

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

6603 *Resolución de 22 de marzo de 2022, de la Universidad de Barcelona, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Gastronomía Sostenible.*

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 8 de marzo de 2022 (publicado en BOE de 18 de marzo de 2022).

Este rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en «Gastronomía Sostenible», que quedará estructurado según consta en el anexo de esta resolución.

Barcelona, 22 de marzo de 2022.–El Rector, Joan Guàrdia Olmos.

ANEXO**Plan de Estudios del Título de Máster Universitario en Gastronomía Sostenible por la Universidad de Barcelona**

Código RUCT: 4317462.

Rama de Conocimiento: Ciencias Sociales y Jurídicas.

Resumen de las materias y distribución de créditos.

Créditos Obligatorios: 33.

Créditos Optativos: 21.

Prácticas Externas Obligatorias: –.

Trabajo Final de Máster: 6.

Créditos Totales: 60.

Estructura de las enseñanzas

Materia	Créditos	Carácter	Organización temporal
Sostenibilidad y Gastronomía.	9	Obligatoria.	Semestral.
Organización y Gestión Empresarial.	12	Obligatoria.	Semestral.
Innovación en Sostenibilidad.	12	Obligatoria.	Semestral.
Gestión y Desarrollo de Negocios.	21	Optativa.	Semestral.
Operaciones Clave de la Cadena de Valor.		Optativa.	Semestral.
Sistemas, Procesos y Técnicas en Cocina.		Optativa.	Semestral.
Tendencias Gastronómicas Innovadoras.		Optativa.	Semestral.
Emprendimiento en Gastronomía.		Optativa.	Semestral.
Investigación en Gastronomía.			
Prácticas.			
Trabajo Final de Máster.	6	Trabajo Fin de Máster.	Semestral.

Los estudiantes pueden obtener las siguientes especialidades cursando créditos optativos:

- Especialidad en Gastronomía Circular y Accesible.
- Especialidad en Innovación en Cocina Responsable.