.	15	OT	Semestral.
Gestión y Proceso Culinario y Gastronómico.	24	OT	Semestral.
Innovación y Cocina Contemporánea.	12	OT	Semestral.
Prácticas de Especialización.	36	OT	Semestral.
Técnicas Culinarias en Colectividades y en la Industria Alimentaria.	12	OT	Semestral.
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.