

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

21375 Resolución de 10 de octubre de 2025, de la Universidad de Vic-Universidad Central de Catalunya, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Diseño para los Sistemas Alimentarios.

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable 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 23 de septiembre de 2025, publicado en el BOE núm. 236, de 1 de octubre de 2025,

El Rector de la Universidad de Vic-Universidad Central de Catalunya ordena publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Diseño para los Sistemas Alimentarios, que quedará estructurado según consta en el anexo de la presente resolución.

Vic, 10 de octubre de 2025.—El Rector, Josep Eladi Baños Díez.

ANEXO

Plan de estudios conducente al título de Graduado o Graduada en Diseño para los Sistemas Alimentarios por la Universidad de Barcelona y la Universidad de Vic-Universidad Central de Catalunya (código RUCT: 1500266)

Rama de conocimiento: Artes y humanidades

Ámbito de conocimiento: Industrias culturales: diseño, animación, cinematografía y producción audiovisual

Tipo de créditos	Créditos ECTS
Formación básica (FB).	60
Obligatorios (OB).	126
Optativos (OP).	30
Prácticas académicas externas (PAE).	12
Trabajo de fin de grado (TFG).	12
Créditos totales.	240

Materia	Tipología	Créditos ECTS	Organización temporal
Sociedad y Diseño.	FB	12	Semestral.
Fundamentos del Diseño.	FB	18	Semestral.
Procesos y Sistemas Alimentarios Sostenibles.	FB	18	Semestral.
Fundamentos Culinarios.	FB	12	Semestral.
Diseño, Alimentación y Consumo.	OB	30	Semestral.
Herramientas y Metodologías Aplicadas.	OB	24	Semestral.
Diseño, Gestión e Innovación.	OB	24	Semestral.

Materia	Tipología	Créditos ECTS	Organización temporal
Técnica y Tecnología Alimentaria.	OB	24	Semestral.
Procesos Culinarios y Gastronómicos.	OB	24	Semestral.
Producción y Consumo Alimentario.	OP	30	Semestral.
Gestión Gastronómica.	OP	12	Semestral.
Gastronomía Contemporánea.	OP	18	Semestral.
Prácticas en Empresa.	PAE	12	Semestral.
Trabajo de Fin de Grado.	TFG	12	Semestral.