

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES 1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad de Barcelona		Escuela de Hostelería y Turismo-CETT	08070301
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Máster		Gastronomía Sostenible	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Gastronomía Sostenible por la Universidad de Barcelona			
NIVEL MECES			
3			
RAMA DE CONOCIMIENTO	ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO	
Ciencias Sociales y Jurídicas	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, máquetin, comercio, contabilidad y turismo	No	
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
MARIA PILAR DELGADO HITO		Vicerrectora de Política Académica	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
MARIA PILAR DELGADO HITO		Vicerrectora de Política Académica	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
MARIA PILAR DELGADO HITO		Vicerrectora de Política Académica	
<p>2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.</p>			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Gran Via de les Corts Catalanes, 585	08007	Barcelona	
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
vr.academica@ub.edu	Barcelona	934031155	
<p>3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre.</p>			



El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.	
	En: Barcelona, AM 15 de febrero de 2024
	Firma: Representante legal de la Universidad

1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

1.1-1.3 DENOMINACIÓN, ÁMBITO, MENCIONES/ESPECIALIDADES Y OTROS DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Gastronomía Sostenible por la Universidad de Barcelona	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
RAMA				
Ciencias Sociales y Jurídicas				
ÁMBITO				
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo				
AGENCIA EVALUADORA				
Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya				
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
Especialidad en Gestión Gastronómica Circular y Accesible				
Especialidad en Innovación en Cocina Responsable				
MENCIÓN DUAL				
No				

1.4-1.9 UNIVERSIDADES, CENTROS, MODALIDADES, CRÉDITOS, IDIOMAS Y PLAZAS

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	
Universidad de Barcelona	
LISTADO DE UNIVERSIDADES	
CÓDIGO	UNIVERSIDAD
004	Universidad de Barcelona
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS	
CÓDIGO	UNIVERSIDAD



No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
24	24	12

1.4-1.9 Universidad de Barcelona

1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
08070301	Escuela de Hostelería y Turismo-CETT	Sí	No

1.4-1.9.2 Escuela de Hostelería y Turismo-CETT 1.4-

1.9.2.1 Datos asociados al centro

MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
Sí	Sí	Sí
PLAZAS POR MODALIDAD		
20	10	10
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	
40	40	
IDIOMAS EN LOS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.10 JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN DEL INTERÉS DEL TÍTULO Y CONTEXTUALIZACIÓN
Ver Apartado 1: Anexo 6.

1.11-1.13 OBJETIVOS FORMATIVOS, ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y DE INNOVACIÓN DOCENTE

OBJETIVOS FORMATIVOS



1.11. Objetivos formativos

El Máster de Gastronomía Sostenible es un programa interdisciplinario que tiene como objetivo preparar al alumnado para convertirse en profesionales capaces de adaptar, gestionar o crear productos y/o negocios gastronómicos sostenibles, teniendo en cuenta las dimensiones ambiental, económica,

social y cultural y usando la innovación y la tecnología como herramientas para encontrar las soluciones a los retos que la transformación hacia una gastronomía sostenible del sector.

Con la finalidad que se conviertan en los gestores de cambio hacia la sostenibilidad (alineados con los ODS), el Máster proporciona una formación avanzada para que comprendan las implicaciones con visión 360° de la producción y el consumo de ofertas gastronómicas que incluye **conocimientos**, herramientas de gestión, técnicas de producción, capacitación en investigación y transmisión de conocimiento, manteniendo los objetivos de crear experiencias culinarias placenteras que den respuesta a necesidades específicas de los clientes (inclusividad) y al mismo tiempo con una viabilidad empresarial sostenible, reorientando empresas o fomentando el emprendimiento.

1.11.a) Principales objetivos formativos del título

Los principales objetivos del máster están segmentados en cuatro grandes grupos:

- Desarrollar una comprensión profunda de los procesos de creación de productos/proyectos alineados con los ODS. • Dotar al estudiantado una formación avanzada que les permita crear soluciones que den respuesta a las necesidades tanto del sector gastronómico como del consumidor.
- Proporcionar habilidades al estudiantado que les permitan adaptar, los productos y/o negocios gastronómicos a los estándares de sostenibilidad 360° y manteniendo la esencia gastronómica.
- Generar las capacidades que garanticen la competitividad mediante la innovación y la aplicación de tecnología sostenible como respuesta a los retos que la Sostenibilidad requiere.

1.11.b) Objetivos formativos de las especialidades

Gestión Gastronómica Circular y Accesible • Transmitir los conocimientos y habilidades para que el estudiantado identifique los espacios, en un entorno empresarial, que deben adaptarse para dar respuestas a una gestión sostenible circular, combinando el trabajo autónomo con el trabajo colaborativo en equipo, para consensuar soluciones óptimas bajo los criterios de sostenibilidad, con la aplicación de los protocolos de actuación idóneos para generar dicho cambio.

- Dotar de las competencias profesionales para concebir nuevos servicios y productos que den respuesta a los criterios de sostenibilidad, que generen confianza y atraigan a una nueva generación de consumidores con estos mismos valores.
- Que el estudiantado esté preparado para generar los cambios necesarios para transformar en su totalidad de cadena de aprovisionamiento hacia la visión integral sostenible, teniendo en cuenta todos los actores y elementos implicados.
- Capacitar al estudiantado para poder asumir la responsabilidad de idear, crear, desarrollar, comunicar y comercializar un proyecto o producto sostenible, alineado con la demanda del cliente y el consumidor, optimizando el carácter **sostenible** del mismo, con la adquisición de una orientación profesionalizadora enfocada a visión de aplicabilidad empresarial y/o social.

Innovación en Cocina Responsable

- Transmitir al estudiantado las herramientas para diseñar una oferta gastronómica y los servicios asociados que promuevan: la sostenibilidad, la seguridad, la alimentación saludable, la inclusión y la accesibilidad alimentaria, aplicando los principios y criterios de desarrollo sostenible y las normativas y regulaciones aplicables.
- Que el estudiantado sea capaz de liderar, usando conocimientos y habilidades, y combinando el trabajo autónomo con el trabajo colaborativo en equipo, la adaptación de la gestión de la producción a los estándares que requiera un producto sostenible.
- Dotar al estudiantado con los conocimientos avanzados para gestionar los procesos de producción y servicio al cliente/consumidor dando respuesta a los retos que impone la sostenibilidad a nivel de adquisición de ingredientes, eficiencia energética, eficiencia productiva, aumento del aprovechamiento de ingredientes, gestión de envase y residuos, disminución del desperdicio alimentario y políticas de recursos humanos sostenibles, y al mismo tiempo, tomar decisiones que permitan establecer una rentabilidad que haga **viable** el proyecto.
- Que el estudiantado aplique con los conocimientos, precisos y actualizados, para que puedan desarrollar productos gastronómicos personalizados, que se adapten a las necesidades específicas de los clientes/consumidores usando las estrategias, los ingredientes y técnicas culinarias adecuadas de la cocina de sustitución.
- Que el estudiantado sea capaz de adaptar los procesos y productos gastronómicos a una visión sostenible de 360°, creando ofertas circulares que maximicen el aprovechamiento alimentario, implantando planes de prevención del desperdicio alimentario u otros requisitos normativos e integrando en la gestión, criterios de sostenibilidad social (gestión de personas, formación en sostenibilidad).

Itinerario Libre

Este itinerario permite la libre elección del/a estudiante entre todas las materias optativas ofertadas hasta completar los créditos optativos necesarios. En este caso, el/a estudiante no obtendrá ninguna especialización.

ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

PERFILES DE EGRESO

Especialista en la creación o adaptación a la Sostenibilidad de productos y proyectos gastronómicos.

HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS

No

NO ES CONDICIÓN DE ACCESO PARA TÍTULO PROFESIONAL

2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE



TC01 - Distinguir conocimientos avanzados, amplios, detallados y actualizados, relevantes en relación a la aplicación de la sostenibilidad en el sector gastronómico, incluyendo aspectos medioambientales, económicos y sociales, así como las normativas legales relacionadas TIPO: Conocimientos o contenidos
TC02 - Relacionar, a través de una comprensión crítica de los temas y herramientas, los conocimientos adquiridos que aporten una base científica sólida para su aplicación en la generación de ideas y/o adaptación de conceptos existentes, incluyendo todos los ámbitos de la Gastronomía Sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos
TC03 - Identificar, en el entorno de la gestión empresarial entendido en su globalidad, cómo se logra la catalogación y la medición de los indicadores de sostenibilidad, con el fin de la mejora en la gestión sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos
TC04 - Reconocer el papel de la tecnología, la digitalización y la IA como fuente de soluciones sostenibles en el sector gastronómico, con la aplicación de herramientas digitales para resolver retos en los diferentes eslabones de la cadena de desarrollo empresarial TIPO: Conocimientos o contenidos
TC05 - Relacionar las distintas metodologías adaptadas a la investigación culinaria para integrarlas como fuente de conocimiento para el desarrollo de soluciones integrales basadas en el equilibrio entre los distintos ámbitos de la Sostenibilidad TIPO: Conocimientos o contenidos
TC06 - Asociar los requerimientos de la gestión sostenible de personas, de manera integral, tratándola tanto dentro de un entorno empresarial como hacia la sociedad, y considerando la transmisión formativa como uno de los aspectos a tener en cuenta TIPO: Conocimientos o contenidos
TC07 - Reconocer, desde una visión de su aplicabilidad futura en la empresa y el entorno social, aquellos contenidos, en tendencia y de futuro, que le permitan una orientación más profesionalizadora, para el complemento de las bases de conocimientos generales TIPO: Conocimientos o contenidos
TH01 - Implementar estrategias sostenibles en operaciones clave de la cadena de valor de empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible, que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio, incluyendo todos los ámbitos de aplicación de la sostenibilidad en la gastronomía TIPO: Habilidades o destrezas
TH02 - Desarrollar planes de mejora de la sostenibilidad, a partir de la medición de baremos específicos, adaptándolos también a las normativas legales aplicables TIPO: Habilidades o destrezas
TH03 - Utilizar los procesos y técnicas que transformen las ofertas gastronómicas en más sostenibles, incluyendo todos los ámbitos de la sostenibilidad y de manera integral, a lo largo de todo el proceso (aprovisionamiento, producción, elaboración, servicio) TIPO: Habilidades o destrezas
TH04 - Practicar las herramientas de innovación y creatividades usables en el ámbito gastronómico para la ideación, desarrollo y comunicación, con una visión focalizada en el cliente, aplicándolo a la resolución de retos, con una solución que encaje dentro de los parámetros entendidos como sostenibles TIPO: Habilidades o destrezas
TH05 - Escoger la forma más eficaz de llegar a la solución de un reto, combinando el trabajo autónomo con el trabajo colaborativo en equipo, para el consenso de soluciones óptimas bajo los criterios de sostenibilidad TIPO: Habilidades o destrezas
TH06 - Organizar la gestión productiva de un proyecto gastronómico sostenible, adaptando las herramientas operativas, para la visualización del grado de sostenibilidad, y de este modo la toma de decisiones que permitan el ajuste de los procesos a los criterios de sostenibilidad establecidos TIPO: Habilidades o destrezas
TH07 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina TIPO: Habilidades o destrezas
TH08 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas
TS01 - Utilizar la capacidad de diagnosis y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio. TIPO: Competencias
TS02 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto. TIPO: Competencias
TS03 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación. TIPO: Competencias



TS04 - Resumir, con concreción y asertividad, las bases de conocimiento y las razones que sustentan los resultados y/o conclusiones de un proyecto relacionado con la Gastronomía Sostenible, a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. TIPO: Competencias
TS05 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas. TIPO: Competencias
TS06 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar. TIPO: Competencias
TS07 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN

3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes

3.1.a) Normativa y procedimiento general de acceso

El acceso y admisión a los másteres universitarios está regulado por el artículo 18 del [RD822/2021 por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad](#).

La regulación del acceso y la admisión a enseñanzas de máster universitario en la UB están aprobadas en la [Normativa de acceso y admisión a enseñanzas de máster universitario de la Universidad de Barcelona](#).

Titulaciones de acceso al máster

Las titulaciones que se consideran afines con los objetivos perseguidos del programa formativo, y que se vinculan directamente en el acceso a esta propuesta de titulación son las siguientes:

- Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas o grados del mismo ámbito disciplinar y objetivos similares, no requieren complementos de formación. • Grado de tecnología en alimentos, Grado en nutrición y dietética humana, Grado en Ingeniería Alimentaria y Grado en Ciencias Ambientales. Se requiere un mínimo de complementos de formación.
- Los siguientes grados de las ramas de conocimiento de las ciencias sociales y humanidades previa realización de los complementos formativos definidos: Grado de Turismo, Grado de Dirección Hotelera, Grado de Economía y Grado de Administración y Dirección de Empresa. Se requieren complementos de formación algo más extensos.

Posibilidad de acceso al máster con matrícula condicionada

De acuerdo con el artículo 18.4 del RD 822/2021, excepcionalmente podrán acceder a este máster estudiantes que estén cursando una titulación universitaria de grado en la UB si únicamente les quedan por superar el trabajo final de grado, y como máximo hasta a 9 créditos (incluidos los créditos pendientes de reconocimiento o la exigencia de superar un determinado nivel de idioma extranjero para poder obtener el título). Los estudiantes que accedan por esta vía no podrán obtener el título de máster si previamente no han obtenido el título universitario oficial de grado.

3.1.b) Criterios y procedimiento de admisión a la titulación

Para conocer los requisitos generales de admisión, puede consultarse [el portal web destinado a la información académica de Másteres Universitarios de la Universitat de Barcelona](#), en el desplegable *Acceso y admisión*.

Los requisitos específicos para la admisión de la presente titulación están disponibles en [la web informativa respecto al Máster en cuestión](#), en el apartado de *Acceso y matrícula* dentro de *Matrícula y Becas*.

Para acceder al Máster de Gastronomía Sostenible, el perfil recomendado es: • Profesionales del sector Gastronómico: Empresarios, propietarios, chefs, pasteleros, asesores y consultores gastronómicos, técnicos de I+D de la industria gastronómica.

- Directivos y profesionales que ejercen cargos de gestión en el ámbito gastronómico.
- Directivos y profesionales que ejercen cargos operativos en empresas gastronómicas
- Emprendedores que pretenden aprovechar las oportunidades derivadas de la aplicación de los ODS, la economía circular y la gestión responsable y sostenible de los recursos naturales en la Gastronomía.
- Titulados universitarios interesados en adquirir experiencia y la capacidad de diseñar y gestionar proyectos gastronómicos sostenibles e innovadores.

Los estudiantes procedentes de titulaciones de grado del ámbito de las ciencias culinarias y gastronómicas no deben cursar ningún tipo de complemento.

El Máster dispone de una oferta de asignaturas diseñadas exclusivamente para adecuarse a las necesidades específicas de los potenciales estudiantes como complementos de formación.

Así, los estudiantes procedentes de otros ámbitos disciplinares diferentes a Grados de Ciencias Culinarias y Gastronómicas, o con objetivos similares, deberán que cursar un máximo de 12 créditos a determinar por la Comisión de Admisión del Máster en función de la documentación académica y profesional aportada, entre las siguientes asignaturas:



Formación	Complementos requeridos
Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas (o afines)	No requieren complementos de formación
Grado de ciencia y tecnología en alimentos	Gestión económica financiera de las empresas turísticas (6 ECTS)
Grado en nutrición y dietética humana	Gestión económica financiera de las empresas turísticas (6 ECTS Organización culinaria y dirección de operaciones (6ECTS)
Grado en Dirección Hotelera.	Sistemas y técnicas de producción culinaria (3 ECTS) Bases de dietética y nutrición aplicada a la cocina (3 ECTS)
Grado en Ingeniería Alimentaria Grado en Ciencias Ambientales Grado en Turismo. Grado en Economía Grados en Administración y Dirección de Empresas	Sistemas y técnicas de producción culinaria (3 ECTS) Bases de dietética y nutrición aplicada a la cocina (3 ECTS) Organización culinaria y dirección de operaciones (6ECTS)
El procedimiento para la admisión a la titulación puede consultarse en el apartado correspondiente de la página web	
3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS	
Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Adjuntar Convenio	
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	9
Adjuntar Título Propio	
Ver Apartado 3: Anexo 2.	
Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	9
DESCRIPCIÓN	
<p>Los criterios generales y la normativa de adaptación, reconocimiento y transferencia de créditos para estudios en las enseñanzas oficiales de grado y máster de la Universidad de Barcelona se han elaborado según las directrices contempladas en el RD 822/2021, de 28 de septiembre (BOE 29 de septiembre de 2021), y han sido aprobados por la Comisión Académica de Consejo de Gobierno en fecha 22 de junio de 2022, y por Consejo de Gobierno el 13 de julio de 2022.</p> <p>La normativa completa y actualizada está disponible en la página de normativas académicas de la Universidad de Barcelona.</p> <p>Tabla 2. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos.</p>	
Reconocimiento por títulos propios:	Número de ECTS Mínimo: 0 créditos Máximo: 9 créditos
Breve justificación: Se podrá considerar dicho reconocimiento por aquellas titulaciones propias de la Universidad de Barcelona cuyos objetivos de aprendizaje estén relacionados con la gestión de la gastronomía, tal y como se recoge en la guía del estudiante	



Reconocimiento por experiencia profesional o laboral:	Número de ECTS Mínimo: 0 créditos Máximo: 9 Créditos
Breve justificación: La normativa del centro establece los criterios aplicables para considerar el reconocimiento de créditos por experiencia profesional o laboral	
3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA	
No aplica.	

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS		
DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 4: Anexo 1.		
4.1 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: SOSTENIBILIDAD Y GASTRONOMÍA		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
		d
NIVEL 3: Procesos gastronómicos responsables y sostenibles		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Distinguir conocimientos avanzados, amplios, detallados y actualizados, relevantes en relación a la aplicación de la sostenibilidad en el sector gastronómico, incluyendo aspectos medioambientales, económicos y sociales, así como las normativas legales relacionadas TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC02 - Relacionar, a través de una comprensión crítica de los temas y herramientas, los conocimientos adquiridos que aporten una base científica sólida para su aplicación en la generación de ideas y/o adaptación de conceptos existentes, incluyendo todos los ámbitos de la Gastronomía Sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC03 - Identificar, en el entorno de la gestión empresarial entendido en su globalidad, cómo se logra la catalogación y la medición de los indicadores de sostenibilidad, con el fin de la mejora en la gestión sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC06 - Asociar los requerimientos de la gestión sostenible de personas, de manera integral, tratándola tanto dentro de un entorno empresarial como hacia la sociedad, y considerando la transmisión formativa como uno de los aspectos a tener en cuenta TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH03 - Utilizar los procesos y técnicas que transformen las ofertas gastronómicas en más sostenibles, incluyendo todos los ámbitos de la sostenibilidad y de manera integral, a lo largo de todo el proceso (aprovisionamiento, producción, elaboración, servicio) TIPO: Habilidades o destrezas		
TH07 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina TIPO: Habilidades o destrezas		
TH08 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS02 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto. TIPO: Competencias		
TS03 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación. TIPO: Competencias		
TS04 - Resumir, con concreción y asertividad, las bases de conocimiento y las razones que sustentan los resultados y/o conclusiones de un proyecto relacionado con la Gastronomía Sostenible, a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. TIPO: Competencias		

d



TS05 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas. TIPO: Competencias		
TS06 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias		
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar. TIPO: Competencias		
TS07 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias		
NIVEL 2: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Desarrollo de proyectos gastronómicos sostenibles		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE
TC01 - Distinguir conocimientos avanzados, amplios, detallados y actualizados, relevantes en relación a la aplicación de la sostenibilidad en el sector gastronómico, incluyendo aspectos medioambientales, económicos y sociales, así como las normativas legales relacionadas TIPO: Conocimientos o contenidos
TC02 - Relacionar, a través de una comprensión crítica de los temas y herramientas, los conocimientos adquiridos que aporten una base científica sólida para su aplicación en la generación de ideas y/o adaptación de conceptos existentes, incluyendo todos los ámbitos de la Gastronomía Sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos
TC03 - Identificar, en el entorno de la gestión empresarial entendido en su globalidad, cómo se logra la catalogación y la medición de los indicadores de sostenibilidad, con el fin de la mejora en la gestión sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos
TC04 - Reconocer el papel de la tecnología, la digitalización y la IA como fuente de soluciones sostenibles en el sector gastronómico, con la aplicación de herramientas digitales para resolver retos en los diferentes eslabones de la cadena de desarrollo empresarial TIPO: Conocimientos o contenidos
TC06 - Asociar los requerimientos de la gestión sostenible de personas, de manera integral, tratándola tanto dentro de un entorno empresarial como hacia la sociedad, y considerando la transmisión formativa como uno de los aspectos a tener en cuenta TIPO: Conocimientos o contenidos
TC07 - Reconocer, desde una visión de su aplicabilidad futura en la empresa y el entorno social, aquellos contenidos, en tendencia y de futuro, que le permitan una orientación más profesionalizadora, para el complemento de las bases de conocimientos generales TIPO: Conocimientos o contenidos

d



TH01 - Implementar estrategias sostenibles en operaciones clave de la cadena de valor de empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible, que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio, incluyendo todos los ámbitos de aplicación de la sostenibilidad en la gastronomía TIPO: Habilidades o destrezas		
TH02 - Desarrollar planes de mejora de la sostenibilidad, a partir de la medición de baremos específicos, adaptándolos también a las normativas legales aplicables TIPO: Habilidades o destrezas		
TH06 - Organizar la gestión productiva de un proyecto gastronómico sostenible, adaptando las herramientas operativas, para la visualización del grado de sostenibilidad, y de este modo la toma de decisiones que permitan el ajuste de los procesos a los criterios de sostenibilidad establecidos TIPO: Habilidades o destrezas		
TH07 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina TIPO: Habilidades o destrezas		
TH08 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Utilizar la capacidad de diagnóstico y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio. TIPO: Competencias		
TS02 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto. TIPO: Competencias		
TS03 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación. TIPO: Competencias		
TS04 - Resumir, con concreción y asertividad, las bases de conocimiento y las razones que sustentan los resultados y/o conclusiones de un proyecto relacionado con la Gastronomía Sostenible, a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. TIPO: Competencias		
TS05 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas. TIPO: Competencias		
TS06 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias		
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar. TIPO: Competencias		
TS07 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias		
NIVEL 2: INNOVACIÓN		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
12		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



NIVEL 3: Innovación culinaria sostenible y responsable		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

d



NIVEL 3: Tecnología para la sostenibilidad		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Distinguir conocimientos avanzados, amplios, detallados y actualizados, relevantes en relación a la aplicación de la sostenibilidad en el sector gastronómico, incluyendo aspectos medioambientales, económicos y sociales, así como las normativas legales relacionadas TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC02 - Relacionar, a través de una comprensión crítica de los temas y herramientas, los conocimientos adquiridos que aporten una base científica sólida para su aplicación en la generación de ideas y/o adaptación de conceptos existentes, incluyendo todos los ámbitos de la Gastronomía Sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC05 - Relacionar las distintas metodologías adaptadas a la investigación culinaria para integrarlas como fuente de conocimiento para el desarrollo de soluciones integrales basadas en el equilibrio entre los distintos ámbitos de la Sostenibilidad TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC06 - Asociar los requerimientos de la gestión sostenible de personas, de manera integral, tratándola tanto dentro de un entorno empresarial como hacia la sociedad, y considerando la transmisión formativa como uno de los aspectos a tener en cuenta TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC07 - Reconocer, desde una visión de su aplicabilidad futura en la empresa y el entorno social, aquellos contenidos, en tendencia y de futuro, que le permitan una orientación más profesionalizadora, para el complemento de las bases de conocimientos generales TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH01 - Implementar estrategias sostenibles en operaciones clave de la cadena de valor de empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible, que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio, incluyendo todos los ámbitos de aplicación de la sostenibilidad en la gastronomía TIPO: Habilidades o destrezas		
TH03 - Utilizar los procesos y técnicas que transformen las ofertas gastronómicas en más sostenibles, incluyendo todos los ámbitos de la sostenibilidad y de manera integral, a lo largo de todo el proceso (aprovisionamiento, producción, elaboración, servicio) TIPO: Habilidades o destrezas		
TH04 - Practicar las herramientas de innovación y creatividades usables en el ámbito gastronómico para la ideación, desarrollo y comunicación, con una visión focalizada en el cliente, aplicándolo a la resolución de retos, con una solución que encaje dentro de los parámetros entendidos como sostenibles TIPO: Habilidades o destrezas		
TH05 - Escoger la forma más eficaz de llegar a la solución de un reto, combinando el trabajo autónomo con el trabajo colaborativo en equipo, para el consenso de soluciones óptimas bajo los criterios de sostenibilidad TIPO: Habilidades o destrezas		



TH07 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina TIPO: Habilidades o destrezas
TH08 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas
TS01 - Utilizar la capacidad de diagnóstico y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio. TIPO: Competencias
TS02 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto. TIPO: Competencias
TS03 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación. TIPO: Competencias
TS04 - Resumir, con concreción y asertividad, las bases de conocimiento y las razones que sustentan los resultados y/o conclusiones de un proyecto relacionado con la Gastronomía Sostenible, a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. TIPO: Competencias

d



TS05 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas. TIPO: Competencias		
TS06 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias		
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar. TIPO: Competencias		
TS07 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias		
NIVEL 2: OPERACIONES CLAVE DE LA CADENA DE VALOR		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	9	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Cadena de aprovisionamiento		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



NIVEL 3: Comercialización y comunicación de proyectos sostenibles		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Distinguir conocimientos avanzados, amplios, detallados y actualizados, relevantes en relación a la aplicación de la sostenibilidad en el sector gastronómico, incluyendo aspectos medioambientales, económicos y sociales, así como las normativas legales relacionadas TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC02 - Relacionar, a través de una comprensión crítica de los temas y herramientas, los conocimientos adquiridos que aporten una base científica sólida para su aplicación en la generación de ideas y/o adaptación de conceptos existentes, incluyendo todos los ámbitos de la Gastronomía Sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos		

d



TC06 - Asociar los requerimientos de la gestión sostenible de personas, de manera integral, tratándola tanto dentro de un entorno empresarial como hacia la sociedad, y considerando la transmisión formativa como uno de los aspectos a tener en cuenta TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH01 - Implementar estrategias sostenibles en operaciones clave de la cadena de valor de empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible, que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio, incluyendo todos los ámbitos de aplicación de la sostenibilidad en la gastronomía TIPO: Habilidades o destrezas		
TH02 - Desarrollar planes de mejora de la sostenibilidad, a partir de la medición de baremos específicos, adaptándolos también a las normativas legales aplicables TIPO: Habilidades o destrezas		
TH05 - Escoger la forma más eficaz de llegar a la solución de un reto, combinando el trabajo autónomo con el trabajo colaborativo en equipo, para el consenso de soluciones óptimas bajo los criterios de sostenibilidad TIPO: Habilidades o destrezas		
TH07 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina TIPO: Habilidades o destrezas		
TH08 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Utilizar la capacidad de diagnosis y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio. TIPO: Competencias		
TS02 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto. TIPO: Competencias		
TS03 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación. TIPO: Competencias		
TS05 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas. TIPO: Competencias		
TS06 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias		
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar. TIPO: Competencias		
TS07 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias		
NIVEL 2: DESAFÍOS, TENDENCIAS Y RETOS GLOBALES		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



NIVEL 3: Tendencias de consumo gastronómico y alimentario		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

d



NIVEL 3: Dieta en alimentación saludable y sostenible		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Educación y sostenibilidad		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Gestión humana en entornos de sostenibilidad		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Distinguir conocimientos avanzados, amplios, detallados y actualizados, relevantes en relación a la aplicación de la sostenibilidad en el sector gastronómico, incluyendo aspectos medioambientales, económicos y sociales, así como las normativas legales relacionadas TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC02 - Relacionar, a través de una comprensión crítica de los temas y herramientas, los conocimientos adquiridos que aporten una base científica sólida para su aplicación en la generación de ideas y/o adaptación de conceptos existentes, incluyendo todos los ámbitos de la Gastronomía Sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC04 - Reconocer el papel de la tecnología, la digitalización y la IA como fuente de soluciones sostenibles en el sector gastronómico, con la aplicación de herramientas digitales para resolver retos en los diferentes eslabones de la cadena de desarrollo empresarial TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC05 - Relacionar las distintas metodologías adaptadas a la investigación culinaria para integrarlas como fuente de conocimiento para el desarrollo de soluciones integrales basadas en el equilibrio entre los distintos ámbitos de la Sostenibilidad TIPO: Conocimientos o contenidos		

d



TC06 - Asociar los requerimientos de la gestión sostenible de personas, de manera integral, tratándola tanto dentro de un entorno empresarial como hacia la sociedad, y considerando la transmisión formativa como uno de los aspectos a tener en cuenta TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC07 - Reconocer, desde una visión de su aplicabilidad futura en la empresa y el entorno social, aquellos contenidos, en tendencia y de futuro, que le permitan una orientación más profesionalizadora, para el complemento de las bases de conocimientos generales TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH01 - Implementar estrategias sostenibles en operaciones clave de la cadena de valor de empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible, que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio, incluyendo todos los ámbitos de aplicación de la sostenibilidad en la gastronomía TIPO: Habilidades o destrezas		
TH07 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina TIPO: Habilidades o destrezas		
TH08 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Utilizar la capacidad de diagnóstico y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio. TIPO: Competencias		
TS02 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto. TIPO: Competencias		
TS03 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación. TIPO: Competencias		
TS04 - Resumir, con concreción y asertividad, las bases de conocimiento y las razones que sustentan los resultados y/o conclusiones de un proyecto relacionado con la Gastronomía Sostenible, a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. TIPO: Competencias		
TS05 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas. TIPO: Competencias		
TS06 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias		
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar. TIPO: Competencias		
TS07 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias		
NIVEL 2: EMPRENDIMIENTO		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



NIVEL 3: Transformación digital y gastronomía		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

d



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Recursos para el emprendimiento en gastronomía		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Distinguir conocimientos avanzados, amplios, detallados y actualizados, relevantes en relación a la aplicación de la sostenibilidad en el sector gastronómico, incluyendo aspectos medioambientales, económicos y sociales, así como las normativas legales relacionadas TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC02 - Relacionar, a través de una comprensión crítica de los temas y herramientas, los conocimientos adquiridos que aporten una base científica sólida para su aplicación en la generación de ideas y/o adaptación de conceptos existentes, incluyendo todos los ámbitos de la Gastronomía Sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC04 - Reconocer el papel de la tecnología, la digitalización y la IA como fuente de soluciones sostenibles en el sector gastronómico, con la aplicación de herramientas digitales para resolver retos en los diferentes eslabones de la cadena de desarrollo empresarial TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC07 - Reconocer, desde una visión de su aplicabilidad futura en la empresa y el entorno social, aquellos contenidos, en tendencia y de futuro, que le permitan una orientación más profesionalizadora, para el complemento de las bases de conocimientos generales TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH05 - Escoger la forma más eficaz de llegar a la solución de un reto, combinando el trabajo autónomo con el trabajo colaborativo en equipo, para el consenso de soluciones óptimas bajo los criterios de sostenibilidad TIPO: Habilidades o destrezas		
TH06 - Organizar la gestión productiva de un proyecto gastronómico sostenible, adaptando las herramientas operativas, para la visualización del grado de sostenibilidad, y de este modo la toma de decisiones que permitan el ajuste de los procesos a los criterios de sostenibilidad establecidos TIPO: Habilidades o destrezas		
TH07 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina TIPO: Habilidades o destrezas		
TH08 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Utilizar la capacidad de diagnóstico y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio. TIPO: Competencias		



TS02 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto. TIPO: Competencias	
TS03 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación. TIPO: Competencias	
TS05 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas. TIPO: Competencias	
TS06 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias	
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar. TIPO: Competencias	
TS07 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias	
NIVEL 2: GESTIÓN Y DESARROLLO DE NEGOCIOS	
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2	
CARÁCTER	Optativa

d



ECTS NIVEL 2		9
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Diseño y gestión de negocios sostenibles		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Gestión empresarial de proyectos gastronómicos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Distinguir conocimientos avanzados, amplios, detallados y actualizados, relevantes en relación a la aplicación de la sostenibilidad en el sector gastronómico, incluyendo aspectos medioambientales, económicos y sociales, así como las normativas legales relacionadas TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC02 - Relacionar, a través de una comprensión crítica de los temas y herramientas, los conocimientos adquiridos que aporten una base científica sólida para su aplicación en la generación de ideas y/o adaptación de conceptos existentes, incluyendo todos los ámbitos de la Gastronomía Sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC03 - Identificar, en el entorno de la gestión empresarial entendido en su globalidad, cómo se logra la catalogación y la medición de los indicadores de sostenibilidad, con el fin de la mejora en la gestión sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH01 - Implementar estrategias sostenibles en operaciones clave de la cadena de valor de empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible, que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio, incluyendo todos los ámbitos de aplicación de la sostenibilidad en la gastronomía TIPO: Habilidades o destrezas		
TH02 - Desarrollar planes de mejora de la sostenibilidad, a partir de la medición de baremos específicos, adaptándolos también a las normativas legales aplicables TIPO: Habilidades o destrezas		
TH05 - Escoger la forma más eficaz de llegar a la solución de un reto, combinando el trabajo autónomo con el trabajo colaborativo en equipo, para el consenso de soluciones óptimas bajo los criterios de sostenibilidad TIPO: Habilidades o destrezas		

d



TH06 - Organizar la gestión productiva de un proyecto gastronómico sostenible, adaptando las herramientas operativas, para la visualización del grado de sostenibilidad, y de este modo la toma de decisiones que permitan el ajuste de los procesos a los criterios de sostenibilidad establecidos TIPO: Habilidades o destrezas		
TH07 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina TIPO: Habilidades o destrezas		
TH08 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Utilizar la capacidad de diagnosis y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio. TIPO: Competencias		
TS02 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto. TIPO: Competencias		
TS03 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación. TIPO: Competencias		
TS05 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas. TIPO: Competencias		
TS06 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias		
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar. TIPO: Competencias		
TS07 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias		
NIVEL 2: SISTEMAS PROCESOS Y TÉCNICAS EN COCINA		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	15	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Técnicas en cocina circular e inclusiva		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Innovación aplicada en cocina de sustitución		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

d



	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Sistemas y procesos en negocios sostenibles		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Aplicación de técnicas culinarias sostenibles		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Distinguir conocimientos avanzados, amplios, detallados y actualizados, relevantes en relación a la aplicación de la sostenibilidad en el sector gastronómico, incluyendo aspectos medioambientales, económicos y sociales, así como las normativas legales relacionadas TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC03 - Identificar, en el entorno de la gestión empresarial entendido en su globalidad, cómo se logra la catalogación y la medición de los indicadores de sostenibilidad, con el fin de la mejora en la gestión sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC05 - Relacionar las distintas metodologías adaptadas a la investigación culinaria para integrarlas como fuente de conocimiento para el desarrollo de soluciones integrales basadas en el equilibrio entre los distintos ámbitos de la Sostenibilidad TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH01 - Implementar estrategias sostenibles en operaciones clave de la cadena de valor de empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible, que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio, incluyendo todos los ámbitos de aplicación de la sostenibilidad en la gastronomía TIPO: Habilidades o destrezas		
TH02 - Desarrollar planes de mejora de la sostenibilidad, a partir de la medición de baremos específicos, adaptándolos también a las normativas legales aplicables TIPO: Habilidades o destrezas		
TH03 - Utilizar los procesos y técnicas que transformen las ofertas gastronómicas en más sostenibles, incluyendo todos los ámbitos de la sostenibilidad y de manera integral, a lo largo de todo el proceso (aprovisionamiento, producción, elaboración, servicio) TIPO: Habilidades o destrezas		
TH05 - Escoger la forma más eficaz de llegar a la solución de un reto, combinando el trabajo autónomo con el trabajo colaborativo en equipo, para el consenso de soluciones óptimas bajo los criterios de sostenibilidad TIPO: Habilidades o destrezas		
TH06 - Organizar la gestión productiva de un proyecto gastronómico sostenible, adaptando las herramientas operativas, para la visualización del grado de sostenibilidad, y de este modo la toma de decisiones que permitan el ajuste de los procesos a los criterios de sostenibilidad establecidos TIPO: Habilidades o destrezas		

d



TH07 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina TIPO: Habilidades o destrezas		
TH08 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS03 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación. TIPO: Competencias		
TS05 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas. TIPO: Competencias		
TS06 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias		
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar. TIPO: Competencias		
TS07 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias		
NIVEL 2: METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Investigación en gastronomía		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TC01 - Distinguir conocimientos avanzados, amplios, detallados y actualizados, relevantes en relación a la aplicación de la sostenibilidad en el sector gastronómico, incluyendo aspectos medioambientales, económicos y sociales, así como las normativas legales relacionadas TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC02 - Relacionar, a través de una comprensión crítica de los temas y herramientas, los conocimientos adquiridos que aporten una base científica sólida para su aplicación en la generación de ideas y/o adaptación de conceptos existentes, incluyendo todos los ámbitos de la Gastronomía Sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC05 - Relacionar las distintas metodologías adaptadas a la investigación culinaria para integrarlas como fuente de conocimiento para el desarrollo de soluciones integrales basadas en el equilibrio entre los distintos ámbitos de la Sostenibilidad TIPO: Conocimientos o contenidos		
TH04 - Practicar las herramientas de innovación y creatividades usables en el ámbito gastronómico para la ideación, desarrollo y comunicación, con una visión focalizada en el cliente, aplicándolo a la resolución de retos, con una solución que encaje dentro de los parámetros entendidos como sostenibles TIPO: Habilidades o destrezas		
TH07 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina TIPO: Habilidades o destrezas		

d



TH08 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Utilizar la capacidad de diagnóstico y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio. TIPO: Competencias		
TS02 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto. TIPO: Competencias		
TS03 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación. TIPO: Competencias		
TS05 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas. TIPO: Competencias		
TS06 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias		
TS07 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias		
NIVEL 2: PRÁCTICUM		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
6		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
NIVEL 3: Prácticas		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		



TC02 - Relacionar, a través de una comprensión crítica de los temas y herramientas, los conocimientos adquiridos que aporten una base científica sólida para su aplicación en la generación de ideas y/o adaptación de conceptos existentes, incluyendo todos los ámbitos de la Gastronomía Sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos
TH01 - Implementar estrategias sostenibles en operaciones clave de la cadena de valor de empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible, que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio, incluyendo todos los ámbitos de aplicación de la sostenibilidad en la gastronomía TIPO: Habilidades o destrezas
TH02 - Desarrollar planes de mejora de la sostenibilidad, a partir de la medición de baremos específicos, adaptándolos también a las normativas legales aplicables TIPO: Habilidades o destrezas
TH03 - Utilizar los procesos y técnicas que transformen las ofertas gastronómicas en más sostenibles, incluyendo todos los ámbitos de la sostenibilidad y de manera integral, a lo largo de todo el proceso (aprovisionamiento, producción, elaboración, servicio) TIPO: Habilidades o destrezas
TH04 - Practicar las herramientas de innovación y creatividades usables en el ámbito gastronómico para la ideación, desarrollo y comunicación, con una visión focalizada en el cliente, aplicándolo a la resolución de retos, con una solución que encaje dentro de los parámetros entendidos como sostenibles TIPO: Habilidades o destrezas
TH05 - Escoger la forma más eficaz de llegar a la solución de un reto, combinando el trabajo autónomo con el trabajo colaborativo en equipo, para el consenso de soluciones óptimas bajo los criterios de sostenibilidad TIPO: Habilidades o destrezas

d



TH06 - Organizar la gestión productiva de un proyecto gastronómico sostenible, adaptando las herramientas operativas, para la visualización del grado de sostenibilidad, y de este modo la toma de decisiones que permitan el ajuste de los procesos a los criterios de sostenibilidad establecidos TIPO: Habilidades o destrezas		
TH07 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina TIPO: Habilidades o destrezas		
TH08 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS01 - Utilizar la capacidad de diagnosis y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio. TIPO: Competencias		
TS02 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto. TIPO: Competencias		
TS03 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación. TIPO: Competencias		
TS04 - Resumir, con concreción y asertividad, las bases de conocimiento y las razones que sustentan los resultados y/o conclusiones de un proyecto relacionado con la Gastronomía Sostenible, a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. TIPO: Competencias		
TS05 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas. TIPO: Competencias		
TS06 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias		
TS08 - Trabajar en equipo de forma eficiente y coordinada, tanto en equipos disciplinarios como interdisciplinarios, en el diseño, gestión, planificación y ejecución de proyectos y retos colectivos en el respectivo marco disciplinar. TIPO: Competencias		
NIVEL 2: TRABAJO FINAL DE MÁSTER		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Trabajo Final de Máster		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>TC01 - Distinguir conocimientos avanzados, amplios, detallados y actualizados, relevantes en relación a la aplicación de la sostenibilidad en el sector gastronómico, incluyendo aspectos medioambientales, económicos y sociales, así como las normativas legales relacionadas TIPO: Conocimientos o contenidos</p>		
<p>TC02 - Relacionar, a través de una comprensión crítica de los temas y herramientas, los conocimientos adquiridos que aporten una base científica sólida para su aplicación en la generación de ideas y/o adaptación de conceptos existentes, incluyendo todos los ámbitos de la Gastronomía Sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos</p>		

d



TC03 - Identificar, en el entorno de la gestión empresarial entendido en su globalidad, cómo se logra la catalogación y la medición de los indicadores de sostenibilidad, con el fin de la mejora en la gestión sostenible TIPO: Conocimientos o contenidos
TC05 - Relacionar las distintas metodologías adaptadas a la investigación culinaria para integrarlas como fuente de conocimiento para el desarrollo de soluciones integrales basadas en el equilibrio entre los distintos ámbitos de la Sostenibilidad TIPO: Conocimientos o contenidos
TC06 - Asociar los requerimientos de la gestión sostenible de personas, de manera integral, tratándola tanto dentro de un entorno empresarial como hacia la sociedad, y considerando la transmisión formativa como uno de los aspectos a tener en cuenta TIPO: Conocimientos o contenidos
TC07 - Reconocer, desde una visión de su aplicabilidad futura en la empresa y el entorno social, aquellos contenidos, en tendencia y de futuro, que le permitan una orientación más profesionalizadora, para el complemento de las bases de conocimientos generales TIPO: Conocimientos o contenidos
TH04 - Practicar las herramientas de innovación y creatividades usables en el ámbito gastronómico para la ideación, desarrollo y comunicación, con una visión focalizada en el cliente, aplicándolo a la resolución de retos, con una solución que encaje dentro de los parámetros entendidos como sostenibles TIPO: Habilidades o destrezas
TH07 - Expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina TIPO: Habilidades o destrezas
TH08 - Utilizar las fuentes de información de forma crítica y responsable. TIPO: Habilidades o destrezas
TS01 - Utilizar la capacidad de diagnosis y la creatividad para la resolución de problemas en el ámbito de estudio. TIPO: Competencias
TS02 - Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo a partir de la capacidad de análisis, de reflexión, de síntesis, de visiones globales y de razonamiento experto. TIPO: Competencias
TS03 - Desarrollar un razonamiento crítico y un compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad actual, desde el respeto a los derechos fundamentales, a la igualdad de mujeres y hombres y a la no discriminación. TIPO: Competencias
TS04 - Resumir, con concreción y asertividad, las bases de conocimiento y las razones que sustentan los resultados y/o conclusiones de un proyecto relacionado con la Gastronomía Sostenible, a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. TIPO: Competencias
TS05 - Mostrar actitudes coherentes con las concepciones éticas, los códigos deontológicos y la integridad intelectual con conciencia de las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas. TIPO: Competencias
TS06 - Aplicar los conocimientos y habilidades a situaciones prácticas TIPO: Competencias
TS07 - Valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito disciplinar con la finalidad de contribuir a los ODS. TIPO: Competencias
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 2
4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES
ACTIVIDADES FORMATIVAS



4.2.a) Actividades formativas de materias obligatorias y optativas

Las actividades formativas llevadas a cabo en el proceso de enseñanza de la presente titulación son las siguientes:

- Trabajo en equipo (por parejas, pequeños grupos, *brainstorming*, enseñanza entre iguales)
- Trabajo escrito (informe, memoria, diario de campo, proyectos)
- Trabajo audiovisual (videos)
- Actividades de aplicación
- Visita
- Debate
- Actividad de simulación
- Exposición oral
- Trabajo con fuentes de información (búsqueda de información, lectura de documentos, visualización de videos)
- Aprendizaje autónomo

Tabla 10. Relación entre Actividades formativas y RATs

Actividad formativa	Modalidades	- Presencial (P) - Dirigido (D) - Autónomo (A)	Relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje		
			C	H	S
Trabajo en equipo	P / V	P/D	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8

d



Trabajo escrito	P / V	P/D/A	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Trabajo audiovisual	P / V	P/D/A	TC1, TC2, TC3, TC5, TC6, TC7	TH2, TH4, TH5, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Actividades de aplicación	P / V	P/D	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Visita	P	P	TC1, TC2, TC5, TC6	TH1, TH2, TH5, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Debate	P / V	P	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Actividad de simulación	P / V	P	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Exposición oral	P / V	P	TC1, TC2, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Trabajo con fuentes de información	P / V	P/D/A	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Aprendizaje autónomo	P / V	A	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8

Tabla 11. Relación entre Actividades formativas y tipologías de RA

Actividad formativa	Modalidades de enseñanza que aplica	Relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje		
		C	H	S
Trabajo en equipo	P / V		XX	XX
Trabajo escrito	P / V	XX	X	
Trabajo audiovisual	P / V		XX	X
Actividades de aplicación	P / V	X	XX	XX
Visita	P	XX		
Debate	P / V	XX	XX	X
Actividad de simulación	P / V		XX	XX
Exposición oral	P / V	X	XX	X
Trabajo con fuentes de información	P / V	XX	XX	X
Aprendizaje autónomo	P / V	XX	X	

Leyenda de nivel de relación: [XX] Mucha [X] Media [] Baja



METODOLOGÍAS DOCENTES

4.2.b) Metodologías docentes de materias obligatorias y optativas

Las metodologías docentes llevadas a cabo en el proceso de enseñanza de la presente titulación son los siguientes:

- Clase expositiva (clase magistral)
- Sesiones prácticas (laboratorio, campo, informática, con documentos, en entornos digitales) •
- Seminarios
- Estudio de casos
- Aprendizaje basado en retos
- Simulación
- Portfolio

Tabla 12. Relación entre Metodologías docentes y RATs

Metodología docente	Modalidades	- Presencial (P) - Dirigido (D) - Autónomo (A)	Relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje		
			C	H	S
Clase expositiva	P / V	P	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Sesiones prácticas	P / V	P/D	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Seminarios	P / V	P	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Estudio de casos	P / V	P/D/A	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Aprendizaje basado en retos	P / V	P/D/A	TC1, TC2, TC3, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Simulación	P / V	P	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Portfolio	P / V	P/D/A	TC1, TC2, TC3	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8

d



Tabla 13. Relación entre Metodologías docentes y tipologías de RA

Metodología docente	Modalidades de enseñanza que aplica	Relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje		
		C	H	S
Clase expositiva	P / V	XX		
Sesiones prácticas	P / V		XX	XX
Seminarios	P / V	XX		
Estudio de casos	P / V	X	XX	XX
Aprendizaje basado en retos	P / V	X	XX	XX
Simulación	P / V		XX	X
Portfolio	P / V	X	XX	X

Leyenda de nivel de relación: [XX] Mucha [X] Media [] Baja

4.2.c) Prácticas académicas externas

Las estrategias de aprendizaje previstas se centran en la ubicación del alumno en un entorno profesional real donde tiene la oportunidad de practicar una serie de actividades y de responsabilidades relacionadas con las funciones del lugar de trabajo y de la organización turística donde se realizan las prácticas. En este contexto real, el alumno puede desarrollar las competencias transversales y específicas de la profesión y activarlas en situaciones no simuladas.

El tutor de prácticas lo va guiando, corrigiendo y orientado en el desarrollo del programa de prácticas acordado. La relación del alumno con el resto de profesionales de la organización permite desarrollar las competencias de trabajo en equipo, estimular su iniciativa y poner en marcha las competencias propias del perfil profesional.

El estudiante dispone de toda la información sobre la posible oferta de organizaciones a las que puede acceder a partir de la gestión que se realiza desde [Career Services](#).

El máster dispone de [procedimientos definidos](#) que se basan en la [normativa específica de prácticas de la Universidad de Barcelona](#), donde se detalla cómo se abordan aquellas actividades que aseguran el correcto desarrollo de las prácticas externas.

4.2.d) Trabajo Final de Máster

El Trabajo Final de Máster pretende ser un instrumento para capacitar a nuestros alumnos de tal manera que les permita analizar problemáticas y hechos en el ámbito gastronómico mediante los métodos de investigación a partir de la identificación y utilización de diferentes variables, además de ser el instrumento para la evaluación de las competencias del máster con una perspectiva globalizadora.

Por tanto, se persigue iniciar al estudiante en la metodología de investigación para que pueda plantear y desarrollar con éxito una investigación en algún aspecto concreto de la innovación y la sostenibilidad en gastronomía y/o desarrollar proyectos de aplicación y transferencia en empresas reales; así como defenderlo oralmente ante la comunidad académica. Así, los créditos asignados a la materia de Trabajo Final de Máster suponen la culminación del por parte del/la estudiante de un proyecto o estudio que implica el ejercicio integrador de la formación recibida durante el proceso de aprendizaje.

La planificación, aprobación del trabajo, así como los criterios de desarrollo y ejecución, y la supervisión y evaluación de los mismos, quedan recogidos en la [normativa general de la UB](#).

Asimismo, el centro dispone de una [normativa de soporte al estudiante para el desarrollo de dicho trabajo](#)

4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

4.3. Sistemas de evaluación

4.3.a) Evaluación de las materias básicas, obligatorias y optativas

Tabla 14. Relación entre Sistemas de evaluación y RATs

Sistemas de evaluación	Relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje



	C	H	S
Pruebas escritas	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Trabajos individuales realizados por el estudiante	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Pruebas prácticas	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS5, TS6, TS7, TS8
Pruebas orales	TC5	TH4, TH7, TH8	TS2, TS3, TS5, TS7
Pruebas con soporte digital	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS5, TS6, TS7, TS8
Instrumentos basados en la observación	TC2	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS5, TS6, TS8
Trabajos en grupo realizados por el estudiante	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS5, TS6, TS7, TS8

d



Resolución de casos prácticos	TC1, TC2, TC3, TC4, TC5, TC6, TC7	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS4, TS5, TS6, TS7, TS8
Instrumentos de co-evaluación	TC1, TC3	TH1, TH2, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS5, TS6, TS7, TS8
Diario de aprendizaje	TC1, TC2, TC3, TC5	TH1, TH2, TH3, TH4, TH5, TH6, TH7, TH8	TS1, TS2, TS3, TS5, TS6, TS7, TS8
Sistemas de evaluación	Relación con las diferentes tipologías de resultados de aprendizaje		
	C	H	S
Pruebas escritas	XX	X	
Trabajos individuales realizados por el estudiante	XX	X	
Pruebas prácticas	X	XX	XX
Pruebas orales	XX	XX	X
Pruebas con soporte digital	X	XX	X
Instrumentos basados en la observación		XX	X

RAT	Materias	Tipología	N.º RAM	Descripción RAM	Metodologías	Actividades de aprendizaje	Sistemas de Evaluación
Trabajos en grupo realizados por el estudiante		XX		XX		X	
Resolución de casos prácticos		X		XX		XX	
Instrumentos de co-evaluación		X		X		X	
Diario de aprendizaje		XX		X		X	
C1, C2, C4, C5, C6, C7, H1, H3, H4, H5, H7, H8, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8	Innovación	OB	M01H 1	Practicar las herramientas de innovación y creatividad usables en el ámbito gastronómico para la ideación, desarrollo y comunicación, con una visión focalizada en el cliente, aplicándolas, en un marco sostenibilidad, a la resolución de un reto.	Clases expositivas, Sesiones prácticas, Estudio de casos, Aprendizaje basado en retos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Debate, Actividades de simulación, Exposición oral, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas prácticas, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos, pruebas orales
			M01S 2	Discriminar, a partir del conocimiento de las tecnologías	Sesiones prácticas, Seminarios, Estudio de casos, Simulación	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Debate, Actividad de simulación	Pruebas prácticas, Trabajos grupales realizados por el estu-

Tabla 15. Relación entre Sistemas de evaluación y tipologías de RA

Leyenda de nivel de relación: [XX] Mucha [X] Media [] Baja

Tabla 16. Tabla resumen de RATs y RAMs en relación con las materias y sus características (aplicable a todas las modalidades)



H1, H2, H6, H7, H8, S1, S4, S5, S6, S7, S8

empresarial
distintas actividades por S2, S3,

a incluir, en las fases de simulación

rios, Estudio de

bajo escrito, Actividades

grupales realizadas

diane, Resolución de

Pruebas escritas, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos

M02S 2	Relacionar los distintos baremos con los que se mide la Sostenibilidad, con su aplicación en los diferentes ámbitos de una actividad empresarial.	Clase expositiva, Estudio de casos	Actividad de aplicación, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajos grupales realizadas por el estudiante, Resolución de casos prácticos
M02S 3	Interpretar los distintos documentos de empresa que monitorizan el grado de sostenibilidad de un proyecto.	Clase expositiva, Sesiones prácticas, Simulación	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Debate, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajos grupales realizadas por el estudiante, Resolución de casos prácticos
M02H 4	Determinar, a partir del cálculo de los parámetros que confieren a un proyecto la categorización de sostenible, el grado de sostenibilidad de un proyecto gastronómico y sus parcelas de mejora.	Clase expositiva, Estudio de casos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Actividad de simulación, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas

M02C5

Reconocer los ámbitos actualizados de aplicación de una estrategia de Sostenibilidad

Clase expositiva, Aprendizaje basado en retos

Trabajo en grupo, Actividades de aplicación, Debate, Exposición oral, Trabajo con fuentes de infor-

Trabajos grupales realizados por el estudiante

Corporativa en el sector gastronómico

mación, Aprendizaje autónomo



C1, C2, C3, C6, H3, H7, H8, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8	Sostenibilidad y gastronomía	OB	M03C 1	Identificar los problemas de base que afectan al sistema alimentario mundial y su relación con las dimensiones de la Sostenibilidad.	Clase expositiva, Estudio de casos	Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajo individual realizado por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
			M03C 2	Identificar las diferentes dimensiones de la Gastronomía y su relación con las dimensiones de la Sostenibilidad y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).	Clase expositiva, Estudio de casos	Trabajo en grupo, Debate, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajos grupales realizados por el estudiante
			M03C 3	Identificar, las interacciones necesarias para una transformación sostenible y el papel de los actores implicados, entre las dimensiones de la sostenibilidad y la gastronomía.	Clase expositiva, Estudio de casos	Trabajo escrito, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Resolución de casos prácticos

M03H4	Analizar el papel de la Gastronomía y de sus profesionales como agentes de cambio hacia la Sostenibilidad a partir de ejemplos actuales de proyectos gastronómicos.	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos	Debate, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
-------	---	--	--	---



			M03S 5	Demos- trar, te- niendo en cuenta los criterios sostenibles de manera global y el entorno gastronómico, en particular, la comprensión de conocimientos adquiridos que aporten un base en el desarrollo y/ o aplicación de ideas que me- joren la soste- nibili- dad de la gastronomía.	Clase expositiva	Trabajo escrito, Exposición oral, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónoma	Pruebas escritas
C1, C3, C5, H1, H2, H3, H5, H6, H7, H8, S3, S5, S6, S7, S8	Sistemas, procesos y técnicas en cocina	OP	M04H 1	Formu- lar elaboraciones para adaptarlas a las necesidades específicas de los consumidores, en base a: la sustitución de ingredientes, el uso de técnicas óptimas y/o mejoradas, o la creación de produc- tos alternativos, con una visión inclusiva.	Sesiones prácticas, Estudio de casos, Portfolio	Trabajo escrito, Actividades de aplicación, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Traba- jos individuales realizadas por el estudiante, Pruebas prácticas, Pruebas con soporte digital, Resolución de casos prácticos, Diario de aprendizaje

M04H2

Integrar
estrategias de
circularidad
en el proceso
de
planificación,
elaboración y
servicio de un
proyecto
gastronómico,
con
la finali-
dad de

adaptar
la
operativa

Sesiones
prácticas,
Estudio de
casos,
Simu-
lación, Portfolio

Trabajo
escrito,
Actividades
de
aplicación,
Actividad de
simulación,
Trabajo con
fuentes de
información,
Aprendizaje
autónomo

Pruebas
prácticas,
Resolución
de casos
prácticos,
Diario de
aprendizaje

d



a las bases del desarrollo o sostenible, teniendo en cuenta la rentabilidad y con una visión social.

M04H 3	Organizar la gestión productiva de un proyecto gastronómico sostenible, adaptando las herramientas básicas (escandalo, ficha técnica, ficha producción), para que se visualice el grado de sostenibilidad y con ellas tomar decisiones para ajustar los procesos a los criterios de sostenibilidad establecidos.	Sesiones prácticas, Estudio de casos, Aprendizaje basado en retos, Simulación, Portfolio	Trabajo en grupo, Trabajo escrito, Actividades de aplicación, Actividad de simulación, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas prácticas, Pruebas con soporte digital, Resolución de casos prácticos, Diario de aprendizaje
M04S 4	Determinar como la gastronomía puede convertirse en una herramienta de mejora social en el desarrollo de un proyecto gastronómico.	Clase expositiva, Estudio de casos	Trabajo escrito, Debate, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Resolución de casos prácticos
M04H5	Analizar el efecto sobre los baremos de sostenibilidad de diferentes técnicas culinarias aplicadas al desarrollo de una oferta gastronómica.	Clase expositiva, Sesiones prácticas, Estudio de casos, Portfolio	Trabajo escrito, Actividades de aplicación, Debate, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Pruebas prácticas, Pruebas con soporte digital, Resolución de casos prácticos, Diario de aprendizaje



C1, C2, C3, H1, H2, H5, H6, H7, H8, S1, S2, S3, S5, S6, S7, S8	Gestión y desarrollo de negocios	OP	M05C 1	Identificar, en el entorno de la gestión empresarial, entendido de manera global, cómo aplicar los indicadores de sostenibilidad y las ecoestrategias, para generar parcelas de mejora en gestión sostenible.	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos	Trabajo escrito, actividad de simulación, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo.	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos, Instrumentos de co-evaluación
			M05S 2	Aplicar las ecoestrategias para un desarrollo sostenible empresarial y la mejora en ciclo de vida de los productos gastronómicos.	Sesiones prácticas, Simulación	Trabajo escrito, actividades de aplicación, actividad de simulación, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo	Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
			M05H 3	Interpretar como la Sostenibilidad modifica las actuaciones de los diferentes departamentos empresariales implicados en la gestión de un proyecto o negocio gastronómico.	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos	Trabajo en equipo, trabajo escrito actividades de aplicación, debate, actividades de simulación, trabajo con fuentes de información, aprendizaje	Trabajos individuales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos

M05S4

Integrar estrategias de circularidad en el aprovisionamiento, comercialización y en la definición de un proyec-

Clase expositiva, Sesiones prácticas, Seminarios, Aprendizaje basado en retos

Trabajo escrito, visita, debate, actividades de simulación, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo

Pruebas escritas, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos, Instrumentos de co-evaluación

to
gastronó
mico,



con la finalidad de adaptar la operativa a las bases del desarrollo o sostenible, teniendo en cuenta la rentabilidad y con una visión social.

C1, C2, C6, H1, H2, H5, H7, H8, S1, S2, S3, S5, S6, S7, S8	Operaciones clave de la cadena de valor	OP	M06S 1	Planificar una cadena de aprovisionamiento integrada (aprovisionamiento/ suministro) bajo los criterios de sostenibilidad, con visión global e incluyendo a todos los elementos y actores.	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos	Trabajo escrito, Visita, Debate, Actividad de evaluación, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
			M06S 2	Idear la comunicación de un proyecto gastronómico bajo los valores de la sostenibilidad.	Clase expositiva, Sesiones prácticas, Estudio de casos	Trabajo escrito, Actividad de simulación, Exposición oral, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
			M06S 3	Proponer la comercialización de un producto o servicio adaptado a los estándares del desarrollo sostenible.	Clase expositiva, Sesiones prácticas, Estudio de casos, Aprendizaje basado en retos	Trabajo escrito, Actividades de aplicación, Exposición oral, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos

M06C4

Identificar los actores de una cadena de aprovisionamiento

Clase expositiva, Sesiones prácticas, Simulación

Trabajo en equipo, Actividades de aplicación, Trabajo con

Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estu-



sostenible y las relaciones que deben establecerse para su correcto funcionamiento.

fuentes de información, Aprendizaje autónomo

dianete, Resolución de casos prácticos

			M06C 5	Distinguir las buenas prácticas "sostenibles" entre las acciones de comunicación y las cadenas de comercialización	Clase expositiva, Estudio de casos, Aprendizaje basado en retos, Simulación	Trabajo en equipo, Trabajo audiovisual, Actividades de aplicación, Exposición oral, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
C1, C2, C4, C5, C6, C7, H1, H7, H8, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8	Desafíos, tendencias y retos globales	OP	M07H 1	Generar ideas de productos o servicios, a partir de la interiorización de las tendencias en comportamiento del consumidor, en alimentación, restauración y nutrición, adaptados al comportamiento y a las necesidades específicas de los clientes/consumidores, dentro de los parámetros marcados por un desarrollo sostenible.	Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Actividades de aplicación, Exposición oral, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajo grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos

M07C2

Sistematizar los requerimientos de una gestión sostenible de personas, con una mirada de 360º que incluya tanto el entorno empre-

Clase expositiva, Seminarios, Estudio de casos

Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Actividades de simulación, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo

Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos

serial como el



M08C2	Identificar fuentes de financiación y productos financieros disponibles, que permitan la gestión y evaluación de los factores de éxito y riesgo en la implementación de proyectos emprendedores.	Clase expositiva, Seminarios	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Aprendizaje autónomo, participación en foros, trabajo con fuentes de información	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos
M08C3	Comprender los fundamentos y conceptos clave del emprendimiento, incluyendo la identificación de oportunidades, la creación de valor y la innovación en el sector.	Clase expositiva, estudio de casos, aprendizaje basado en retos, seminarios	Trabajo en equipo, Trabajo escrito, Actividad de simulación, Exposición oral, participación en foros, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos

M08C4 Identifi- Clase ex- Trabajo Pruebas car las positiva, en equi- escritas, tenden- semina- po, tra- trabajos cías y rios, es- bajo es- indivipráticas tudío de crito, par- duales, actuales casos, ticipa- trabajos en ma- aprendi- ción en grupales, teria de zaje ba- foros, ex- resoluempren- sado en posición ción de dimiento retos oral, tra- casos y nuevas bajo con prácti- fuentes cos

empresas en de info del sector mación, turístico, aprendidel hos- zaje aupitality y tónomo gastronómico, incluyendo la identificación de nichos de mercado, la innovación en productos y servicios y la adopción de nuevas tecnologías.



M08H5	<p>Aplicar los cambios estratégicos y culturales necesarios que permitan el liderazgo de la integración de nuevas herramientas y sistemas tecnológicos en todas las áreas de la organización, desde la gestión de la información y los datos, hasta la comercialización y la atención al cliente, con el fin de una mejora en la eficiencia organizativa y en la experiencia del cliente.</p>	<p>Clase expositiva, sesiones prácticas, seminarios, estudio de casos</p>	<p>Trabajo escrito, actividades de aplicación, actividad de simulación, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo</p>	<p>Pruebas con soporte digital, resolución de casos prácticos</p>
-------	---	---	--	---

M08S6 Desarrollo de Clase Trabajo Pruebas de rol expositor en equipos, habilidades, es- po, tra- trabajos des en estudio de bajo es- individualidad- casos, crito, par- duales, ficación aprendi- ticipación trabajos y evalua- zaje ba- en foros, grupales, ción de sado en traba- resoluoportu- retos, se- jo con ción de nidades minarios fuentes casos de nego- de infor- prácticos cio en el mación, sector aprendizurístico, zaje audel hos- tónomo. pitality y gastronómico, incluyendo la realización de análisis de mercado, la evaluación de la competencia y la identificación de tendencias y oportunidades emergentes. gestión y evaluaci ón de los factores de éxito y riesgo en la impleme ntación de proyecto s emprend edores.

C1, C2, C5, H4, H7, H8 S1, S2, S3, S5, S6, S7	Metodologías y técnicas de investigación	OPT	M09C 1	<p>Analizar resultados de investigación aplicada, utilizando técnicas estadísticas y de análisis de datos que conlleven a conclusiones y recomendaciones relevantes.</p>	<p>Clase expositiva, seminarios</p>	<p>Trabajo en equipo, trabajo escrito, trabajo debates, participación en foros, exposición oral, trabajos con fuentes de información, aprendizaje autónomo</p>	<p>Instrumentos basados en la observación, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos prácticos, pruebas escritas, trabajos individuales</p>
---	--	-----	--------	--	-------------------------------------	--	---



M09H 2	Desarrollar habilidades de investigación y redacción científica que faciliten el tránsito a la realización de un doctorado.	Clases, expositivas, seminarios	Trabajo escrito, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo, debate, participación en foros	Trabajos individuales, resolución de casos prácticos, pruebas escritas, trabajos grupales, instrumentos basados en la observación
M09C 3	Aplicar las distintas metodologías adaptadas a la investigación para el desarrollo de soluciones integrales basadas en la Sostenibilidad	Clases expositivas, seminarios, estudio de casos	Trabajo escrito, actividades de aplicación, actividad de simulación, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo,	Trabajos individuales, pruebas con soporte digital, resolución de casos prácticos, diario de aprendizaje

M09H4

Desarrollar habilidades en la identificación y análisis de las necesidades y preferencias de los diferentes segmentos de clientes en el sector autónomo gastronómico.

Clase expositiva, Seminarios

Trabajo en equipo, Trabajo escrito, debate, participación en foro, exposición oral, trabajo con fuentes de información, Aprendizaje

Pruebas escritas, Trabajos individuales realizados por el estudiante, Trabajos grupales realizados por el estudiante, Resolución de casos

C2, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S8	Prácticum	OPT	M10H 1	Aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en el master en la solución de problemas reales de la empresa turística, utilizando herramientas y técnicas de análisis de la situación y del entorno empresarial.	Sesiones prácticas, seminarios	Trabajo escrito, aprendizaje autónomo, actividades de aplicación	Instrumentos basados en la observación, diario de aprendizaje, Trabajos individuales, pruebas prácticas, resolución de casos prácticos
--	-----------	-----	-----------	--	--------------------------------	--	--



M10S 2	Relacionar los diferentes ámbitos profesionales del sector desde una dimensión profesionalizadora para el logro de un proceso de desarrollo profesional donde se aplique los conocimientos, las habilidades y las actitudes abordadas a lo largo del programa formativo.	Sesiones prácticas, seminarios	Actividades de aplicación, trabajo escrito, aprendizaje autónomo	Trabajos individuales realizados por el estudiante, Pruebas prácticas, Diario de aprendizaje, instrumentos basados en la observación
-----------	--	--------------------------------	--	--

M10C3

Reconocer la organización y el funcionamiento de las empresas a través de la identificación de los diferentes profesionales relaciona-

Sesiones prácticas, seminarios

Actividades de aplicación, trabajo escrito, aprendizaje autónomo

Trabajos individuales realizados por el estudiante, Pruebas prácticas, Diario de aprendizaje

dos con el sector.

M10H 4	Emplear los conocimientos adquiridos en las aulas a situaciones reales para el desarrollo óptimo de la profesión.	Sesiones prácticas, seminarios	Actividades de aplicación, Aprendizaje autónomo, trabajo escrito	trabajos individuales, pruebas prácticas
M10H 5	Asociar los comportamientos que suponen carga ética para el entrenamiento de los principios trabajados durante el proceso formativo.	Sesiones prácticas, seminarios	Actividades de aplicación, Aprendizaje autónomo, trabajo escrito	Diario de aprendizaje, trabajos individuales, pruebas prácticas



			M10C 6	Reconocer las propias aptitudes, actitudes y competencias personales para el impulso de la autoevaluación en un contexto laboral.	Sesiones prácticas, seminarios	Actividades de aplicación, Aprendizaje autónomo	Diario de aprendizaje, trabajos individuales, pruebas prácticas
			M10H 7	Desarrollar criterios para la toma de decisiones y actuar con iniciativa.	Sesiones prácticas, seminarios	Actividades de aplicación, Aprendizaje autónomo, trabajo escrito	Trabajos individuales, pruebas prácticas
			M10H 8	Aplicar de manera práctica las actividades de colaboración y de trabajo en equipo, dentro de entornos multiculturales y multidisciplinares	Sesiones prácticas, seminarios	Actividades de aplicación, Aprendizaje autónomo, Trabajo escrito	Diario de aprendizaje, trabajos individuales, pruebas prácticas

C1, C2, C3, C5, C6, C7, H4, H7, H8, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7

Trabajo Final de Máster

TFM

M11C1

Identificar las diferentes fuentes de datos con las que ana-

Clases expositivas, seminarios

Trabajo escrito, Exposición oral, Trabajo con fuentes de infor-

Trabajos individuales realizados por el estudiante, Pruebas

lizar la información necesaria para el objetivo que persigue el trabajo

mación, Aprendizaje autónomo, participación en foros

orales, pruebas escritas, trabajos grupales

d

			M11C 2	Identificar los conocimientos que aportan una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/ o aplicación de ideas, usualmente en un contexto de investigación aplicada	Clases expositivas, seminarios	Trabajo escrito, Exposición oral, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo, participación en foros	Trabajos individuales realizados por el estudiante, Pruebas orales, pruebas escritas, trabajos grupales
--	--	--	-----------	---	--------------------------------	--	---



M11H 3	Explicar la potencial solución a un problema de forma relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.	Clase expositiva, seminarios	Trabajo escrito, participación en foros, exposición oral, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, trabajos individuales, trabajos grupales, pruebas orales
M11H 4	Generar decisiones razonadas y planificadas	Clase expositiva, seminarios	Trabajo escrito, participación en foros, exposición oral, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, trabajos individuales, trabajos grupales, pruebas orales
M11S 5	Aplicar las técnicas de comunicación necesarias para la transmisión eficaz de ideas, opiniones, conocimientos, etc.	Clases expositivas, seminarios	Trabajo escrito, exposición oral, trabajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo	Pruebas orales, pruebas escritas, trabajos individuales, trabajos grupales

M11S6	Utilizar un enfoque estratégico integrado de los proble-	Clases expositivas, seminarios	Trabajo escrito, participación en foros, exposición oral, tra-	Pruebas escritas, trabajos individuales, trabajos grupales,
-------	--	--------------------------------	--	---

4.3.b)	mas del sector y habilidad para abordarlos de forma eficiente	bajo con fuentes de información, aprendizaje autónomo	pruebas orales
--------	---	---	----------------



			M11C7	Identificar las diferentes fuentes de información de datos con las que analizar la información necesaria para el objetivo de investigación perseguido, idea de negocio o información de mercado.	Clases expositivas, seminarios	Trabajo escrito, Exposición oral, Trabajo con fuentes de información, Aprendizaje autónomo	Pruebas escritas, trabajos individuales, trabajos grupales, pruebas orales
--	--	--	-------	--	--------------------------------	--	--

Evaluación de las Prácticas académicas externas

El prácticum tiene asociado un programa de prácticas con las funciones, competencias y resultados de aprendizaje que se pretende que consiga. Al final de las prácticas, el alumno realiza una valoración de su experiencia en la empresa y la empresa evalúa las prácticas del estudiante. La universidad, a través del tutor de Career Services, es la responsable de garantizar el seguimiento y evaluación final de las prácticas del alumno.

La evaluación es el proceso de valoración del grado de asimilación de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura. Debido a la naturaleza de esta asignatura, el estudiante solo podrá optar a una evaluación continua.

Esta consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso de trabajo que realiza el estudiante y de los aprendizajes que incorpora dividido en:

Tabla 17. Sistemas de evaluación de las Prácticas académicas externas

Sistema de evaluación	
Memoria de prácticas elaborada por el estudiante	50 %
Valoración del tutor de la empresa	40 %
Asistencia CETT TALENT y Open Master Week	10 %

4.3.c) Evaluación del Trabajo de fin de Máster

El estudiante debe dar respuesta a las competencias transversales y específicas establecidas para esta asignatura, incorporando además el desarrollo de otras competencias específicas del Máster, en función del enfoque del trabajo a elaborar. Por la propia naturaleza de esta asignatura la metodología de aprendizaje del Trabajo Final de Máster (TFM) consiste en elaboración del proyecto o estudio en sí (definición de objetivos, marco teórico y estado de la cuestión / análisis de la situación actual, metodología / plan de trabajo, desarrollo del proyecto, resultados y conclusiones).

La evaluación de la asignatura responde a la evaluación de la memoria y defensa pública del TFM. Los criterios de evaluación que se aplicaran a los proyectos responden a unas **rúbricas específicas** en función de la tipología de cada TFM.

4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS



5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

PERSONAL ACADÉMICO	
Ver Apartado 5: Anexo 1.	
OTROS RECURSOS HUMANOS	
Ver Apartado 5: Anexo 2.	

6. RECURSOS MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 6: Anexo 1.

7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN																																																																						
CURSO DE INICIO		2021																																																																				
Ver Apartado 7: Anexo 1.																																																																						
7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN																																																																						
<p>7.2. Procedimiento de adaptación</p> <p>Los estudiantes que han iniciado el máster en cursos anteriores al 2024-25 y no han obtenido el título en el curso que se implantará el nuevo plan de estudios van a poder optar entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> Continuar con el plan de estudios iniciado, con un proceso de extinción de las asignaturas optativas tal y como se recoge en la tabla siguiente: <p>Tabla 20. Proceso de extinción de asignaturas que desaparecen o se modifican</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ASIGNATURA</th> <th>Cr.</th> <th>TIPO</th> <th>MATERIA</th> <th>Curso 2024-25</th> <th>Curso 2025-26</th> <th>Curso 2026-27</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Procesos gastronómicos responsables y sostenibles</td> <td>9</td> <td>OB</td> <td>Sostenibilidad y Gastronomía</td> <td>Sin docencia</td> <td>Sin docencia</td> <td>Extinguida</td> </tr> <tr> <td>Gestión económica de proyectos gastronómicos</td> <td>6</td> <td>OB</td> <td>Organización y Gestión Empresarial</td> <td>Sin docencia</td> <td>Sin docencia</td> <td>Extinguida</td> </tr> <tr> <td>Innovación culinaria sostenible y responsable</td> <td>6</td> <td>OB</td> <td>Innovación en sostenibilidad</td> <td>Sin docencia</td> <td>Sin docencia</td> <td>Extinguida</td> </tr> <tr> <td>Tecnología para la sostenibilidad</td> <td>6</td> <td>OB</td> <td>Innovación en sostenibilidad</td> <td>Sin docencia</td> <td>Sin docencia</td> <td>Extinguida</td> </tr> <tr> <td>Diseño y gestión de negocios sostenibles</td> <td>6</td> <td>OPT</td> <td>Gestión y Desarrollo de Negocios</td> <td>Extinguida</td> <td>Extinguida</td> <td>Extinguida</td> </tr> <tr> <td>Cadena de aprovisionamiento</td> <td>4,5</td> <td>OPT</td> <td>Operaciones Clave de la Cadena de Valor</td> <td>Extinguida</td> <td>Extinguida</td> <td>Extinguida</td> </tr> <tr> <td>Comercialización y comunicación de proyectos sostenibles</td> <td>4,5</td> <td>OPT</td> <td>Operaciones Clave de la Cadena de Valor</td> <td>Extinguida</td> <td>Extinguida</td> <td>Extinguida</td> </tr> <tr> <td>Técnicas en cocina</td> <td>6</td> <td>OPT</td> <td>Sistemas, Procesos y</td> <td>Extinguida</td> <td>Extinguida</td> <td>Extinguida</td> </tr> </tbody> </table>								ASIGNATURA	Cr.	TIPO	MATERIA	Curso 2024-25	Curso 2025-26	Curso 2026-27	Procesos gastronómicos responsables y sostenibles	9	OB	Sostenibilidad y Gastronomía	Sin docencia	Sin docencia	Extinguida	Gestión económica de proyectos gastronómicos	6	OB	Organización y Gestión Empresarial	Sin docencia	Sin docencia	Extinguida	Innovación culinaria sostenible y responsable	6	OB	Innovación en sostenibilidad	Sin docencia	Sin docencia	Extinguida	Tecnología para la sostenibilidad	6	OB	Innovación en sostenibilidad	Sin docencia	Sin docencia	Extinguida	Diseño y gestión de negocios sostenibles	6	OPT	Gestión y Desarrollo de Negocios	Extinguida	Extinguida	Extinguida	Cadena de aprovisionamiento	4,5	OPT	Operaciones Clave de la Cadena de Valor	Extinguida	Extinguida	Extinguida	Comercialización y comunicación de proyectos sostenibles	4,5	OPT	Operaciones Clave de la Cadena de Valor	Extinguida	Extinguida	Extinguida	Técnicas en cocina	6	OPT	Sistemas, Procesos y	Extinguida	Extinguida	Extinguida
ASIGNATURA	Cr.	TIPO	MATERIA	Curso 2024-25	Curso 2025-26	Curso 2026-27																																																																
Procesos gastronómicos responsables y sostenibles	9	OB	Sostenibilidad y Gastronomía	Sin docencia	Sin docencia	Extinguida																																																																
Gestión económica de proyectos gastronómicos	6	OB	Organización y Gestión Empresarial	Sin docencia	Sin docencia	Extinguida																																																																
Innovación culinaria sostenible y responsable	6	OB	Innovación en sostenibilidad	Sin docencia	Sin docencia	Extinguida																																																																
Tecnología para la sostenibilidad	6	OB	Innovación en sostenibilidad	Sin docencia	Sin docencia	Extinguida																																																																
Diseño y gestión de negocios sostenibles	6	OPT	Gestión y Desarrollo de Negocios	Extinguida	Extinguida	Extinguida																																																																
Cadena de aprovisionamiento	4,5	OPT	Operaciones Clave de la Cadena de Valor	Extinguida	Extinguida	Extinguida																																																																
Comercialización y comunicación de proyectos sostenibles	4,5	OPT	Operaciones Clave de la Cadena de Valor	Extinguida	Extinguida	Extinguida																																																																
Técnicas en cocina	6	OPT	Sistemas, Procesos y	Extinguida	Extinguida	Extinguida																																																																



Recursos para el emprendimiento en gastronomía	3	OPT	Emprendimiento en gastronomía	Extinguida	Extinguida	Extinguida
Dietas en alimentación saludable y sostenible	3	OPT	Tendencias Gastronómicas Innovadoras	Extinguida	Extinguida	Extinguida
Tendencias de consumo alimentario y gastronómico	3	OPT	Tendencias Gastronómicas Innovadoras	Extinguida	Extinguida	Extinguida
Investigación en gastronomía	6	OPT	Investigación en Gastronomía	Extinguida	Extinguida	Extinguida
Prácticas	6	OPT	Prácticas	Sin docencia	Sin docencia	Extinguida
Trabajo Final de Máster	6	TFM	Trabajo Final de Máster	Sin docencia	Sin docencia	Extinguida
circular e inclusiva			Técnicas en Cocina			
Innovación aplicada en cocina de sustitución	4,5	OPT	Sistemas, Procesos y Técnicas en Cocina	Extinguida	Extinguida	Extinguida
Sistemas y procesos en negocios sostenibles	4,5	OPT	Sistemas, Procesos y Técnicas en Cocina	Extinguida	Extinguida	Extinguida
Transformación digital y gastronomía	3	OPT	Emprendimiento en gastronomía	Extinguida	Extinguida	Extinguida

MUGS Plan 21-22				MUGS Plan 24-25			
ASIGNATURA	Cr.	TIPO	MATERIA	ASIGNATURA	Cr.	TIPO	MATERIA
Innovación culinaria sostenible y responsable	6	OB	Innovación en sostenibilidad	Innovación culinaria sostenible y responsable	6	OB	Innovación
Tecnología para la sostenibilidad	6	OB	Innovación en sostenibilidad	Tecnología para la sostenibilidad	6	OB	Innovación
Desarrollo de proyectos gastronómicos sostenibles	6	OB	Organización y Gestión Empresarial	Desarrollo de proyectos gastronómicos sostenibles	6	OB	Organización y Gestión Empresarial
Gestión económica de proyectos gastronómicos	6	OB	Organización y Gestión Empresarial	Reconocimiento de créditos de la materia Gestión y Desarrollo de Negocios	6	OPT	Gestión y Desarrollo de Negocios
Procesos gastronómicos responsables y sostenibles	9	OB	Sostenibilidad y Gastronomía	Procesos gastronómicos responsables y sostenibles	6	OB	Sostenibilidad y Gastronomía
				Reconocimiento de créditos de la materia Sistemas, Procesos y Técnicas de Cocina	3	OPT	Sistemas, Procesos y Técnicas en Cocina
Técnicas en cocina circular e inclusiva	6	OPT	Sistemas, Procesos y Técnicas en Cocina	Técnicas en cocina circular e inclusiva	3	OPT	Sistemas, Procesos y Técnicas en Cocina



					Reconocimiento de créditos de la materia Sistemas, Procesos y Técnicas en Cocina	3	OPT	Sistemas, Procesos y Técnicas en Cocina
Innovación aplicada en cocina de sustitución	4,5	OPT	Sistemas, Procesos y Técnicas en Cocina		Innovación aplicada en cocina de sustitución	6	OPT	Sistemas, Procesos y Técnicas en Cocina
Sistemas y procesos en negocios sostenibles	4,5	OPT	Sistemas, Procesos y Técnicas en Cocina		Reconocimiento de créditos de la materia Sistemas, Procesos y Técnicas en Cocina	3	OPT	Sistemas, Procesos y Técnicas en Cocina
Diseño y gestión de negocios sostenibles	6	OPT	Gestión y Desarrollo de Negocios		Diseño y gestión de negocios sostenibles	3	OPT	Gestión y Desarrollo de Negocios
					Reconocimiento de créditos de la materia Gestión y Desarrollo de Negocios	3	OPT	Gestión y Desarrollo de Negocios
Cadena de aprovisionamiento	4,5	OPT	Operaciones Clave de la Cadena de Valor		Cadena de aprovisionamiento	3	OPT	Operaciones Clave de la Cadena de Valor
Comercialización y comunicación de proyectos sostenibles	4,5	OPT	Operaciones Clave de la Cadena de Valor		Comercialización y comunicación de proyectos sostenibles	6	OPT	Operaciones Clave de la Cadena de Valor
Dietas en alimentación saludable y sostenible	3	OPT	Tendencias gastronómicas innovadoras		Dietas en alimentación saludable y sostenible	3	OPT	Desafíos, tendencias y retos globales
Tendencias de consumo alimentario y gastronómico	3	OPT	Tendencias gastronómicas innovadoras		Tendencias de consumo alimentario y gastronómico	3	OPT	Desafíos, tendencias y retos globales

• Pasar al nuevo plan de estudios, con un proceso de adaptación de asignaturas superadas en el antiguo plan de estudios y que se han suprimido en la nueva versión, declarando las siguientes equivalencias:

Tabla 21. Proceso de adaptación

d



Transformación digital y gastronomía	3	OPT	Emprendimiento en gastronomía		Transformación digital y gastronomía	3	OPT	Emprendimiento
Recursos para el emprendimiento en gastronomía	3	OPT	Emprendimiento en gastronomía		Recursos para el emprendimiento en gastronomía	3	OPT	Emprendimiento
Investigación en gastronomía	6	OPT	Investigación en gastronomía		Investigación en gastronomía	6	OPT	Metodologías y técnicas de investigación
Prácticas	6	OPT	Prácticas		Prácticas	6	OPT	Prácticum
7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN								
CÓDIGO			ESTUDIO - CENTRO					

8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD	
ENLACE	https://www.cett.es/siqmac/es/
8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA	
8.2. Medios para la información pública	
<p>De acuerdo con los valores que emanan de la Política de la calidad de la UB, el acceso a la información pública son valores esenciales para la universidad. La UB se ha dotado de los instrumentos necesarios para dar una información pública para los estudiantes actuales y futuros.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una web de acceso universal, en catalán, castellano e inglés a través del cual se difunden los programas formativos, las noticias, las actuaciones y los acontecimientos de la vida universitaria. • Unas intranets de profesorado, alumnado y PAS que amplían la información con las cuestiones directamente vinculadas a la gestión que se desarrolla para estos colectivos. • Un Portal de la Transparencia • Presencia en las redes sociales • Una página web donde se publican las memorias y los planes de estudios-Gestión enseñanzas, los datos e indicadores asociados con la implantación del plan de estudios- Cuadro de mando y los sellos de las acreditaciones- Sellos. • Las memorias que la UB elabora y publica cada curso académico: la Académica y la Responsabilidad social. • La facultad dispone de una página web con información sobre sus actividades y el despliegue operativo de sus titulaciones. <p>En la página web principal de la Centro se puede acceder a la relación de Grados que se imparten cada curso.</p> <p>En dicha página además de la relación de los grados se incluye toda una serie de información en relación a los mecanismos de acceso y preinscripción, becas y ayudas, matrícula, teléfonos de contactos, etc.</p> <p>La Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo CETT UB, como centro adscrito a esta universidad dispone de una página web, con información sobre sus actividades y el despliegue operativo de sus titulaciones.</p> <p>Desde la EUHT CETT-UB se realizan acciones a lo largo de todo el año para informar y orientar a los futuros alumnos sobre los estudios de Grado. Entre éstas cabe destacar las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informaciones personalizadas, mediante entrevistas con los propios interesados • Sesiones informativas grupales en el propio centro, periódicas a lo largo de todo el año • Sesiones informativas en los centros de secundaria que solicitan esta información a la UB o directamente a la EUHT CETT-UB <p>Jornada de Puertas Abiertas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participación en el Salón Estudia <p>La escuela ha previsto estos mecanismos que a continuación se exponen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Página web del nuevo plan de estudios. La información de esta página estará fuertemente orientada a los estudiantes, tanto a los presentes como a los futuros. 2. Programa de acogida y charlas a los alumnos de nuevo ingreso. 3. Jornadas explicativas para los actuales alumnos. 4. Guía académica del plan de estudios. 5. Jornadas de puertas abiertas y de captación de estudiantes. 6. Reuniones informativas específicas. 7. Información vía correo-e para antiguos alumnos de la Universidad. 	
8.3 ANEXOS	
Ver Apartado 8: Anexo 1.	



PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
	MARIA PILAR	DELGADO	HITO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Gran Via de les Corts Catalanes, 585	08007	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
agencia.qualitat@ub.edu		934031155	Vicerrectora de Política Académica
REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
	MARIA PILAR	DELGADO	HITO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Gran Via de les Corts Catalanes, 585	08007	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vr.academica@ub.edu		934031155	Vicerrectora de Política Académica
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1.			
SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
	MARIA PILAR	DELGADO	HITO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Gran Via de les Corts Catalanes, 585	08007	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
agencia.qualitat@ub.edu		934031155	Vicerrectora de Política Académica

INFORME DEL SIGC

Informe del SIGC: Ver Apartado del SIGC: Anexo 1.

Apartado 1: Anexo 6

Nombre :Justificació final.pdf HASH SHA1 :EA0A65809AEBD6AE2E7DB9ACEF6B5B6DE8C6A3CE Código CSV :741436918156457886511538 Ver Fichero: Justificació final.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1_Estructura básica de las enseñanzas.pdf HASH SHA1 :507F6ED78270ADA897C0D23746AAE48F4342D318 Código

CSV :712632294093642957422111

Ver Fichero: 4.1_Estructura básica de las enseñanzas.pdf

d



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1_Personal académico.pdf HASH SHA1 :85FCD816EEF0B4BFBBA444331F676AC1E9983AE3 Código CSV :712625528893603568294887 Ver Fichero: 5.1_Personal académico.pdf

d

CSV: 753693617068217614990145 - Verificable en <https://sede.educacion.gob.es/ci> y Carpeta Ciudadana <https://sede.administracion.gob.es>



Apartado 5: Anexo 2

Nombre :5.2_Otros recursos humanos.pdf HASH SHA1 :62A7878CEE92085B93D67FE1EFF47429D9FAB902 Código CSV :714981445818124685436245

Ver Fichero: 5.2_Otros recursos humanos.pdf

d



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6_Recursos materiales e infraestructuras.pdf HASH SHA1 :C05E8626341127510051D098B72F28C179725A0B Código

CSV :690954544592656305209424

Ver Fichero: 6_Recursos materiales e infraestructuras.pdf

d



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.1_Cronograma.pdf HASH SHA1 :88BB36B466268688C4ABB608320AD907986C3101 Código CSV :712625581924604179003518 Ver Fichero: 7.1_Cronograma.pdf

d



Apartado Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1

Nombre :Resolució competencies (VR Política Acadèmica)_castellà.pdf HASH SHA1
:4FD94340B89AAC7EFE5230221D4CD40450466450 Código CSV :716202892842282811024942
Ver Fichero: Resolució competencies (VR Política Acadèmica)_castellà.pdf

d



Apartado Informe del SIGC: Anexo 1

Nombre :3_Informe preceptivo_MUGS.pdf HASH SHA1 :8A25A0565FE919F7FC90C6275467E5BC01A33A6B Código CSV :716202781159496011847571

Ver Fichero: 3_Informe preceptivo_MUGS.pdf

d



d

CSV: 753693617068217614990145 - Verificable en <https://sede.educacion.gob.es/ci> y Carpeta Ciudadana <https://sede.administracion.gob.es>

