
ACORDS PRESOS PER LA COMISSIÓ ACADÈMICA DE CONSELL DE GOVERN

DATA DE LA REUNIÓ: 16 de febrer de 2022**(Acta num. 242)**

4. APROVACIÓ, SI ESCAU, DEL CALENDARI DE REUNIONS DE LA CACG

S'acorda aprovar el calendari de reunions de la comissió per l'any 2022 tal com consta a l'annex 2.

5. APROVACIÓ, SI ESCAU, DEL PLA D'ESTUDIS DEL TÍTOL PROPI DE GRADUAT EN DIRECCIÓ I GESTIÓ GASTRONÒMICA I CULINÀRIA DEL CENTRE ADSCRIT UNIBA.

S'acorda l'aprovació condicionada a l'aportació d'informes per part de la Facultat d'Economia i Empresa, la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i el centre adscrit Escola d'Hoteleria i Turisme (CETT).Anex 3

6. MODIFICACIÓ DE LA PROGRAMACIÓ DE TÍTOLS DEL CURS 2022-2023

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació de la programació de títols del curs 2022-2023, tal com consta a l'annex4

7. MODIFICACIÓ DE LA PROGRAMACIÓ DE TÍTOLS DEL CURS 2023-2024

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació de la programació de títols del curs 2023-2024, tal com consta a l'annex 5.

8.a) Modificació d'itineraris de doble titulació

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació de la doble titulació dels graus Matemàtiques i Administració i Direcció d'Empreses, tal com consta a l'annex 6.

8.b aprovació de plans d'estudis

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació del pla d'estudis de diversos ensenyaments de grau, tal com consta a l'annex 7

8.c Modificació de plans d'estudis

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern l'aprovació de la modificació del pla d'estudis de diversos ensenyaments de grau, tal com consta a l'annex8.

8.d) Aprovació de calendaris d'implantació

S'acorda aprovar, per delegació del Consell de Govern en el seu acord de 14 de juliol de 2021, les taules de reconeixement de la titulació de Grau en Economia tal com consta en el document que s'adjunta com a annex 9

8.e Aprov_Taula_Reconeixement_Grau

S'acorda aprovar, per delegació del Consell de Govern en el seu acord de 14 de juliol de 2021, les taules de reconeixement de la titulació de Grau en Economia tal com consta en el document que s'adjunta com a annex 10.

8.f) Aprovació de la normativa de Pràcticum I, Pràcticum II i Treball de Final de Grau de la Facultat de Biologia

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern la normativa de Pràcticum I, Pràcticum II i Treball de Final de Grau de la Facultat de Biologia , tal com consta a l'annex 11

9.a.1 aprovació de memòries de verificació

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, l'aprovació de la memòria de verificació del màster Erasmus Mundus de Nanociència i Nanotecnologia, tal com consta a l'annex 12.

9.a.2 Modificació de memòries de verificació

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació del pla d'estudis del màster en Comunicació Especialitzada, tal com consta a l'annex 13.

9.b.1 Aprovació de plans d'estudis

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, l'aprovació del pla d'estudis de diversos ensenyaments de màster, tal com consta a l'annex 14.

9.b.2

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació del pla d'estudis del màster en Comunicació Especialitzada, tal com consta a l'annex14.

9.d) Aprovació de taules de reconeixement

S'acorda aprovar, per delegació del Consell de Govern en el seu acord de 14 de juliol de 2021, l'aprovació de les taules de reconeixement de la titulació de màster en Comunicació Especialitzada, tal com consta al'annex 16.



ACTA DE LA COMISSIÓ ACADÈMICA DEL CONSELL DE GOVERN

Dia 16 de febrer de 2022

Lloc: Aula Magna de l'Edifici Històric

Hora: de les 10:00 a les 12:30 hores

ASSISTENTS

Dra. M. Pilar Delgado Hito, Presidenta
Dra. Marta Ferrer García, vicerectorat d'Estudiants i Participació
Dra. Concepció Amat Miralles, vicerectorat de Política Docent
Dr. Joaquim Cantalozella Planas, facultat de Belles Arts
Dra. Eulàlia Masana Closa, facultat de Ciències de la Terra
Dra. Enriqueta Expósito Gómez, facultat de Dret
Dra. Àngels Franch Masferrer, facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació
Dra. Ana Sofía Moya, Gutiérrez, facultat de Filologia i Comunicació
Dra. Laura Guitart Tarrés, facultat d'Economia i Empresa
Dr. Josep Alsina, en substitució de la Dra. Eugènia Arús Leita, facultat d'Educació
Dra. Ana Sofía Moya Gutiérrez, facultat de Filologia i Comunicació
Dr. Joan Bertomeu Balagueró, facultat de Física
Dra. Maria Soler Sala, facultat de Geografia i Història
Dr. Jordi Marzo Sánchez, facultat de Matemàtiques i Informàtica
Sra. Marina Salse Rovira, facultat d'Informació i Mitjans Audiovisuals
Dr. Joan Maria Estrada Masllorens, facultat de Medicina i Ciències de la Salut
Dra. Maribel Però Cebollero, facultat de Psicologia
Dr. Fermín Huarte Larrañaga, facultat de Química
Sr. Antoni Forès Miravalles, Director de l'Àrea de Suport Academicodocent
Sra. Dèlia Monfort Gramisel, que actua com a secretària

Convidats:

Dr. Oscar Núñez Burcio, delegat del rector pel programa RIMDA
Dra. Maria Rosa Buxarrais Estrada, directora adjunta de l'IDP-ICE
Dr. Sergi Martínez Rigol, director de l'Àrea d'Internacionalització i Estudiants
Dr. Pedro F. Marrero González, director del Consell Acadèmic de Ciències de l'Alimentació
Dr. Óscar Mascarilla Miró, director de l'Agència de Postgrau
Sra. Marta Roca Fina, Institut de Seguretat Pública de Catalunya
Dra. Maria José Morera, Campus Docent de Sant Joan de Déu
Dr. Josep Antoni Pérez Aranda, CETT
Sr. Jordi Radev, ENTI
Sr. Jaume Macià, ESCAC i ESCODI
Dra. Sara Magallón Pendón, ESRP
Sra. Cati Lecumberri, INEFC
Sra. Laura Mas, CEI
Sra. Maria Martínez Iglesias, UNIBA
Sra. Montserrat Civera, UNIBA
Sra. Anna Gargallo Burriel, Servei de Planificació Academicodocent



EXCUSSA LA SEVA ASSISTÈNCIA:

Dr. Albert Martínez García, facultat de Biologia

Dr. Francesc Buscà Donet, delegat del rector per a graus i màsters

Dra. Ma. Cristina Sanz López, delegada del rector per a la projecció del postgrau i la formació permanent

Sra. Mireia Casas Escribano, Cap Unitat de docència - CRAI

Sra. Olga Pujolràs, directora de l'Agència de Polítiques i Qualitat

ORDRE DEL DIA:

1. Aprovació, si escau, de les actes de les sessions anteriors
2. Informe de les Vicerectors
3. Planificació de la revisió i elaboració de normatives acadèmiques
4. Aprovació, si escau, del calendari de reunions de la CACG
5. Aprovació, si escau, del pla d'estudis del títol propi de graduat en *Direcció i Gestió Gastronòmica i Culinària* del centre adscrit UNIBA.
6. Modificació de la programació de títols del curs 2022-2023
7. Modificació de la programació de títols del curs 2023-2024
8. Ensenyaments oficials de grau:
 1. Modificació d'itineraris de doble titulació
 2. Aprovació i/o modificació de plans d'estudis, taules de reconeixement, calendaris d'implantació i/o itineraris d'extinció
 3. Aprovació de la normativa de Pràcticum I, Pràcticum II i Treball de Final de Grau de la Facultat de Biologia
9. Ensenyaments oficials de màster universitari:
 - a) Aprovació i/o modificació de memòries de verificació
 - b) Aprovació i/o modificació de plans d'estudis, taules de reconeixement, calendaris d'implantació i/o itineraris d'extinció
10. Afers de tràmit
11. Torn obert de paraules

La presidenta dona la benvinguda als assistents.

1. APROVACIÓ, SI ESCAU, DE LES ACTES DE LES SESSIONS ANTERIORS

S'acorda aprovar les actes de les sessions ordinària de 12 de novembre i extraordinària de 20 de desembre de 2021, sense esmenes.

2. INFORME DE LES VICERECTORES

Les vicerectors comenten els punts a destacar de l'informe que prèviament s'ha publicat en la plana web i que s'adjunta a l'acta com annex 1.

A continuació, s'obre un torn obert de paraules.



El representant de la facultat de Química agraeix la bona disposició de l'Àrea acadèmica al diàleg i la resposta que dona a totes les consultes. Vol fer una reflexió sobre les enquestes d'opinió de l'alumnat i presentar una revisió crítica del mecanisme que es fa servir, ja que ni l'estudiantat, ni el professorat s'acaba de creure aquest sistema. L'alumnat no percep la utilitat de les enquestes i per als departaments és només un indicador, quan en realitat s'haurien de considerar una eina per la millora.

La representant de la facultat de Dret coincideix que li preocupa el tema de les enquestes, els estudiants en reben moltes i al final no les responen. Pregunta si es podrien fer en paper com es feia fa temps i demana ser prova pilot, si escau. Reitera que ningú se les acaba de creure i que cal una reflexió profunda. Sobre l'avaluació del professorat pregunta quin professorat es pot presentar, ja que sembla que el professorat que s'ha incorporat recentment a la UB provinent d'universitats públiques no ho pot fer, mentre que si provenen de l'estranger tant d'universitats públiques com privades sí que ho poden fer.

La vicerectora de Política Docent respon que s'està treballant per incorporar a tothom, però que el professorat ha de provenir de centres universitaris acreditats. Sobre les enquestes de l'alumnat diu que cal treballar perquè arribi tant al professorat com a l'alumnat la importància que tenen. S'hauria de poder tenir feedback de tots els col·lectius, encara que és més fàcil que el professorat entengui la seva rellevància.

Sobre la programació per al curs 2023-24 pregunta si davant el panorama incert hi haurà un ajornament per a les titulacions noves o si es manté la data del mes d'abril, que sembla una mica precipitada. La vicerectora de Política Acadèmica i Qualitat respon que totes les universitats del sistema català estan treballant per intentar que hi hagi un ajornament.

La representant de l'INEFC també fa una reflexió sobre les enquestes i diu que els resultats de participació són molt baixos. Comenta diferents aspectes com fer algunes accions per motivar els estudiants com ara un concurs entre els alumnes que participen per oferir productes de la botiga UB o descomptes en la matrícula; estudiar en quin moment es fan les enquestes; quin seria el format més adequat si el paper o a través d'una app i quin és el retiment que es fa, ja que els estudiants no veuen la seva utilitat. També comenta que aquest curs han tingut un volum gran d'alumnat que ha suspès moltes assignatures en el primer semestre i tenen la sensació que els alumnes que van iniciar la universitat el curs passat no saben estudiar, no llegeixen i no prenen apunts i el rendiment és molt baix en general.

El representant de l'ENTI s'hi suma a aquesta darrera reflexió i comparteix la preocupació, els alumnes no prenen apunts i consideren que la diapositiva que es passa és tot el temari.

La representant de la facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació també comenta que ha estat un semestre dolent en general, encara no disposen del resum total, però la sensació és que el rendiment ha baixat en les assignatures de segon i tercer curs, i en general hi ha un baix interès i poca implicació per part de l'alumnat el que genera preocupació en la facultat.

S'hi sumen a aquestes reflexions els representants de les facultats de Ciències de la Terra i d'Informació i Mitjans Audiovisuals.



El representant del CETT pregunta respecte de la limitació en el reconeixement dels crèdits per als estudiants provinents de CFGS que estableix el RD 822/2021 si l'aplicació del canvi que suposa respecte de la normativa anterior ha de ser imminent o si hi haurà un període de transició.

El director de l'Àrea de Suport Acadèmic docent respon que el canvi ha de ser gradual i que hi ha un període de quatre anys per a adequar-se. Hi haurà instruccions quant a sistema i des de la DGU.

El representant de la facultat de Física comenta sobre les enquestes que cal creure-se-les i explicar-ho bé a totes les parts implicades i que no només serveixi per al contracte-programa. Sobre el nou programa d'estudiants ambaixadors caldria fer un seguiment, sembla que la retribució no és adequada.

La vicerectora d'Estudiants i Participació explica que s'està treballant per acabar d'organitzar tot el que té a veure amb el Saló de l'Ensenyament i hi ha molta feina. Es revisarà si els crèdits que es donen són els adequats, però el que està clar és que no es pot tornar a la situació anterior de convocatòria de beques de col·laboració. Hi ha d'haver un canvi de filosofia, els estudiants han d'implicar-se i s'ha de comptar amb el voluntariat. Cal eliminar totes aquelles beques que no són formatives.

La representant de la facultat de Dret diu que, d'una banda, es planteja estimular l'estudiantat per fer enquestes, i de l'altra, es restringeixen les beques de col·laboració que tindrien sentit per a orientar els estudiants nous. També es demana la participació de professorat i d'antics estudiants i, en general, costa molt trobar personal per fer aquestes accions de difusió dels ensenyaments, que a més, després no surten reflectides en les enquestes que es fa al nou estudiantat quan es pregunta la manera com han conegut la facultat. Caldria repensar el programa.

La vicerectora d'Estudiants i Participació explica que les persones que han de fer les xerrades han de pertànyer a la facultat, però de totes maneres es revisarà el programa Ubica't i les diferents accions. La representant de la facultat de Ciències de la Terra pregunta quan s'informarà sobre el contracte-programa.

La vicerectora de Política Acadèmica i Qualitat respon que estava previst fer-ho en aquesta sessió de la CACG comptant amb la intervenció de la cap del Gabinet Tècnic del Rectorat, però la Sra. Dolors Baena està de baixa i no ha pogut assistir. No obstant això, s'han recollit totes les propostes que van arribar i s'enviarà aviat als centres.

3. PLANIFICACIÓ DE LA REVISIÓ I ELABORACIÓ DE NORMATIVES ACADÈMIQUES

La presidenta explica que s'han fet tres blocs amb les normatives que cal revisar.

Bloc A, per imperatiu legal del nou RD 822/2021:

- Normativa d'accés, admissió i matrícula a màsters oficials, caldria recollir si els alumnes de grau que encara no han finalitzat els seus estudis poden accedir als màsters que així ho considerin.
- Normativa de reconeixement i transferència de crèdits, cal definir el percentatge de crèdits que es poden reconèixer per la realització d'activitats institucionals i que pot ser entre 6 i 24 segons el RD 822/2021.
- Normativa de TFG/TFM, cal incloure la defensa pública del TFG, al respecte s'està esperant una resposta de sistema. Es podria debatre si una defensa pública únicament es considera defensa davant d'un tribunal o si es poden definir alternatives.



- Normativa de dobles titulacions, cal fer algun petit ajustament.

Bloc B

- Normativa sobre modalitats de docència, és la primera que caldria abordar.
- Normativa de plans docents.
- Directrius academicodocents.
- Documents d'orientació sobre competències transversals: incorporació d'ODS, perspectiva de gènere i competències digitals.
- Bases reguladores dels estudis de grau (090909).
- Normes reguladores dels criteris de programació, verificació i implantació dels estudis de màster universitari i dels seus plans d'estudis.

Bloc C

- Normativa de permanència, es va rebre un suggeriment del Consell Social, on després de demanar una moratòria en l'aplicació de l'article 3 els darrers cursos es va debatre si seria millor eliminar aquest article que fa referència als anys en què un estudiant pot estar matriculat en una mateixa titulació. Per tant, cal revisar aquest aspecte i decidir si es manté o s'elimina.
- Normativa reguladora dels centres adscrits, cal fer una revisió basada en el Codi de Bones Pràctiques elaborat per la DGU i el RD 640/2021.
- Carta de serveis dels centres adscrits.

La representant de l'INEFC pregunta què és la carta de serveis.

La representant del Campus Docent Sant Joan de Déu pregunta també sobre la carta de serveis dels centres adscrits i comenta que el conveni d'adscripció actual caduca en un any. També pregunta pel Codi de Bones Pràctiques.

La vicerectora de Política Acadèmica i Qualitat explica que la carta de serveis és un llistat dels serveis que la UB ofereix als centres adscrits i que comporten uns honoraris, actualment ja existeix, però no de manera reglada, el que es vol és endreçar-ho i fixar el preu de cada servei de manera que els centres els acceptin o no. Aquest tema l'està treballant la directora del grup UB i es preveu tenir una reunió presencial amb els centres durant el mes de març, com a molt aviat. El Codi de Bones Pràctiques és un document que va elaborar la DGU i que recull els aspectes que consideren que un centre adscrit ha de complir. És partint d'aquest codi i del RD 640/2021 que s'està revisant i modificant l'actual normativa.

La representant de la facultat d'Economia i Empresa manifesta els seus dubtes sobre la modificació de la normativa de TFG/TFM i considera adequat esperar una resposta comuna com a sistema. Entén que com a defensa pública es podrien acceptar diversos formats, inclús l'opció d'un pòster. El tema que neguiteja més a la facultat és el del nomenament dels tribunals pel gran nombre d'estudiants i en conseqüència de treballs, actualment fan defensa davant el tutor. Pregunta si es contempla com a defensa pública la defensa davant una única persona i demana que es comuniqui al més aviat possible la decisió presa.

La vicerectora de Política Acadèmica i de Qualitat respon que aquesta qüestió encara s'està debatent.



La representant de la facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació comenta que a la normativa d'avaluació actual no hi ha recollit cap aspecte que faci referència a la llengua de la docència i a com ha de quedar plasmada en el gr@d, abans hi havia un document molt detallat que caldria recuperar i potser annexar a la nova normativa per assegurar la correcta utilització de la llengua.

La representant de la facultat de Ciències de la Terra pregunta si es canviaran les directrius academicodocents.

La vicerectora de Política Acadèmica i de Qualitat respon ja s'ha iniciat la revisió i anàlisi de les actuals directrius i que aquest procés durarà tot l'any 2022, per tant, per al curs 2022-23 seran les mateixes del curs 2021-22 tal com ja es van aprovar en la sessió de la CACG del 12 de novembre. La vicerectora de Política Docent afegeix que s'està treballant amb diferents punts de vista i que el resultat final es portarà a debat i aprovació pels òrgans de govern de la UB.

4. APROVACIÓ, SI ESCAU, DEL CALENDARI DE REUNIONS DE LA CACG

S'acorda aprovar el calendari de reunions de la comissió per l'any 2022 tal com consta a l'**annex 2**.

5. APROVACIÓ, SI ESCAU, DEL PLA D'ESTUDIS DEL TÍTOL PROPI DE GRADUAT EN DIRECCIÓ I GESTIÓ GASTRONÒMICA I CULINÀRIA DEL CENTRE ADSCRIT UNIBA. -

La presidenta de la CACG explica que el títol propi que es presenta té com a objectiu formar els estudiants en el sector de la direcció i la gestió gastronòmica i culinària, que en principi s'aprova com a títol propi, però que està previst que sigui un títol oficial. La documentació referent a aquest títol es troba disponible en l'espai de la CACG i a la reunió d'avui hi assisteixen els responsables del títol per si hi ha preguntes a respondre.

El representant del CETT comenta que l'accés al document explicatiu del títol no va estar disponible fins ahir a la tarda i que, per tant, no han pogut fer una anàlisi profunda ni compartir-la amb la facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, ni amb els responsables de l'Escola Superior d'Agricultura de la UPC. No obstant això, veuen una coincidència de continguts amb el grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, que té dues mencions, una d'elles sobre direcció i gestió. En el seu parer, la gran majoria de les assignatures coincideixen, pot canviar el nom, però les diferències de continguts i competències són mínimes. Proposen que es doni un temps de marge per presentar un document proposant canvis per diferenciar ambdós graus, ja que crear competència entre títols de la mateixa UB no sembla correcte.

La representant de la facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació explica que no han tingut temps d'avaluar la proposta i demana també un termini de temps per poder fer la comparativa i veure quina és la coincidència existent, perquè és difícil saber els continguts de cada assignatura. Demana quina és la diferència entre un títol propi i un títol oficial.

La vicerectora de Política Docent respon que la diferència és la mateixa que existeix entre els màsters propis i els màsters oficials, les titulacions pròpies no s'inscriuen en el RUCT.

La vicerectora de Política Acadèmica i Qualitat detalla que hi ha hagut converses amb un representant del CETT i un representant d'UNIBA i s'ha acordat que hi hauria diferències en el nou grau respecte



del que s'ofereix al CETT i es va acordar que s'acceptaria una coincidència d'entre un 25 i un 30%. S'ha fet la comparativa entre els dos títols i sembla que el producte final que s'ha presentat sí que aconsegueix amb aquest tant per cent de coincidència. Bàsicament, el nou grau s'adreça a la gestió i la direcció, amb 118 crèdits orientats a aquests aspectes, a més de 30 crèdits de pràctiques, el que suma 150 crèdits en els quals no hi ha coincidència. Comparant els resultats d'aprenentatge i les competències es creu que els titulats poden tenir una sortida al mercat diferent dels titulats del CETT. Tenint en compte les demandes dels representants del CETT i de la facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació dona una setmana de temps perquè arribin els informes i es pugui modificar la proposta de grau presentada per UNIBA.

La representant d'UNIBA explica que s'ha treballat de forma intensa el pla d'estudis i que és molt diferent del que es va presentar en un inici. La filosofia de fons és que s'ha fet una comparativa de diferents títols espanyols i les matèries s'enfoquen de manera empresarial. En aquest sentit, les pràctiques constitueixen un valor nuclear i l'estratègia i la digitalització són parts molt importants del pla d'estudis, mentre que la part de ciència com d'aspectes culinaris són la base per a l'oferta empresarial i financera. S'ha fet una anàlisi d'ODS que també s'ha incorporat al pla d'estudis. Finalment, el resultat és una oferta formativa diferent no només a la UB sinó a altres propostes de tot l'estat. S'ofereixen a compartir l'anàlisi que ja tenen feta respecte de les diferències amb la resta de propostes.

La representant de la facultat d'Economia i Empresa diu que el que fa que la proposta sigui diferenciada de l'oferta del CETT fa que s'apropi als plantejaments del grau d'ADE i, per tant, també es revisarà la proposta des de la facultat d'Economia i Empresa i faran arribar les seves valoracions abans d'una setmana.

La representant de la facultat de Dret pregunta si l'aprovació dels títols propis l'ha de fer la CACG o l'Agència de Postgraus.

El director de l'Àrea de Suport Acadèmic docent respon que la normativa de referència és de l'any 1995 i regula els títols de pregrau o graus propis. Abans de l'EEES existien més graus propis a les universitats, estaven adreçats a estudiants provinents de batxillerat (sense PAU) que cursaven titulacions que no tenien l'oficialitat de les llicenciatures. La CACG ha d'informar del pla d'estudis dels estudis de pregrau o grau propi, mentre que l'Agència de Postgrau aprova les propostes de postgrau o màster propi. Actualment, no hi ha voluntat acadèmica ni política de fer títols propis de grau i per aquest motiu no s'ha revisat la normativa, els títols d'aquestes característiques que ara es programen són titulacions pont que es fan mentrestant no s'aproven oficialment.

La vicerectora de Política Acadèmica i Qualitat conclou que els representants d'UNIBA enviaran el document d'anàlisi que es remetrà al CETT i a les facultats d'Economia i Empresa i de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i que aquestes hauran de fer arribar els seus informes en el termini d'una setmana. També comenta com a exemple el cas del grau d'Infermeria que s'imparteix en un centre propi i també en un centre adscrit.

El representant del CETT explica que a efectes de competència, la diferència rau en el fet que en el cas del grau d'Infermeria en el centre propi el preu és públic i en el centre adscrit el preu és privat, mentre que en el seu cas, ambdós títols es fan en centres adscrits a preu privat.



La representant de la facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació comenta que en la darrera CACG a la programació prevista per al curs 2023-24 es va veure aquest títol com a oficial i ara s'ha presentat com a títol propi, i que no ha vist on s'explicita que el nou títol sigui per al curs 2022-23.

La vicerectora de Política Acadèmica i Qualitat diu que s'informa ara del fet que serà per al curs 2022-23 i proposa fer una aprovació condicionada a la revisió dels informes que arribin.

S'acorda l'aprovació condicionada a l'aportació d'informes per part de la Facultat d'Economia i Empresa, la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i el centre adscrit Escola d'Hoteleria i Turisme (CETT). S'adjunta la proposta en **l'annex3**

6. MODIFICACIÓ DE LA PROGRAMACIÓ DE TÍTOLS DEL CURS 2022-2023

El director de l'Àrea de Suport Acadèmicodocent explica que els canvis en la programació del curs 2022-23 venent donats per l'arribada dels informes d'AQU, en què per primera vegada a la UB s'ha rebut un informe desfavorable, el que vol dir que l'escenari en què ens hem mogut els darrers anys està canviant. En aquest sentit, es retira de la programació el MU en Mitjans, Comunicació i Diversitats. També es retira el MU en Gestió d'Emergències Extra hospitalàries que, després de parlar amb el centre s'ha decidit ajornar-lo. En el MU en Biomedical Data Science es canvia el nom per adequar-lo al que s'ha posat en la memòria de verificació.

S'inicia la supressió de la titulació interuniversitària del Grau en Gestió d'Administració Pública.

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació de la programació de títols del curs 2022-2023, tal com consta a **l'annex 4**.

7. MODIFICACIÓ DE LA PROGRAMACIÓ DE TÍTOLS DEL CURS 2023-2024

El director de l'Àrea de Suport Acadèmicodocent explica que els canvis en la programació del curs 2023-24 són el canvi de nom del títol d'UNIBA que passa a ser Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica i Culinària, i l'ajornament per aquest curs del MU en Gestió d'Emergències Extra hospitalàries.

El representant del CETT comenta que suposava que l'aprovació del grau d'UNIBA estaria condicionada també com el títol propi a l'informe que han d'elaborar conjuntament amb les facultats.

La vicerectora de Política Acadèmica i Qualitat respon que aquesta aprovació continua estant condicionada, tal com ja diu a les observacions i que l'únic canvi és la denominació.

La representant de la facultat de Geografia i Història vol agrair tant l'aprovació de la doble titulació com del nou grau de Geografia.

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació de la programació de títols del curs 2023-2024, tal com consta a **l'annex 5**.

8. ENSENYAMENTS OFICIALS DE GRAU

a) Modificació d'itineraris de doble titulació



S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació de la doble titulació dels graus Matemàtiques i Administració i Direcció d'Empreses, tal com consta a l'**annex 6**.

b)Aprovació de plans d'estudis

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació del pla d'estudis de diversos ensenyaments de grau, tal com consta a l'**annex 7**

b)Modificació de plans d'estudis

'S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació del pla d'estudis de diversos ensenyaments de grau, tal com consta a l'**annex 8**

C) Aprovació de calendaris d'implantació

S'acorda aprovar, per delegació del Consell de Govern en el seu acord de 14 de juliol de 2021, el calendari d'implantació del Grau en Economia, tal 5. com consta en el document que s'adjunta com a **annex.9**

d) Aprovació de taules de reconeixement

S'acorda aprovar, per delegació del Consell de Govern en el seu acord de 14 de juliol de 2021, les taules de reconeixement de la titulació de Grau en Economia tal com consta en el document que s'adjunta com a **annex 10**.

d) Aprovació de la normativa de Pràcticum I, Pràcticum II i Treball de Final de Grau de la Facultat de Biologia

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern la normativa de Pràcticum I, Pràcticum II i Treball de Final de Grau de la Facultat de Biologia , tal com consta a l'annex 11

a) ENSENYAMENTS OFICIALS MÀSTER:

a) Aprovació i/o modificació de memòries de verificació

a.1) aprovació de memòries de verificació

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, l'aprovació de la memòria de verificació del màster Erasmus Mundus de Nanociència i Nanotecnologia, tal com consta a l'annex 12.

a.2) Modificació de memòries de verificació



S'acorda aprovar, i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació de les memòries de verificació de diversos ensenyaments de màster, tal com consta a l'annex 13.

b) Aprovació i/o modificació de plans d'estudis, taules de reconeixement, calendaris d'implantació i/o itineraris d'extinció

b.1) Aprovació de plans d'estudis

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, l'aprovació del pla d'estudis de diversos ensenyaments de màster, tal com consta a l'annex 13.

b.2) Modificació de plans d'estudis

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació del pla d'estudis del màster en Comunicació Especialitzada, tal com consta a l'annex 14.

b.3) Aprovació de taules de reconeixement

S'acorda aprovar, per delegació del Consell de Govern en el seu acord de 14 de juliol de 2021, l'aprovació de les taules de reconeixement de la titulació de màster en Comunicació Especialitzada, tal com consta a l'annex 15.

b.3) Aprovació Itinerari Extinció

S'acorda aprovar, per delegació del Consell de Govern en el seu acord de 14 de juliol de 2021, l'aprovació de l'itinerari d'extinció de la titulació de màster en Comunicació Especialitzada, tal com consta a l'annex 16.

9. AFERS DE TRÀMIT

La presidenta cedeix la paraula a la Cap de Servei Acadèmic, qui explica que cal fer una esmena al calendari acadèmic per incloure com a festa local a Barcelona el dia 26 de setembre de 2022. La publicació de l'ordre per la qual s'estableix el calendari de festes locals a Catalunya per a l'any 2022 va ser el 3 de desembre de 2021, quan ja s'havia aprovat el calendari acadèmic.

10. TORN OBERT DE PARAULES

El representant de la facultat de Química diu que han rebut una proposta per a incloure una assignatura optativa d'Emprenedoria que ha arribat directament del vicerectorat d'Emprenedoria, Innovació i Transferència. En aquest sentit, el sorprèn que es generin assignatures transversals que es consideren interessants, que afecten a totes les facultats, però que no es debaten en l'àmbit de la CACG.

La vicerectora de Política Acadèmica i Qualitat diu que aquest tema va sorgir com a prova pilot del vicerectorat d'Emprenedoria, Innovació i Transferència, que s'han fet diferents contactes i que s'adscriurà al grau d'ADE. Dins d'aquesta prova pilot també es van crear una assignatura a Biomedicina i una altra sobre Perspectiva de Gènere, Ciència i Tecnologia.



El representant de la facultat de Física diu que l'assignatura sobre Perspectiva de Gènere, Ciència i Tecnologia va sorgir a iniciativa d'una professora de la facultat, dins de la comissió d'Igualtat. Pregunta a la pràctica, com s'ha de fer per incloure-la com a assignatura optativa, ja que al pla d'estudis no hi ha lloc per encabir-la. Vist el que regula el nou decret sobre la possibilitat d'incrementar el reconeixement acadèmic fins a un 10% dels crèdits de la titulació, pregunta si té sentit incloure aquestes optatives en aquest reconeixement.

La vicerectora de Política Acadèmica i Qualitat respon que és una acció política emmarcada en diferents vicerectorats que encara cal treballar. Opina que ha d'estar inclosa en el pla d'estudis atès que inclou competències transversals, i d'altra banda, pot arribar a més estudiants si s'inclou en el pla d'estudis que si està dins del reconeixement. Si l'assignatura no encaixa dins de les actuals matèries del pla d'estudis, aquest és un tema que caldrà treballar. En els pròxims quatre anys s'hauran de modificar tots els graus i potser caldrà replantejar-se algunes qüestions. Qualsevol proposta de noves assignatures transversals que arribi al vicerectorat, s'acceptarà i potser és una qüestió que caldria abordar en la pròxima sessió de la CACG.

La representant de la facultat d'Economia i Empresa explica que l'assignatura de Creativitat, Innovació i Emprenedoria s'adscriurà a ADE perquè va arribar la proposta del vicerectorat d'Emprenedoria, Innovació i Transferència. Des de la facultat es va manifestar que no hi havia inconvenient en incloure-la, però que el professorat hauria de ser de la facultat, l'adscripció es va fer per donar facilitats, però caldria revisar si pot estar en una altra facultat. Considera que seria molt bo que el tema es tractés de forma conjunta i entre tots els ensenyaments afectats.

El representant de la facultat de Química diu que la proposta sembla molt bona, però el que sobta és la manera com s'ha presentat a les facultats. De fet, ja existia una assignatura amb una denominació similar en l'ensenyament al qual es demanava adscriure l'assignatura.

La presidenta diu que espera que les facultats li facin arribar propostes d'optatives transversals per debatre-les a les sessions de CACG.

A les 12:30 hores finalitza la reunió.

La Secretària,

Vist-i-Plau
La Presidenta



COMISSIÓ ACADÈMICA DE CONSELL DE GOVERN DE 16 de febrer de 2022

INFORME:

Vicerectora de Política Docent

1. Enquesta d'opinió de l'alumnat sobre els graus i els màsters universitaris del 1er semestre del curs 2021-2022

- La participació de l'alumnat en les enquestes d'opinió sobre els graus i els màsters universitaris durant el primer semestre del curs actual ha estat al voltant del 19% en graus i del 20% en màsters, per sota dels percentatges obtinguts en edicions anteriors (al voltant del 20% en graus i del 25% en màsters). Hi ha diferències molt notables en funció de les Facultats. En el cas dels graus, la participació es mou entre el 13% i el 43%; en el cas dels màsters, entre el 9,5% i el 30%.

2. Enquesta a nous estudiants. Curs 2021-2022

- Quan els estudiants es matriculen per primer cop en un ensenyament de la UB se'ls demana que responguin a una enquesta sobre aspectes diversos relacionats amb la seva incorporació a la comunitat UB: opinió sobre el lideratge de la UB dins del sistema universitari de Catalunya; motiu pel qual han escollit la UB per realitzar els seus estudis; si haurien preferit estudiar en una altra universitat o cursar una altra titulació; com han conegut la nostra oferta formativa; i la seva valoració sobre les activitats de benvinguda.
- Pel que fa als nous estudiants de grau, alguns dels resultats més rellevants són:
 - Mostra: 3015 (31,1% d'una població de 9708)
 - 64,8% dones / 32,9% homes / 1,1% no binari / 1,3% no responen
 - Els motius principals per escollir la UB: per proximitat geogràfica, per estudiar a Barcelona, pel prestigi de la UB
 - El 17,4% hauria preferit cursar els estudis en una altra universitat catalana, principalment UAB o UPF
 - El 21,7% hauria preferit cursar una altra titulació, principalment en l'àmbit de la salut o en l'àmbit experimental o enginyeries
 - Han conegut l'oferta formativa de la UB sobretot a través de: web-UB, cercadors d'internet, centre on estudiaven, per recomanacions d'altres estudiants
 - Valoren positivament les activitats de benvinguda
- Pel que fa als nous estudiants de màster, alguns dels resultats més rellevants són:
 - Mostra: 1152 (32,8% d'una població de 3508)
 - 52% dones / 45% homes / 1% no binari / 2% no responen
 - Únicament el 37,4% han fet els estudis previs a la UB. Un 24,5% procedeixen d'universitats fora de l'Estat Espanyol



- Els motius principals per escollir la UB: per l'oferta de màsters, pel prestigi de la UB, per estudiar a Barcelona
- El 30% hauria preferit cursar els estudis en una altra universitat. La tercera part en una universitat catalana, principalment UAB o UPF
- Han conegut l'oferta formativa de la UB sobretot a través de: web-UB, per recomanació d'amics, companys i/o professors

3. Convocatòria UNIDIGITAL

- S'està treballant en els projectes inclosos en la convocatòria UNIDIGITAL. El Vicerectorat de Política Docent participa directament en dos d'ells:
 - Generació de continguts per al desenvolupament de la competència digital (projecte interuniversitari). S'han creat cinc grups de treball sobre els diferents aspectes del projecte: Competències digitals PDI; Competències digitals PAS; Ciberseguretat; Motivació, comunicació, plataforma i gestió d'indicadors; Acreditació, seguiment personal i disseny.
 - Digitalització d'entorns d'aprenentatge: aules HALC i eines de simulació (projecte propi). El projecte té dos grans objectius: 1) Crear aules híbrides que puguin adaptar-se a qualsevol metodologia activa de docència i aprenentatge; 2) Desenvolupar eines de simulació, de realitat virtual o de realitat augmentada per aplicar a la docència.

4. Avaluació del professorat

- Informe final del procés d'avaluació. El passat mes de desembre es va rebre l'informe definitiu de "Renovació de l'acreditació del procés d'avaluació docent contingut al manual d'avaluació docent de la Universitat de Barcelona". L'informe és favorable i indica una sèrie d'elements en els que cal treballar de forma obligada (apartat "Condicions" del document):
 - Cal disposar d'un procediment específic i sistematitzat que concreti les actuacions institucionals en els casos de les avaluacions desfavorables ...
 - Avançar en la implementació de mecanismes que permetin el reconeixement de l'excel·lència ...
 - Aplicar els criteris i procediments del manual d'avaluació docent al professorat dels centres adscrits de la UB.
- Nova convocatòria. La segona quinzena de febrer començarà la convocatòria 2021 d'avaluació de l'activitat docent del professorat de la UB.

5. Altres temes

- El proper 4 de març tindrà lloc una **jornada sobre Perspectiva de gènere a la docència**, que tindrà lloc a l'Edifici Històric de la UB. La sessió es transmetrà per streaming. Aquesta jornada s'emmarca dins del procés de reflexió sobre el model acadèmic i docent



de la UB. L'organitza el Vicerectorat d'Igualtat i Gènere, amb la col·laboració del Vicerectorat de Política Docent.

- El proper 18 de febrer el delegat del rector per al programa RIMDA presentarà les línies en les que treballa aquest programa en el marc del 2022 European Learning & Teaching Forum, de la EUA.

Vicerectora d'Estudiants i Participació

6. Programa UBica't (2a edició)

- El 9 de febrer de 2022 es va publicar el llistat d'estudiants Ambaixadors UB (<http://www.ub.edu/sae/convocatoria-ubicat.html>) que donaran suport a les diferents activitats del programa Ubica't i, especialment, al Saló de l'Ensenyament. Finalment, s'han pogut cobrir totes les facultats (66 Ambaixadors en total).
- Els formularis per a sol·licitar la participació en l'activitat "Inspira't" i en les Jornades de portes obertes, s'activaran al llarg de la setmana del 14 al 18 de febrer.
- Pel que fa a la campanya **#Ubicat 2022**, a banda de les accions que ja s'han dut a terme, hi ha previstes les següents:
 - Notícia a la web home (23 de febrer)
 - Difusió a les xarxes socials (Twitter, Instagram i Facebook), coincidint amb l'inici i desenvolupament de cadascuna de les activitats de l'UBica't.
 - Podcast UB (entrevista a tres estudiants de la UB, exemples d'èxit)
 - Youtube UB (píndoles de vídeos)
 - Campanya mitjans de comunicació (anuncis, baner i falques a diverses publicacions escrites i cadenes de ràdio). S'inclou un reportatge al [Catorze](#), un mitjà de caire cultural amb milers de seguidors amb el qual la UB té convenis de col·laboració.

7. Saló de l'Ensenyament i Saló Futura

- S'estan ultimant els preparatius pel **Saló de l'Ensenyament**, que tindrà lloc del 16 al 20 de març, de manera presencial, al recinte de Montjuïc de la Fira de Barcelona. A hores d'ara, només falta acabar de concretar les mesures de seguretat, que dependran de quina sigui l'evolució de la pandèmia.
- En el **Saló Futura**, s'ha substituït els llibrets amb els llistats de titulacions per un sol document amb codis QR que porten cap als cercadors de màsters universitaris, títols propis i de l'Escola de Doctorat.

8. Beques

- El 28 de gener es va informar a les facultats i als instituts de recerca sobre la nova convocatòria de les beques **Màster+ UB**. L'objectiu d'aquesta beca és atreure estudiants de bon expedient per a cursar estudis oficials de màster i incentivar vocacions investigadores dins d'un grup de recerca. La convocatòria d'enguany també estarà **oberta a estudiants de segon curs**, en aquells màsters de 90 crèdits o més.



- El mes de març s'aprovarà per Consell de Govern la **convocatòria de primavera de beques de col·laboració** en què es convoquen 155 beques per iniciar el proper curs acadèmic.
- **Beca general:** S'han tramés a l'AGAUR totes les dades acadèmiques de la beca general, restant només aquelles que son susceptibles de fer matrícula el mes de febrer perquè han matriculat menys de 30 ECTS i les que estan anul·lades per impagament que s'enviaran a final de mes.
- La nova convocatòria de beca general s'avança aquest any i en lloc de publicar-se el mes d'agost, es farà cap el mes d'abril, amb la qual cosa les persones que sol·licitin beca pel curs vinent ho hauran de fer abans de finalitzar aquest curs.

9. Premis a treballs de recerca

- El 4 de febrer es va publicar la nova convocatòria dels [Premis UB-Santander a Treballs de Recerca de Batxillerat edició 2022](#).

10. Col·legis Majors Universitaris

- El passat 4 de febrer, es va dur a terme la licitació pública per subhasta del Col·legi Major Sant Jordi, que va ser adquirit per L'empresa Green Flake V. SLU per 24,56M€.

11. Lliurament de premis Esports UB

- El 10 de febrer es va celebrar l'acte de reconeixement dels i de les esportistes de la UB que van destacar durant els curs 2020-2021, ja fos en els Campionats de Catalunya Universitaris, en els Campionats d'Espanya Universitaris o en la Unirun'21.
- En aquest acte també es va fer un reconeixement a l'OSSMA/Servei Mèdic i al IL3-Institut de Formació Contínua pel seu suport a Esports UB; a les facultats amb més medallistes a les seleccions UB i amb més participació a la Unirun'21 (Facultat d'Educació i Facultat de Medicina i Ciències de la Salut, respectivament); i a tres tutores que formen part del programa Tutoresport (Dra. Mercè Costa, de la Facultat d'Economia i Empresa; la Dra. Isabel Viola, de la Facultat de Dret; i la Dra. Marisa de Fuentes, de la Facultat d'Educació), per la seva trajectòria i dedicació.

Vicerectora de Política Acadèmica i Qualitat

12. Legislació

- RD 822/2021 *por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad*.
 - 30/11: AQU Catalunya, reunió comitè de vicerector/es de qualitat.
 - 17/1: Protocols de modificació, verificació i avaluació per part de REACU (Red Española de Agencias de Calidad Universitaria)



- 28/1: Reunió amb responsables noves titulacions 2023-24 per presentar nova memòria de titulacions.
- 11/2 Noves directrius d'AQU: Els títols de 180 ECTS que passin a 240 ECTS a través del procés de modificació, ho hauran de fer obligatòriament seguint l'RD 822/2021. L'Agència només avaluarà les modificacions que es presentin i es tindrà en compte els criteris concrets establerts en el RD 822/2021. Sempre que sigui possible ajornar la presentació de modificacions substancials.
- 11/2: Revisió document elaborat pel subgrup de qualitat de CRUE Docència sobre el Protocol de REACU per a la modificació de plans d'estudi de grau i màster.

13. CPOA

- 25/12: Grup de treball de medicina continua treballant sobre una PAP de competències transversals més humanístiques; grup d'infermeria continuen treballant sobre modificació de pla d'estudis; MUFPS: informe d'avaluació transversal per part d'AQU. Dèficits de disponibilitat de mestres en les especialitats d'audició i llenguatge, música, pedagogia terapèutica i llengua estrangera-anglès. Presentació per part de la coordinadora del grup de treball de l'Agenda 2030 de les accions relacionades amb docència.
- 2/12 i 3/2: 10 i 11a reunió del grup de treball per a la promoció i el desenvolupament de la Formació Dual en el sistema universitari de Catalunya. S'ha treballat procés d'informació i selecció dels estudiants, procés d'incorporació de l'estudiant a l'empresa i proposta de conveni de cooperació educativa de formació dual.
- 9/2: S'han enviat 68 esmenes sobre la LOSU. S'està treballant en un document sobre competències digitals docents. MUFPS: previsió jornada de treball el 10 de març per analitzar el futur model del màster on participarà la DGU, AQU, els coordinadors del màster de cada universitat, els coordinadors d'especialitats, directors d'educació, entre d'altres. L'acompliment de professorat i espais en les titulacions són temes essencials per la DGU.

14. AQU Catalunya:

- Del 23 al 25 de febrer, ENQA farà l'avaluació externa d'AQU Catalunya en relació amb el compliment dels estàndards i directrius per a l'assegurament de la qualitat en l'Espai europeu d'Educació Superior (ESG).

15. Contracte programa Academicodocent (CPad)

- S'han analitzat totes les aportacions que ens han fet arribar els centres. S'ha millorat la definició de cadascun dels indicadors.



16. Avaluació de la qualitat dels ensenyaments (VSMA)

- **Acreditació:** Des de la darrera CACG hem rebut l'acreditació d'un grau i 2 màsters de la Facultat de Dret. Aquells centres que estiguin interessats a anar a Certificació del seu SAIQU/SGIQ i per tant poder obtenir l'Acreditació Institucional, ho haurien de comunicar al VR de Política Acadèmica i Qualitat abans del 28 de febrer.

- **Modificacions:**

El procés de modificacions del curs 22/23 ha estat condicionat per les següents variables:

- La instrucció del VR de PDI d'avançar la planificació del curs
 - La implantació del RD822/2021
 - La publicació a finals del mes de gener dels protocols de la REACU, en la qual s'estableix arran del nou RD quines modificacions es consideraran substancials i quines no.
 - La petició d'AQU de limitar al màxim la tramesa de modificacions substancials, prioritzant aquelles que encara es poden trametre amb el model de memòria antic (RD1393/2007)
- A tot això cal afegir que, a diferència d'altres anys, es va decidir obrir un únic període (de novembre a gener) perquè els centres fessin arribar al VRPAiQ les seves sol·licituds de modificacions (substancials i no substancials).
 - Durant aquest període les sol·licituds rebudes s'han classificat tot tenint en compte el següents criteris:
 - Modificacions no substancials que no implicaven un canvi de pla d'estudis
 - Modificacions no substancials que implicaven un canvi de pla d'estudis
 - Modificacions substancials que impliquen un canvi de pla d'estudis i obrir SEDE (amb model memòria RD1393/2007)
 - Modificacions substancials que impliquen un canvi de pla d'estudis i obrir SEDE (amb model memòria RD822/2021)
 - La setmana passada es van trametre als centres les resolucions relacionades amb les modificacions no substancials.
 - Al llarg d'aquesta setmana s'ha iniciat el procés de valoració de les modificacions substancials. La tramesa de resolucions pot trigar una mica, atès que en alguns casos, es requereix fer una consulta prèvia a AQU per saber si la modificació podria ser admesa o no, o per resoldre qualsevol dubte relacionat amb la petició.
 - En el cas de les modificacions no substancials ja resoltes i que suposen un canvi de pla d'estudis, el gr@d s'obrirà un cop s'hagin conclòs les accions tècniques pertinents.
 - De cara al curs vinent, hi ha la intenció d'avançar el procés de sol·licitud de modificacions. La intenció es treballar en un nou procediment que tingui en compte totes les casuístiques possibles de modificació en el marc del nou RD. La intenció és que els centres coneguin des d'un bon principi quines seran les accions i els terminis que hauran de tenir en compte per tal que puguin adaptar els seus processos interns.



17. Programa de Renovació o adquisició material i equipament per a la docència

- Prevista nova convocatòria abans de Setmana Santa.



UNIVERSITAT^{DE}
BARCELONA

CACG de 16 de febrer de 2022



**COMISSIÓ ACADÈMICA DE CONSELL DE GOVERN
CALENDARI 2023**

COMISSIÓ ACADÈMICA CG	CONSELL DE GOVERN
8 de febrer (dimecres)	1 de març (dimecres)
19 d'abril (dimecres)	10 de maig (dimecres)
21 de juny (dimecres)	12 de juliol (dimecres)
20 de setembre (dimecres)	11 d'octubre (dimecres)
22 de novembre (dimecres)	13 de desembre (dimecres)

GRAU PROPI EN DIRECCIÓ I GESTIÓ GASTRONÒMICA I CULINÀRIA

Universitat de Barcelona (Centre adscrit- UNIBA)

1. DESCRIPCIÓ, OBJECTIUS FORMATIUS I JUSTIFICACIÓ DEL TÍTOL

1.1. Descripció del títol

TAULA 1. Descripció del títol

1.1. Denominació del títol	Graduat o Graduada en Direcció i Gestió Gastronòmica i Culinària per la <i>Universitat de Barcelona</i>
1.2. Àmbit de coneixement	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
1.3. Mencions i especialitats	-
1.4.a) Universitat responsable	Universitat de Barcelona
1.4.b) Universitats participants	
1.4.c) Conveni títols conjunts	
1.5.a) Centre d'impartició responsable	UNIBA- CODI RUCT: 08072498
1.5.b) Centres d'impartició	
1.6. Modalitat d'ensenyament	Presencial
1.7. Nombre total de crèdits	240
1.8. Idiomes d'impartició	Espanyol Català
1.9.a) Nombre total de places	40
1.9.b) Oferta de places per modalitat	Presencial

1.2. Justificació de l'interès del títol

El sector de la gastronomia és clau dins de l'economia espanyola i catalana: hi ha més de 230.000 restaurants, cafeteries i bars al territori espanyol (INE, 2021). S'ha constatat des de fa anys la professionalització necessària del sector que requeriria competències de l'àmbit universitari (Dalton, 2020; VanLandingham, 1995). Tot i que la crisi del COVID-19 ha suposat un dur revés al sector, des del punt de vista quantitatiu es preveu un creixement potencial i una transformació disruptiva dels models de negoci (KPGM, 2020; 11) derivat de múltiples factors entre els que destaquen la [digitalització](#), el desplaçament del producte cap a l'experiència, la [sostenibilitat](#) emmarcada dins de l'agenda 2030, [nous marcs normatius encoratjats per la s agendes internacional](#) és, la demanda de nous productes que cobreixin les necessitats vinculades a [nous estils de vida](#) i dificultats derivades de diferents [problemes de salut](#) (BCH, 2022).

La gastronomia i l'alimentació han format part d'un nombre creixent d'investigacions que abasten diferents disciplines acadèmiques que van des de la nutrició fins a l'antropologia. El focus d'atenció del *Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica i Culinària* són els models de negoci en gastronomia i com es veuen afectats per canvis macro, per això les nostres línies de recerca prioritàries són les següents:

- Els models de negoci al sector de la gastronomia i el grau d'implementació de diferents mesures de sostenibilitat tal [com es concreta a l'agenda 2030](#) i a les [agendes internacionals i nacionals](#)
- Els [marcs normatius emergents](#) i els models de negoci en gastronomia
- Gestió i administració de negocis gastronòmics i culinaris amb un èmfasi especial en la rendibilitat i el finançament
- Noves demandes de mercat vinculades a [estils de vida](#) i [problemes de salut](#) i generació de nous productes en aliança amb el *food-tech*
- Desenvolupament d'experiències gastronòmiques i la vinculació a models de negoci en gastronomia

A l'hora de dissenyar el grau s'ha comptat amb el suport de la [CIA](#), del grup de recerca [ODELA](#), i de Pere Castells president del [Science&Cooking](#).

1.3. Objectius formatius

1.11.a) Principals objectius formatius del títol¹

El Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica i Culinària habilita que les persones apliquin un conjunt de coneixements a un context específic per exercir una activitat professional i com a via de recerca i aprenentatge posteriors a l'àmbit de la gestió d'empreses gastronòmiques. En concret els objectius són els següents:

- Proporcionar coneixement i ajudar a comprendre com són les organitzacions empresarials gastronòmiques així com els diferents entorns gastronòmics i

¹ Principals objectius formatius del títol (250 paraules màxim). Cal especificar l'objectiu o objectius formatius que el títol proposa. Els objectius formatius s'escriuen en funció de la intenció docent i descriuen allò que el professorat pretén cobrir en la seva matèria/assignatura o allò que la titulació pretén impartir per a la formació de l'estudiantat.

estratègies de creació i expansió de les mateixes.

- Acompanyar en l'adquisició de coneixements, habilitats i competències que permetin als graduats exercir en diferents departaments de les empreses gastronòmiques fent servir el pensament crític i les eines que permeten la incorporació de la digitalització i la sostenibilitat en contextos nacionals i globals.
- Preparar l'alumnat per al desenvolupament d'una carrera professional en el camp de la direcció i gestió d'empreses gastronòmiques.

1.4. Perfils fonamentals d'egres als quals s'orienten els ensenyaments².

La formació i metodologia que ofereix el Grau és multidisciplinària i ha estat dissenyada en funció de les necessitats del sector de la gastronomia que demana, d'una banda, professionals capaços de tenir una visió global dels models de negoci i la seva rendibilitat, i de l'altra, que sàpiga adaptar-se a equips diversos i aportar solucions als grans reptes del sector: sostenibilitat, digitalització i incorporació creixent de tecnologia i coneixement científic al disseny del producte.

En concloure el grau, els/les egressats/ades hauran adquirit els coneixements, habilitats i competències per a:

- conèixer, entendre i analitzar els nous estils de vida i necessitats alimentàries i gastronòmiques per millorar o generar opcions noves que cobreixin aquestes necessitats
- conèixer, entendre i analitzar les macro tendències marcades per l'agenda internacional i el desenvolupament normatiu posterior en diferents àmbits
- entendre els diferents models de negoci gastronòmics
- crear i millorar productes gastronòmics en funció dels models de negoci gastronòmic
- comprendre i desenvolupar processos d'operacions i logística que s'adaptin millor a cada producte i model de negoci incorporant la digitalització en aquelles àrees que sigui més eficient
- comprendre i desenvolupar processos de distribució (digital i presencial) que s'adapti millor a cada model de negoci
- entendre i desenvolupar els mecanismes de rendibilitat i finançament de cada model de negoci gastronòmic
- desenvolupar cultures organitzacionals
- desenvolupar i implementar plans integrals de sostenibilitat
- entendre el llenguatge de la ciència aplicada a la gastronomia i poder treballar i desenvolupar idees en equips multidisciplinaris

²Descripció dels perfils principals d'egres acadèmics, professionals o de recerca que pretén el títol per als seus graduats i graduades (250 paraules) .

2. RESULTATS DEL PROCÉS DE FORMACIÓ I D'APRENENTATGE .

2.1. Coneixements o continguts (Knowledge)

BÀSICS O FONAMENTALS

- Identificar els fonaments de les empreses gastronòmiques
- Formular i planificar estratègies de màrqueting en funció dels diferents models de negoci en gastronomia
- Reconèixer els mecanismes que impliquen el disseny de plans de proveïment i logística als diferents models de negoci en gastronomia
- Identificar els principis bàsics i avançats de comptabilitat i finances per aplicar-ho als diferents models de negoci en gastronomia
- Avaluar i comparar diferents cultures organitzacionals a l'entorn gastronòmic
- Classificar i comparar diferents estratègies i models de negoci en gastronomia
- Reconèixer i classificar les macro tendències i agendes internacionals
- Descriure i aplicar els diferents principis científics aplicats a la gastronomia
- Implementar les diferents tècniques gastronòmiques
- Dissenyar i implementar espais i experiències gastronòmiques
- Utilitzar l'anglès a l'àmbit dels negocis gastronòmics
- Descriure i aplicar la normativa legal aplicable a les empreses gastronòmiques

PROFUNDITAT, ABAST I ESPECIALITZACIÓ DE CONEIXEMENT

- Identificar diferents contextos històrics i socials en la distribució d'aliments i classificar els diferents models com ara alta gastronomia, col·lectivitats, franquícies, models fordistes, etc.
- Formular diferents models logístics i proveïment segons les necessitats de les empreses
- Planificar cultures empresarials i estils de direcció segons els models de negoci i el tipus de producte
- Dissenyar la distribució offline i online en els diferents models gastronòmics segons la segmentació de la clientela
- Formular la internacionalització de les empreses gastronòmiques segons el model de negoci i els entorns internacionals.
- Formular la comptabilitat i el finançament combinant les diferents alternatives de finançament i harmonitzant-ne els avantatges i els inconvenients
- Analitzar i prendre decisions sobre la normativa que aplica a l'empresa en relació amb les denominacions d'origen i propietat intel·lectual
- Implementar els models d'economia circular i altres propostes d'economia sostenible a l'àmbit de la gastronomia
- Realitzar anàlisis crítiques d'implementació de models de sostenibilitat en gastronomia
- Classificar els diferents grups d'aliments segons la composició i les característiques

nutricionals

- Classificar els aliments segons estructures i composició química i la seva metabolització a l'organisme
- Enumerar les principals reaccions bioquímiques implicades en la metabolització de glúcids, lípids i proteïnes
- Classificar propietats fisicoquímiques dels aliments i les reaccions implicades en la transformació i deteriorament dels mateixos que poden modificar-ne les característiques
- Elaborar els aliments segons les normes d'higiene i les tècniques culinàries
- Dissenyar espais i experiències gastronòmiques en funció del model de negoci i el producte que es distribueix

2.2. Habilitats o destreses (Skills)

HABILITATS COGNITIVES I CREATIVES QUE INVOLUCREN L ÚS DEL PENSAMENT INTUÏTIU, LÒGIC I CRÍTIC

- Desenvolupar un pensament i un raonament crítics en l'àmbit de la gastronomia i la sostenibilitat
- Analitzar els entorns gastronòmics atenent els principis d'igualtat i aplicant de forma crítica la perspectiva de gènere.
- Adoptar actituds i comportaments d'acord amb una pràctica professional ètica i responsable
- Identificar les necessitats del client gastronòmics i els diferents estils de vida emergents i les necessitats alimentàries vinculades a l'alimentació
- Interpretar el comportament del consumidor i aplicar-lo per desenvolupar estratègies de màrqueting, les variables clau i la planificació
- Identificar i dissenyar solucions en funció de la rendibilitat i el finançament en els negocis gastronòmics
- Analitzar críticament el desenvolupament d'un negoci gastronòmic entenent quin model és el més adequat en funció de les necessitats socials que cobreix i les fórmules de rendibilitat i marcs de sostenibilitat
- Analitzar críticament les agendes internacionals, les macro tendències i els marcs normatius en funció dels contextos de manera que demostrï un plantejament professional i científic cap a la professió o l'àrea de coneixement
- Emprendre i innovar en entorns gastronòmics canviants
- Aplicar els coneixements d'estratègia empresarial per millorar la rendibilitat i la creació de valor
- Identificar les característiques de la digitalització dels negocis i aplicar-les de manera eficient a l'administració de l'empresa gastronòmica i com a part de la seva estratègia competitiva
- Reconèixer les limitacions del coneixement existent en la teoria gastronòmica i en la pràctica professional, sobretot en àmbits recents (per exemple sostenibilitat i digitalització), per adoptar mesures per fer-hi front.

- Reconèixer els diferents models de negoci en gastronomia i desenvolupar estratègies en funció de cadascun
- Reconèixer les principals estratègies de les empreses gastronòmiques per a la seva permanència i expansió internacional
- Aplicar les diferents fórmules de finançament de les empreses gastronòmiques
- Aplicar els processos de *data science i business* intel·ligència al sector gastronòmic
- Desenvolupar cultures organitzacionals d'acord amb el model de negoci en funció de la sostenibilitat i la igualtat d'oportunitats
- Emprendre i crear un negoci gastronòmic
- Desenvolupar la logística d'una empresa gastronòmica
- Desenvolupar un plans de màrqueting *offline i online*

HABILITATS DE RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

- Identificar problemes de target usuari/ària gastronòmic i resoldre'ls mitjançant accions als departaments implicats o modificant l'estratègia del negoci
- Aplicar els coneixements de fonts de dades rellevants i fiables per encarar el redisseny de producte o models gastronòmics obsolets
- Utilitzar els coneixements adquirits en diferents àmbits científics (química, neurologia, nutrició) per millorar tècniques i processos en els diferents models de negoci gastronòmic
- Dissenyar accions i mètodes conduents a resultats òptims. als diferents departaments d'una empresa gastronòmica
- Resoldre problemes en la implantació de la sostenibilitat i la digitalització a les empreses gastronòmiques
- Resoldre incoherències entre l'espai i el disseny d'experiències segons el model de negoci el producte que es comercialitza

HABILITATS TÈCNIQUES I PRÀCTIQUES QUE INVOLUCRIN DESTRESES I ÚS DE MÈTODES, MATERIALS, EINES I INSTRUMENTS

- Utilitzar els mètodes consolidats d'anàlisi i investigació apresos donin comptabilitat i finances per crear o millorar una empresa gastronòmica
- Millorar l'eficàcia del propi treball fent servir les tecnologies de la informació disponibles i adaptant-se als nous entorns tecnològics
- Aplicar adequadament els conceptes de direcció d'operacions i de logística per fer més eficients a les organitzacions
- Buscar, recopilar, analitzar la informació i les dades avaluant la seva rellevància i validesa per a l'àmbit de l'empresa gastronòmica sobretot en l'àmbit de la sostenibilitat i la digitalització
- Aplicar eines i tècniques científiques que permeten elaboracions gastronòmiques d'alt nivell a aliments d'origen vegetal i animal
- Reconèixer els processos de producció, analitzar-ne les característiques i les fases, per determinar l'estructura organitzativa i els recursos necessaris desenvolupant la capacitat per dissenyar noves operatives.

- Identificar els components de l'oferta gastronòmica, analitzar-ne i caracteritzar-ne les variables, per determinar l'oferta de productes culinaris i poder dissenyar noves ofertes seguint els principis de sostenibilitat
- Identificar les necessitats de producció, caracteritzar i seqüenciar les tasques, per programar activitats i organitzar recursos desenvolupant la capacitat per generar processos nous
- Reconèixer matèries primeres, caracteritzant-ne les propietats i condicions idònies de conservació, per a recepcionar -les, emmagatzemar-les i distribuir-les i emprant les tècniques necessàries per a la seua elaboració i innovació culinària
- Identificar les necessitats de manipulacions prèvies de les matèries primeres en cuina, analitzant-ne les característiques i aplicacions, per verificar els processos de pre-elaboració i/o regeneració
- Reconèixer les diferents tècniques, fases i procediments culinaris, identificant-ne les característiques i la seqüenciació, per organitzar la realització de les elaboracions culinàries
- Emprar elements i tècniques decoratives, relacionant-les amb les característiques del producte final, per supervisar la decoració/terminació de les elaboracions entenent els principis biològics i químics que hi ha darrere aquests processos
- Seleccionar mètodes i equips d'envasament i conservació, relacionant les necessitats amb les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per verificar els processos d'envasament i/o conservació entenent els principis biològics i químics que hi ha darrere d'aquests processos
- Aplicar els aspectes clau de les estratègies d'internacionalització i la planificació

HABILITATS DE COMUNICACIÓ

- Presentar una exposició clara, coherent i independent de coneixements, idees, problemes i solucions de l'àmbit gastronòmic davant de diversos tipus de públics
- Utilitzar tecnologies de la informació i la comunicació, així anglès que es requereixin a l'activitat professional corresponent
- Buscar, recopilar i interpretar críticament la informació pertinent a l'àmbit gastronòmic al món acadèmic i empresarial per formular respostes a qüestions ben definides al principal camp d'estudi

2.3. Competències (Competències) .

ENTORN D' APRENTATGE (LEARNING WORK-SETTING)

- Treballar en equip i desenvolupament de lideratge basat en la contribució tant en equips nacionals com internacionals on hi ha un alt grau de multiculturalitat
- Desenvolupament d'una actitud proactiva i de millora contínua

ENTORN PROFESSIONAL (PROFESSIONAL WORK-SETTING)

- Exercir eficientment, en qualsevol àrea de valor d'una empresa o organització, les funcions bàsiques als departaments de màrqueting, logística, comptabilitat i disseny de producte.

3. PLANIFICACIÓ DE L'ENSENYAMENT

3.1. Estructura bàsica de l'ensenyament

RESUM DEL PLA D'ESTUDIS

El Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica i Culinària consta de 240 crèdits ECTS, distribuïts en quatre anys de durada. La seva estructura, seqüenciació de continguts i organització acadèmica estan elaborats partint de les premisses que emmarquen el Reial decret 822/2021, de 28 de setembre, pel qual s'estableix l'organització dels ensenyaments universitaris i del procediment d'assegurament de la seva qualitat. concret s'han tingut en compte les directrius que marca l'article 14.

L'estructura general del títol queda articulada de la manera següent: 60 crèdits bàsics, 120 crèdits obligatoris, 24 crèdits optatius, 30 crèdits de pràctiques a empreses i institucions (que tenen caràcter d'obligatoris), i els 6 crèdits del treball de fi de grau (que igualment té caràcter d'obligatori). L'estructura i la distribució dels 240 crèdits ECTS que configuren aquest pla en els diferents cursos segueix una lògica acadèmica en què els continguts (coneixements, capacitats i habilitats que donen sentit a les competències formatives d'aquest grau) que conformen la base de la disciplina es troben als primers cursos (i bàsicament es concreten en assignatures obligatòries i bàsiques), mentre els continguts que permeten un cert grau d'especialització i/o suposen la possibilitat que, des de l'autonomia de l'estudiant, aquest pugui completar el seu itinerari formatiu a partir de l'elecció de les assignatures que consideri més adequades al seu perfil, es releguen als dos darrers cursos. Les pràctiques tal com recull el Reial decret es concentren a la 2a etapa, concretament a l'últim semestre del 4t any conjuntament amb el TFG. La decisió de l'obligatorietat de les pràctiques i la seva extensió –30 crèdits– s'ha pres tenint en compte la naturalesa acadèmica i els perfils professionals que requereix el sector.

Taula 4.1. Resum del pla d'estudis (estructura semestral)

	Semestre 1	Semestre 2
Curs 1	ECTS: 30 Assignatures: • Models de negoci gastronòmics • Fonaments de Comptabilitat Financera • Fonaments de màrqueting i comercialització • Entorns gastronòmics globals • Tradicions culinàries, cuines i tècniques ancestrals	ECTS: 30 Assignatures: • Sociologia de l'empresa, del consum i l'alimentació • Fisio-química dels processos culinaris i gastronòmics • Neurogastronomia I • Nutrició i estils de vida • Productes, tècniques i manipulació d'aliments plant base
	Semestre 3	Semestre 4
Curs 2	ECTS: 30 Assignatures: • Entorn jurídic d'empreses gastronòmiques • Disseny organitzatiu i cultural empresarial d'empreses gastronòmiques • Màrqueting experiencial i fidelització • Agendes internacionals, sostenibilitat i alimentació • Productes, tècniques i manipulació d'aliments animal base	ECTS: 30 Assignatures: • Logística en abastament, cuina i sala al sector gastronòmic • Desenvolupament de productes gastronòmics d'avantguarda i gastronomització • Pràctica analítica i creativa al laboratori • Tècniques culinàries d'ingredients i productes innovadors • Anglès professional per al sector culinari i gastronòmic
	Semestre 5	Semestre 6
Curs 3	ECTS: 30 Assignatures: • Macrotendències i sostenibilitat al sector gastronòmic • Patisserie, fleca i rebosteria • Comptabilitat i Anàlisi Financera avançada • Emprenedoria i innovació en models de negocis gastronòmics • Estratègia competitiva i internacional • Gestió de sala a l'alta gastronomia i de les franquícies • Disseny d'experiències gastronòmiques per a alta gastronomia i franquícies	ECTS: 30 Assignatures: • Neurogastronomia II • Bromatologia • Sumilleria i tasts de begudes • Conceptualització holística d'experiències i espais gastronòmics • Pràctiques Curriculars a Empresa I

	Semestre 7	Semestre 8
Curs 4	ECTS: 30 Assignatures: • Disseny d'aliments, robòtica i tecnologia • <i>Desing thinking</i> i metodologies agile • Anàlisi de dades i transformació digital • Gestió del client gastronòmic (fidelització i postvenda) • Instruments de finançament • Projectes i finançament mitjançant l'acceleració • Gastronomia, turisme i models de negoci	ECTS: 30 Assignatures: • Pràctiques Curriculars a Empresa II • Treball Final de Grau

PLA D'ESTUDIS DETALLAT

Des del punt de vista dels continguts aquest grau s'organitza globalment a través de matèries configurant-se com una proposta acadèmica i formativa on tots els seus components estan interrelacionats, construïts sota una lògica d'aprenentatge general a específic i buscant el diàleg amb els reptes que aborda el sector avui dia.

Taula 4.2. Pla d'estudis detallat

Matèria 1: FONAMENTS DE L'EMPRESA	
Nombre de crèdits ECTS	42
Tipologia	Fonamental- bàsica
Organització temporal	Semestre
Modalitat	Presencial
Resultats de l'aprenentatge	• Reconèixer els diferents models de negoci en gastronomia i desenvolupar estratègies en funció de cadascun • Reconèixer les principals estratègies de les empreses gastronòmiques per a la seva permanència i expansió internacional • Aplicar les diferents fórmules de finançament de les empreses gastronòmiques • Desenvolupar cultures organitzacionals d'acord amb el model de negoci • Emprendre i crear un negoci gastronòmic • Desenvolupar la logística d'una empresa gastronòmica • Desenvolupar un plans de màrqueting offline i online

Assignatures						
	CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA
	1. PRIMER CURS	Models de negoci gastronòmics	1	FB	6	Castellà
	1. PRIMER CURS	Fonaments de Comptabilitat Financera	1	FB	6	Castellà
	1. PRIMER CURS	Fonaments de màrqueting i comercialització	1	FB	6	Castellà
	2. SEGON CURS	Logística en abastament, cuina i sala al sector gastronòmic	4	FB	6	Castellà
	2. SEGON CURS	Entorn jurídic d'empreses gastronòmiques	3	FB	6	Castellà
	2. SEGON CURS	Disseny organitzatiu i cultural empresarial d'empreses gastronòmiques	3	FB	6	Castellà
	2. SEGON CURS	Màrqueting experiencial i fidelització	3	FB	6	Castellà
Matèria 2: ESTRATÈGIA I MODELS DE NEGOCI A GASTRONOMIA						
Nombre de crèdits ECTS	42					
Tipologia	Mixta					
Organització temporal	Semestral					
Modalitat	Presencial					
Resultats de l'aprenentatge	- Reconèixer els diferents models de negoci en gastronomia i desenvolupar estratègies en funció de cadascun - Reconèixer les principals estratègies de les empreses gastronòmiques per a la seva permanència i expansió internacional - Diferenciar i escollir entre les diferents fórmules de finançament de les empreses gastronòmiques - Aplicar els processos de data science i business intel·ligència al sector gastronòmic - Co-crear productes amb els usuaris potencials - Aplicar el model científic per aplicar-lo al disseny de productes - Aplicar els mecanismes que permeten la fidelització i la generació de comunitats amb la clientela gastronòmica					
Assignatures	CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA
	3. TERCER CURS	Comptabilitat i Anàlisi Financera avançada	5	OP	6	Castellà
	3. TERCER CURS	Emprenedoria i innovació en models de negocis gastronòmics	5	OP	6	Castellà
	3. TERCER CURS	Estratègia competitiva i internacional	5	OB	6	Castellà
	3. TERCER CURS	Gestió de sala a l'alta gastronomia i de les franquícies	5	OP	6	Català
	4. QUART CURS	Desing thinking i metodologies agile	7	OB	6	Castellà
	4. QUART CURS	Anàlisi de dades i transformació digital	7	OB	6	Castellà

4. QUART CURS	Gestió del client gastronòmic (fidelització i postvenda)	7	OB	6	Castellà
4. QUART CURS	Instruments de finançament	7	OP	6	Castellà
4. QUART CURS	Projectes i finançament mitjançant l'acceleració	7	OP	6	Castellà
4. QUART CURS	Gastronomia, turisme i models de negoci	7	OP	6	Català

Matèria 3: MACROTENDÈNCIES I SOSTENIBILITAT A GASTRONOMIA

Nombre de crèdits ECTS	24																														
Tipologia	Mixta																														
Organització temporal	Semestre																														
Modalitat	Presencial																														
Resultats de l'aprenentatge	• Analitzar críticament l'evolució de les agendes internacionals en relació amb el desenvolupament sostenible i l'alimentació • Analitzar críticament les agendes internacionals i analitzar com influeixen en els marcs normatius nacionals i supranacionals • Distingir entre els implícits de l'economia ortodoxa i els models d'economia sostenible • Analitzar i aplicar críticament els marcs teòrics de l'economia sostenible: principis i instruments • Desenvolupar models de producció i consum sostenible • Implementar mecanismes per avaluar models en transició cap a la sostenibilitat • Analitzar vincles entre els sistemes alimentaris, el territori i la sostenibilitat • Analitzar les tendències en relació amb estils de vida i necessitats alimentàries especials																														
Assignatures	<table><tr><th>CURS</th><th>ASSIGNATURES</th><th>SEMESTRES</th><th>TIPOLOGIA</th><th>CRÈDITS</th><th>IDIOMA</th></tr><tr><td>1. PRIMER CURS</td><td>Entorns gastronòmics globals</td><td>1</td><td>FB</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr><tr><td>1. PRIMER CURS</td><td>Sociologia de l'empresa, del consum i l'alimentació</td><td>2</td><td>FB</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr><tr><td>2. SEGON CURS</td><td>Agendes internacionals, sostenibilitat i alimentació</td><td>3</td><td>OB</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr><tr><td>3. TERCER CURS</td><td>Macrotendències i sostenibilitat al sector gastronòmic</td><td>5</td><td>OP</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr></table>	CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA	1. PRIMER CURS	Entorns gastronòmics globals	1	FB	6	Castellà	1. PRIMER CURS	Sociologia de l'empresa, del consum i l'alimentació	2	FB	6	Castellà	2. SEGON CURS	Agendes internacionals, sostenibilitat i alimentació	3	OB	6	Castellà	3. TERCER CURS	Macrotendències i sostenibilitat al sector gastronòmic	5	OP	6	Castellà
CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA																										
1. PRIMER CURS	Entorns gastronòmics globals	1	FB	6	Castellà																										
1. PRIMER CURS	Sociologia de l'empresa, del consum i l'alimentació	2	FB	6	Castellà																										
2. SEGON CURS	Agendes internacionals, sostenibilitat i alimentació	3	OB	6	Castellà																										
3. TERCER CURS	Macrotendències i sostenibilitat al sector gastronòmic	5	OP	6	Castellà																										

Matèria 4: CIÈNCIA i GASTRONOMIA

Nombre de crèdits ECTS	48																																																						
Tipologia	MIXTA																																																						
Organització temporal	Semestre																																																						
Modalitat	Presencial																																																						
Resultats de l'aprenentatge	• Distingir composició nutricional dels productes alimentaris disponibles al mercat • Enumerar el paper fisiològic i bioquímic dels nutrients a l'organisme • Aplicar la metodologia d'avaluació de l'estat nutritiu general i el valor nutritiu de l'aliment • Identificar els problemes de salut associats a l'alimentació; al·lèrgies i intoleràncies, malalties metabòliques, etc. • Identificar les estructures, les propietats i les reaccions dels principals components dels aliments • Distingir les interaccions entre els components dels aliments i la influència de diferents agents físics i químics externs • Utilitzar les matèries primeres a la indústria alimentària i el disseny dels productes finals • Dissenyar i implementar la gestió bàsica de la indústria alimentària, tenint en compte aspectes mediambientals, la qualitat i la seguretat alimentària, etc. • Distingir les percepcions sensorials en relació amb el menjar • Distingir la integració sensorial dels cinc sentits per determinar la percepció del menjar																																																						
Assignatures	<table><tr><th>CURS</th><th>ASSIGNATURES</th><th>SEMESTRES</th><th>TIPOLOGIA</th><th>CRÈDITS</th><th>IDIOMA</th></tr><tr><td>1. PRIMER CURS</td><td>Física i biologia molecular dels productes i processos culinaris i gastronòmics</td><td>2</td><td>FB</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr><tr><td>1. PRIMER CURS</td><td>Neurogastronomia I</td><td>2</td><td>OB</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr><tr><td>1. PRIMER CURS</td><td>Nutrició i estils de vida</td><td>2</td><td>OB</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr><tr><td>2. SEGON CURS</td><td>Desenvolupament de productes gastronòmics d'avantguarda i gastronomització</td><td>4</td><td>OB</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr><tr><td>2. SEGON CURS</td><td>Pràctica analítica i creativa al laboratori</td><td>4</td><td>OB</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr><tr><td>3. TERCER CURS</td><td>Neurogastronomia II</td><td>6</td><td>OB</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr><tr><td>3. TERCER CURS</td><td>Bromatologia</td><td>6</td><td>OB</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr><tr><td>4. QUART CURS</td><td>Disseny d'aliments, robòtica i tecnologia</td><td>7</td><td>OB</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr></table>	CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA	1. PRIMER CURS	Física i biologia molecular dels productes i processos culinaris i gastronòmics	2	FB	6	Castellà	1. PRIMER CURS	Neurogastronomia I	2	OB	6	Castellà	1. PRIMER CURS	Nutrició i estils de vida	2	OB	6	Castellà	2. SEGON CURS	Desenvolupament de productes gastronòmics d'avantguarda i gastronomització	4	OB	6	Castellà	2. SEGON CURS	Pràctica analítica i creativa al laboratori	4	OB	6	Castellà	3. TERCER CURS	Neurogastronomia II	6	OB	6	Castellà	3. TERCER CURS	Bromatologia	6	OB	6	Castellà	4. QUART CURS	Disseny d'aliments, robòtica i tecnologia	7	OB	6	Castellà
CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA																																																		
1. PRIMER CURS	Física i biologia molecular dels productes i processos culinaris i gastronòmics	2	FB	6	Castellà																																																		
1. PRIMER CURS	Neurogastronomia I	2	OB	6	Castellà																																																		
1. PRIMER CURS	Nutrició i estils de vida	2	OB	6	Castellà																																																		
2. SEGON CURS	Desenvolupament de productes gastronòmics d'avantguarda i gastronomització	4	OB	6	Castellà																																																		
2. SEGON CURS	Pràctica analítica i creativa al laboratori	4	OB	6	Castellà																																																		
3. TERCER CURS	Neurogastronomia II	6	OB	6	Castellà																																																		
3. TERCER CURS	Bromatologia	6	OB	6	Castellà																																																		
4. QUART CURS	Disseny d'aliments, robòtica i tecnologia	7	OB	6	Castellà																																																		

Matèria 5: CIÈNCIA, TÈCNIQUES CULINÀRIES I INNOVACIÓ

Nombre de crèdits ECTS	36																								
Tipologia	Obligatòries																								
Organització temporal	Semestre																								
Modalitat	Presencial																								
Resultats de l'aprenentatge	• Reconèixer els processos de producció, analitzar-ne les característiques i les fases, per determinar l'estructura organitzativa i els recursos necessaris desenvolupant la capacitat per dissenyar noves operatives. • Identificar els components de l'oferta gastronòmica, analitzar-ne i caracteritzar-ne les variables, per determinar l'oferta de productes culinàris i poder dissenyar noves ofertes seguint els principis de sostenibilitat • Identificar les necessitats de producció, caracteritzar i seqüenciar les tasques, per programar activitats i organitzar recursos desenvolupant la capacitat per generar processos nous • Reconèixer matèries primeres, caracteritzant-ne les propietats i condicions idònies de conservació, per a recepcionar -les, emmagatzemar-les i distribuir-les i emprant les tècniques necessàries per a la seva elaboració i innovació culinària • Identificar les necessitats de manipulacions prèvies de les matèries primeres en cuina, analitzant-ne les característiques i aplicacions, per verificar els processos de pre-elaboració i/o regeneració • Reconèixer les diferents tècniques, fases i procediments culinàris, identificant-ne les característiques i la seqüenciació, per organitzar la realització de les elaboracions culinàries • Emprar elements i tècniques decoratives, relacionant-les amb les característiques del producte final, per supervisar la decoració/terminació de les elaboracions entenent els principis biològics i químics que hi ha darrere aquests processos • Seleccionar mètodes i equips d'envasament i conservació, relacionant les necessitats amb les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per verificar els processos d'envasament i/o conservació entenent els principis biològics i químics que hi ha darrere d'aquests processos																								
Assignatures	<table><tr><th>CURS</th><th>ASSIGNATURES</th><th>SEMESTRES</th><th>TIPOLOGIA</th><th>CRÈDITS</th><th>IDIOMA</th></tr><tr><td>1. PRIMER CURS</td><td>Tradicions culinàries, cuines i tècniques ancestrals</td><td>1</td><td>OB</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr><tr><td>1. PRIMER CURS</td><td>Productes, tècniques i manipulació d'aliments plant base</td><td>2</td><td>OB</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr><tr><td>2. SEGON CURS</td><td>Productes, tècniques i manipulació d'aliments animal base</td><td>6</td><td>OB</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr></table>	CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA	1. PRIMER CURS	Tradicions culinàries, cuines i tècniques ancestrals	1	OB	6	Castellà	1. PRIMER CURS	Productes, tècniques i manipulació d'aliments plant base	2	OB	6	Castellà	2. SEGON CURS	Productes, tècniques i manipulació d'aliments animal base	6	OB	6	Castellà
CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA																				
1. PRIMER CURS	Tradicions culinàries, cuines i tècniques ancestrals	1	OB	6	Castellà																				
1. PRIMER CURS	Productes, tècniques i manipulació d'aliments plant base	2	OB	6	Castellà																				
2. SEGON CURS	Productes, tècniques i manipulació d'aliments animal base	6	OB	6	Castellà																				

	2. SEGON CURS	Tècniques culinàries d'ingredients i productes innovadors	4	OB	6	Castellà
	3. TERCER CURS	Pastisseria, fleca i rebosteria	5	OB	6	Castellà
	3. TERCER CURS	Submilleria i tasts de begudes	6	OB	6	Castellà

Matèria 6: ANGLÈS

Nombre de crèdits ECTS	6																	
Tipologia	Obligatòria																	
Organització temporal	Semestre																	
Modalitat	Presencial																	
Resultats de l'aprenentatge	• Utilitzar l'anglès com a llengua estrangera • Comunicar-se de forma oral i escrita en una segona llengua estrangera																	
Assignatures	<table><tr><th>CURS</th><th>ASSIGNATURES</th><th>SEMESTRES</th><th>TIPOLOGIA</th><th>CRÈDITS</th><th>IDIOMA</th></tr><tr><td>2. SEGON CURS</td><td>Anglès professional per al sector culinari i gastronòmic</td><td>4</td><td>OB</td><td>6</td><td>Anglès</td></tr></table>						CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA	2. SEGON CURS	Anglès professional per al sector culinari i gastronòmic	4	OB	6	Anglès
CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA													
2. SEGON CURS	Anglès professional per al sector culinari i gastronòmic	4	OB	6	Anglès													

Matèria 7: DISSENY D'EXPERIÈNCIES I ESPAIS GASTRONÒMICS

Nombre de crèdits ECTS	6
Tipologia	Mixta
Organització temporal	Semestre
Modalitat	Presencial
Resultats de l'aprenentatge	- Implementar el disseny d'espais gastronòmics acords amb el concepte de marca i el model de negoci - Dissenyar espais gastronòmics en funció de diferents variables com ara el client, l'usuari, el producte, el servei, la marca, o les franquícies, entre d'altres - Diferenciar entre usuari i client pel disseny de l'experiència - Diferenciar la diferència entre producte i servei per dissenyar l'experiència - Utilitzar de manera eficient els programes i usos en el disseny d'espais comercials

	• Aplicar el desenvolupament conceptual en funció del model de negoci gastronòmic • Conèixer els principis de l'ambientació: materialitat, moblament i il·luminació a l'espai comercial • Aprendre a detectar noves tendències i ecodisseny
--	---

Assignatures

CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA
3. TERCER CURS	Conceptualització holística d'experiències i espais gastronòmics	6	OB	6	Castellà
3. TERCER CURS	Disseny d'experiències gastronòmiques per a alta gastronomia i franquícies	6	OB	6	Català

Matèria 8: PRÀCTIQUES CURRICULARS

Nombre de crèdits ECTS	30																		
Tipologia	Pràctiques curriculars																		
Organització temporal	Semestre																		
Modalitat	Presencial																		
Resultats de l'aprenentatge	• Integrar les diferents àrees temàtiques estudiades durant tot el Grau • Posar en pràctica coneixements i habilitats corresponents a alguna de les assignatures del Grau en un cas real • Apreciar la utilitat pràctica dels mètodes, idees i enfocaments corresponents a les assignatures del Grau en un cas real • Integrar-se en equips de treball en diferents rols • Dissenyar productes i processos en àmbits professionals • Avaluar la rendibilitat i els modes de finançament en empreses reals • Implementar plans de digitalització i sostenibilitat																		
Assignatures	<table><tr><th>CURS</th><th>ASSIGNATURES</th><th>SEMESTRES</th><th>TIPOLOGIA</th><th>CRÈDITS</th><th>IDIOMA</th></tr><tr><td>3. TERCER CURS</td><td>Pràctiques Curriculars a Empresa I</td><td>6</td><td>PRÀCTIQUES</td><td>6</td><td>Castellà</td></tr><tr><td>4. QUART CURS</td><td>Pràctiques Curriculars a Empresa II</td><td>8</td><td>PRÀCTIQUES</td><td>24</td><td>Castellà</td></tr></table>	CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA	3. TERCER CURS	Pràctiques Curriculars a Empresa I	6	PRÀCTIQUES	6	Castellà	4. QUART CURS	Pràctiques Curriculars a Empresa II	8	PRÀCTIQUES	24	Castellà
CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA														
3. TERCER CURS	Pràctiques Curriculars a Empresa I	6	PRÀCTIQUES	6	Castellà														
4. QUART CURS	Pràctiques Curriculars a Empresa II	8	PRÀCTIQUES	24	Castellà														

Matèria 9: TFG						
Nombre de crèdits ECTS	6					
Tipologia	Treball fi de grau					
Organització temporal	Semestre					
Modalitat	Presencial					
Resultats de l'aprenentatge	• Interpretar els entorns macro de la gastronomia així com els seus aspectes social, cultural, política, laboral i econòmica • Analitzar les diferents necessitats vinculades a l'alimentació producte de nous estils de vida i problemes de salut • Valorar el caràcter dinàmic i evolutiu de la gastronomia i els diferents models de negoci • Desenvolupar un pla estratègic de màrqueting per a la distribució de productes gastronòmics segons el model de negoci • Identificar i saber relacionar els principals factors de rendibilitat a la gastronomia • Analitzar problemes empírics sobre un objecte de recerca i elaborar conclusions • Fer anàlisis amb sentit crític de la informació econòmica dels negocis gastronòmics • Analitzar a quines àrees cal la introducció de processos de digitalització per millorar l'eficiència					
Assignatures						
	CURS	ASSIGNATURES	SEMESTRES	TIPOLOGIA	CRÈDITS	IDIOMA
	4. QUART CURS	Treball Final de Grau	8	TFG	6	Castellà

3.2. Activitats i metodologies docents .

MATÈRIES BÀSIQUES, OBLIGATÒRIES I OPTATIVES

El Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica i Culinària implementarà tant estratègies metodològiques expositives com estratègies metodològiques participatives on es fomenta la col·laboració i l'aprenentatge entre iguals. El pla anual de formació del professorat - compost per personal acadèmic i professionals del sector - estarà basat en l'experiència prèvia acumulada per la Universitat de Barcelona i que es recull tant al [projecte RIMDA](#) com al Catàleg d'estratègies docents per la millora i la innovació . Així mateix, inclourà l'experiència prèvia de l'equip de direcció acadèmica vinculat als *COILs projects* i a estratègies específiques de vinculació entre cuina i ciència desenvolupada amb el suport del *Science&Cooking* . Les activitats i metodologies docents inclouen un ampli ventall - des de classes magistrals a ludificació- que es descriuen al quadre han estat seleccionades en funció dels objectius del títol i de la seva relació amb els diferents resultats d'aprenentatge

i de les matèries que inclouen les matèries bàsiques, obligatòries i optatives que componen el grau.

MATÈRIA	Metodologia docent 1	Metodologia docent 2	Metodologia docent 3	Metodologia docent 4
FONAMENTS DE L'EMPRESA	Estudis de cas	Simuladors	Aprenentatge col·laboratiu	Flipped Classroom
ESTRATÈGIA I MODELS DE NEGOCI A GASTRONOMIA	Aprenentatge col·laboratiu			
MACROTENDÈNCIES I SOSTENIBILITAT A GASTRONOMIA	COILs projects .(SUNY, 2022)	Aprenentatge servei (APS)		
CIÈNCIA I GASTRONOMIA	Ciència Recreativa (García, R; 2011)	Ludificació	Elaboració de projectes	
CIÈNCIA, TÈCNiques CULINÀRIES I INNOVACIÓ	Ciència Recreativa García, R; 2011)	Ludificació	Elaboració de projectes	
ANGLÈS	COILs projects .(SUNY, 2022)			
TFG	Elaboració de projectes			

PRÀCTIQUES ACADÈMIQUES EXTERNES (OBLIGATÒRIES)

Les pràctiques acadèmiques externes, a més de les hores d'aprenentatge a l'empresa, tenen una sèrie d'activitats i de metodologies d'acompanyament a l'alumnat. L'alumnat comptarà amb:

- seminaris temàtics d'iniciació que ajudaran a incorporar destreses per incorporar-se al món empresarial (seminari de currículum, les fórmules per presentar-se a una entrevista personal, el desenvolupament de xarxes professionals mitjançant les noves tecnologies, etc.)
- seminaris temàtics avançats anomenats Cicles directius que mitjançant exemples de casos i empreses reals l'introduiran a les metodologies de treball

L'alumnat també comptarà amb tres figures centrals:

- 1) el tutor/a acadèmic que l'acompanyarà en tots aquells dubtes que vinculin el coneixement acadèmic amb el professional
- 2) el tutor/a de l'empresa d'acollida que guiarà en l'adquisició d'habilitats i competències pròpies del món empresarial
- 3) el/la responsable d'atenció a l'alumnat en temes de Carreres Professionals que acompanyarà l'alumnat en tots aquells temes vinculats a la normativa i als drets i les obligacions com a alumnat en pràctiques dins de l'entorn laboral

A continuació es detallen les activitats formatives:

	DENOMINACIÓ ACTIVITAT FORMATIVA
1	Seminaris temàtics.
2	Treball tutelat (considerat com a activitat presencial)
3	Treball autònom
4	Assistència a en empresa/institució
5	Assistència a reunions de supervisió amb el tutor d'empresa o institució
6	Assistència a reunions de supervisió amb el tutor acadèmic

TREBALL DE FI DE GRAU

El TFG serà un projecte que pot estar orientat al desenvolupament d'una investigació, una intervenció o una innovació en el camp professional. El TFG pot adoptar doncs diverses configuracions: projectes de recerca; projectes de millora d'un àmbit dins de les empreses gastronòmiques i projectes d'emprenedoria i creació d'empreses.

Tenint en compte les diferents formes que pot adoptar el TFG, les activitats i metodologies docents es subdivideixen en funció de tres categories:

- Seminari de recerca on s'exposen com fer una cerca bibliogràfica acadèmica, quines són les fonts vàlides d'informació, diferents mètodes quantitatius i qualitatius per dur a terme una investigació considerada científica dins l'àmbit acadèmic
- Seminari temàtics d'innovació i metodologies agile on s'exposen les necessitats i reptes que necessiten abordar les empreses gastronòmiques
- Seminari específics de finançament en les fórmules tradicionals i noves fórmules mitjançant acceleradores on es presenten les tipologies de finançament i els seus temps
- Elaboració de projectes

3.3. Sistemes d'avaluació .

AVALUACIÓ DE LES MATÈRIES BÀSIQUES, OBLIGATÒRIES I OPTATIVES

1	Proves escrites (examen, qüestionaris (d'elecció entre diferents respostes, de distinció veritable/fals, d'aparellament...), proves objectives (respostes simples, completar la frase...), proves d'assaig, mapes conceptuals i similars, activitats d'aplicació, estudi de casos, resolució de problemes...)
2	Proves orals (entrevistes o exàmens, posades en comú, exposicions)
3	Instruments basats en l'observació (llistats de control, escales d'estimació, registres)
4	Treballs realitzats per l'estudiant (memòries, dossiers, projectes, carpeta d'aprenentatge,...)
5	Informe i autoavaluació de l'alumne
6	Informe sobre rendiment i motivació del tutor de l'empresa/institució
7	Informe del tutor acadèmic

AVALUACIÓ DE LES PRÀCTIQUES ACADÈMIQUES EXTERNES (OBLIGATÒRIES)

8	Treballs realitzats per l'estudiant (memòries, dossiers, projectes, carpeta d'aprenentatge,...)
9	Informe i autoavaluació de l'alumne
10	Informe sobre rendiment i motivació del tutor de l'empresa/institució
11	Informe del tutor acadèmic

AVALUACIÓ DEL TREBALL DE FI DE GRAU

12	Proves orals (entrevistes o exàmens, posades en comú, exposicions)
13	Treballs realitzats per l'estudiant (memòries, dossiers, projectes, carpeta d'aprenentatge,...)



GRAUS

TÍTOLS NOUS

CENTRE	NOU TÍTOL (Universitat coordinadora – Universitats participants)	CRÈDITS	OBSERVACIONS
CENTRES ADSCRITS			
Institut del Teatre <i>En procés d'adscripció</i>	Grau en Dramatúrgia i Direcció Escènica	240	Centre en procés d'adscripció
	Grau en Interpretació Teatral	240	El centre ha manifestat la voluntat d'impartir entre 3 i 4 nous graus, la concreció definitiva dels quals es farà properament
	Grau en Escenografia	240	
	Grau en Dansa	240	La verificació dels títols no es produirà fins a l'adscripció del centre a la UB
	Grau en Pedagogia de la Dansa	240	

TÍTOLS REVERIFICATS

CENTRE	NOU TÍTOL (Universitat coordinadora – Universitats participants)	CRÈDITS	TÍTOL QUE EXTINGEIX	OBSERVACIONS
Facultat d'Economia i Empresa	Grau en Economia	240	Grau en Economia	Canvi de crèdits obligatoris a optatius
Facultat de Filologia i Comunicació	Grau en Filologia i Cultures Franceses	240	Grau en Estudis Francesos	Canvi de denominació i canvi de continguts. Universitat coordinadora: Universitat Autònoma de Barcelona



	UAB - UB			
CENTRES ADSCRITS				
Escola de Noves Tecnologies Interactives – ENTI	Grau en Art Digital i Animació per Videojocs	240	Grau en Creació Artística per a Videojocs i Jocs Aplicats	Canvi de la càrrega lectiva, passa de 180 a 240 crèdits i canvia de denominació D'acord amb el RD 822/2021 el canvi de 180 a 240 crèdits i el canvi de denominació proposats es fan per procés de modificació

MÀSTER UNIVERSITARI

TÍTOLS NOUS

CENTRE	TÍTOL <i>Universitat coordinadora / Universitats Participants</i>	CRÈDITS	OBSERVACIONS
Facultat d'Economia i Empresa	MU Polítiques Públiques / Public Policy <i>Universitat Pompeu Fabra (IBEI) / Universitat de Barcelona Universitat Autònoma de Barcelona</i>	60	Universitat coordinadora. Universitat Pompeu Fabra
Facultat d'Informació i Mitjans Audiovisuals	MU Mitjans, Comunicació i Diversitats	60	S'exclou de la programació per informe desfavorable d'AQU a la seva verificació
Facultat de Matemàtiques i Informàtica	MU Ciència de Dades Biomèdiques / Master in Biomedical Data Science <i>Universitat Rovira i Virgili / Universitat de Barcelona - Universitat Autònoma de Barcelona – Universitat Politècnica</i>	60	Universitat coordinadora: Universitat Rovira i Virgili Canvi de denominació segons consta a l'informe favorable i la memòria que s'ha sol·licitat verificar



CENTRE	TÍTOL <i>Universitat coordinadora / Universitats Participants</i>	CRÈDITS	OBSERVACIONS
	<i>de Catalunya – Universitat de Girona – Universitat Pompeu Fabra – Universitat de Vic Catalunya Central</i>		
CENTRES ADSCRITS			
Campus Docent Sant Joan de Déu	MU Gestió d'Emergències Extrahospitalàries	90	S'ajorna el títol al curs 2023-24
Escola de Noves Tecnologies Interactives (ENTI)	MU Ciència i Tecnologia en Futbol	60	El centre sol·licita ajornar al curs 2022-23 la seva programació

TÍTOLS REVERIFICATS

CENTRE	NOU TÍTOL (Universitat coordinadora – Universitats participants)	CRÈDITS	TÍTOL QUE EXTINGEIX	OBSERVACIONS
Facultat de Dret	MU Direcció Estratègica de Seguretat	60	MU Direcció Estratègica de Seguretat i Policia	Canvi de denominació del màster
Facultat d'Economia i Empresa	MU Ciències Actuarials i Financeres	120	MU Ciències Actuarials i Financeres	Canvi de crèdits del màster, passa de 90 a 120 crèdits
Facultat de Química	MU Electroquímica. Ciència i Tecnologia <i>U.Alicante / UB – UAB – UAM – U.Burgos – U.Politécnica de Cartagena – U.Córdoba – U.Murcia – U.Sevilla</i>	60	Electroquímica. Ciència i Tecnologia	Reverificació per canvi en les universitats que hi participen Títol inicialment programat per al curs 2021- 22 que ajorna la seva implantació al curs 2022-23 a petició de la universitat coordinadora (U.Alicante)
Facultat de Filologia i Comunicació	MU Comunicació Especialitzada	60	MU Comunicació Especialitzada	Proposta de reverificació que serà tramitada com a modificació
CENTRES ADSCRITS				



Escola de Noves Technologies Interactives (ENTI)	MU Ciència i Tecnologia en Futbol	60	MU Ciència i Tecnologia en Futbol	El centre sol·licita ajornar al curs 2022-23 la seva programació
---	--	----	--	--

SUSPENSIONS TEMPORALS I SUPRESSIONS PER AL CURS 2022-23

CONVOCATÒRIA BIENNAL DE PLACES

CENTRE	TÍTOL	JUSTIFICACIÓ SUPRESSIÓ
Facultat de Dret	Grau en Gestió i Administració Pública <i>UOC-UB</i>	<i>S'inicia el procés de supressió per acord entre les dues universitats</i>



ITINERARIS DE DOBLE TITULACIÓ

- **Història – Història de l'Art (20 places)**



GRAUS

TÍTOLS NOUS

CENTRE	NOU TÍTOL (Universitat coordinadora – Universitats participants)	CRÈDITS	OBSERVACIONS
Centro Universitario Internacional de Barcelona (UNIBA)	Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica i Culinària	240	Aprovació condicionada a l'adequació de pla d'estudis, professorat i espais. Canvi de denominació d'acord amb la proposta presentada.

GRAUS

TÍTOLS REVERIFICATS

CENTRE	NOU TÍTOL (Universitat coordinadora – Universitats participants)	CRÈDITS	TÍTOL QUE EXTINGEIX	OBSERVACIONS
Facultat de Geografia i Història	Grau en Geografia i Canvi Global	240	Grau en Geografia	Motivació reverificació: Ineficiència de l'estudi actual (baix nombre de preinscrits en primera opció i taxa d'abandonament elevada) i necessitat d'incorporació d'assignatures de temàtica nova i rellevant.



MÀSTER UNIVERSITARI

TÍTOLS NOUS

CENTRE	TÍTOL <i>Universitat coordinadora / Universitats Participants</i>	CRÈDITS	OBSERVACIONS
Facultat de Química	MU en Protecció Radiològica Ambiental Universidad de Extremadura / Universitat de Barcelona – Universitat de Huelva – Universitat de les Illes Balears – Universidad de Las Palmas – Universidad de Málaga – Universidad Politécnica de Madrid – Universitat de València Estudi General – Universidad de Zaragoza – Universidad de Cantabria	60	
	MU en Química Sanitària Universitat de Barcelona – Universitat de València Estudi General – Universidad Autónoma de Barcelona – Universitat Rovira i Virgili – Universitat de Girona	90	Intercentre amb Facultat de Biologia i Facultat de Medicina i Ciències de la Salut.
CENTRES ADSCRITS			
Campus Docent Sant Joan de Déu	MU Gestió d'Emergències Extrahospitalàries	90	S'ajorna el títol al curs 2023-24.



MÀSTER UNIVERSITARI

TÍTOLS REVERIFICATS

CENTRE	NOU TÍTOL (Universitat coordinadora – Universitats participants)	CRÈDITS	TÍTOL QUE EXTINGEIX	OBSERVACIONS
Facultat de Dret	MU en Mètodes d'Investigació en Criminologia	60	MU en Criminologia, Política Criminal i Sociologia Juridicopenal	Motivació reverificació: Reducció de crèdits (de 90 a 60 crèdits) Adaptar els continguts i especialitzacions a les demandes formatives actuals.

Ensenyaments de Grau
Modificació Itinerari doble titulació
CACG de 16 de febrer de 2022

Ensenyament	Informació aprovada	Modificació
G1103 Doble Titulació Matemàtiques i Administració i Direcció d'Empreses	Els òrgans de govern de la de la Facultat de Matemàtiques i Informàtica i de la Facultat d'Economia i Empresa, han aprovat la modificació de la Doble Titulació de Grau en Matemàtiques i ADE, tal i com s'especifica a continuació: L'itinerari de doble titulació consta aprovat amb 396 crèdits totals. S'aprova incorporar un itinerari de 390 crèdits pels estudiants que cursen l'itinerari sense mencions en ADE, afegint una opció diferenciada si es cursa una de les dues assignatures de pràctiques ofertades per les dues titulacions. -Es modifica la Taula de Reconeixement que queda tal i com consta a l'annex. Curs d'efectes: a partir del curs 2021-22.	S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació de la doble titulació dels Graus Matemàtiques i Administració i Direcció d'Empreses, tal com consta a l'annex.

Ensenyaments de Màster Universitari
Aprovació d'itineraris d'extinció

CACG de 16 de febrer de 2022

Ensenyament	Informació acord
MD503 Ciències Actuarials i Financeres	S'acorda aprovar, per delegació del Consell de Govern en el seu acord de 14 de juliol de 2021, l'aprovació de l'itinerari d'extinció del Màster Universitari en Ciències Actuarials i Financeres tal com consta en el document que s'adjunta com a annex.
M0W05 Comunicació Especialitzada	La modificació del Pla d'Estudis de la titulació de Màster en Comunicació Especialitzada, comporta un nou itinerari de pla d'estudis i l'extinció de l'itinerari de cadascuna de les tres especialitats, #especialitat 1, #especialitat 2 i #especialitat 3 del títol impartides fins el curs 2020-21. El procés d'extinció a aplicar a cadascuna de les assignatures de l'#especialitat 1, #2 i #3, que s'extingeixen fins la seva extinció definitiva el curs 2023-24 és el que figura en l'annex. S'acorda aprovar, per delegació del Consell de Govern en el seu acord de 14 de juliol de 2021, l'aprovació de l'acord d'extinció de l'itinerari impartit fins el curs 2020-21 (especialitat #1, especialitat #2 i especialitat #3), corresponent al pla d'estudis de 2014.
M280H Medicina Tradicional Xinesa	S'acorda aprovar, per delegació del Consell de Govern en el seu acord de 14 de juliol de 2021, l'aprovació de l'itinerari d'extinció del Màster Universitari en Medicina Tradicional Xinesa tal com consta en el document que s'adjunta com a annex.

Ensenyaments de Grau
Aprovació de plans d'estudis

CACG de 16 de febrer de 2022

Ensenyament	Informació acord
G1115 Economia	S'acorda Informar favorablement i elevar a Consell de Govern i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, l'aprovació del pla d'estudis de la titulació de grau en Economia, tal com consta en el document que s'adjunta com a annex.

Ensenyament	Informació acord
G1116 Filologia i Cultura Franceses	S'acorda Informar favorablement i elevar a Consell de Govern i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, l'aprovació del pla d'estudis de la titulació de grau en Filologia i Cultura Franceses, tal com consta en el document que s'adjunta com a annex.

Ensenyaments de Grau
Modificació de plans d'estudis
CACG de 16 de febrer de 2022

Ensenyament	Informació aprovada	Modificació
G1059 Criminologia	Els òrgans de govern del centre han aprovat la modificació del Pla d'Estudis de la titulació de grau en Criminologia, tal i com s'indica a continuació: -L'assignatura Obligatòria "Victimologia" (codi 362642) de quart curs es modifica de semestre: del 1r semestre passa al 2n semestre. -Com a conseqüència es modifica la distribució de crèdits optatius del quart curs, de manera que es fixen en 12 crèdits optatius en el primer semestre i en 12 crèdits optatius en el segon semestre. Curs efectes: a partir del 2021-22	S'acorda Informar favorablement i elevar a Consell de Govern i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació del pla d'estudis del grau en Criminologia, tal com consta en el document que s'adjunta com a annex.
G1038 Química	Com a conseqüència de la modificació del pla d'estudis de la titulació de Grau en Química, aprovada per CACG de 12 de maig de 2021, els òrgans de govern del centre han aprovat la modificació dels requisits d'assignatures del Pla d'Estudis en Química, que quedaran tal i com s'indica a continuació: "Per a matricular l'assignatura de "Treball Final de Grau" (codi 360882) Cal tenir superats 180 crèdits d'assignatures de Formació Bàsica i Obligatòries de primer, segon i tercer curs, fins al sisè semestre inclòs" Curs d'efectes. A partir del 2022-23	S'acorda Informar favorablement i elevar a Consell de Govern i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació del pla d'estudis del grau en Química, tal com consta en el document que s'adjunta com a annex.

Ensenyaments de Grau
Aprovació de plans d'estudis

CACG de 22 d'abril de 2022

Ensenyament	Informació acord
G1116 Filologia i Cultura Franceses	S'acorda Informar favorablement i elevar a Consell de Govern i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, l'aprovació del pla d'estudis de la titulació de grau en Filologia i Cultura Franceses, tal com consta en el document que s'adjunta com a annex.

Ensenyaments de Grau
Aprovació de taules de reconeixement

CACG de 16 de febrer de 2022

Ensenyament	Informació acord
G1115 Economia	S'acorda aprovar, per delegació del Consell de Govern en el seu acord de 14 de juliol de 2021, les taules de reconeixement de la titulació de Grau en Economia tal com consta en el document que s'adjunta com a annex.

NORMATIVA ORGANITZACIÓ DE PRÀCTICUM I, PRÀCTICUM II I TREBALL DE FINAL DE GRAU

Facultat de Biologia: Graus de Biologia, Bioquímica, Biotecnologia, Ciències Ambientals i Ciències Biomèdiques. **Facultat de Medicina i Ciències de la Salut:** Grau de Ciències Biomèdiques

*Aprovada en la comissió Acadèmica de la Facultat de Biologia el dia 17 de juny de 2021
Aprovada per la Junta de Facultat el dia 19 de juliol 2021*

Primer. MATÈRIA: PRÀCTICUM

ASSIGNATURES: PRÀCTICUM I i PRÀCTICUM II

1.1.- El Pràcticum és una matèria amb dues assignatures (Pràcticum I i Pràcticum II). Tant Pràcticum I (PI) com Pràcticum II (PII) són assignatures de 6 crèdits ECTS. Per tant, cadascuna d'aquestes assignatures ha de tenir:

- a.- un pla docent
- b.- un equip coordinador i un equip docent
- c.- els criteris d'avaluació especificats al pla docent.

1.2.- Els pràcticum han de ser integradors dels coneixements adquirits al llarg del Grau i una font d'adquisició de noves habilitats.

1.3.- En finalitzar els Pràcticums, l'estudiant ha d'haver assolit la capacitat de treballar autònomament facilitant així la realització del Treball Final de Grau (TFG) i la incorporació a la professió o, si s'escau, als mòduls de recerca i/o de professionalització dels Màsters.

1.4.- Els Pràcticums permetran obtenir resultats de caire pràctic i recollir evidències que contribueixin al TFG de l'estudiant. En línies generals, el PI han d'incidir sobre el desenvolupament i aprenentatge de tècniques i eines generals, mentre que el PII ha de ser més específic per a cada estudiant, tot i que aquesta distribució dependrà de la modalitat de pràcticum que esculli l'estudiant i del projecte.

1.5.- Pel nombre de crèdits que tenen assignades les assignatures, PI i PII suposen una càrrega de treball per a l'estudiant de 150 hores cadascuna, incloent la redacció dels informes.

1.6.- Les pràctiques no curriculars que pugui haver realitzat l'estudiant amb anterioritat no seran reconegudes com a Pràcticums (PI i/o PII).

Segon. TREBALL FINAL DE GRAU (TFG)

2.1.- El TFG és una assignatura de 12 crèdits ECTS que ha de tenir:

- a.- un pla docent.
- b.- un equip coordinador i un equip docent.
- c.- els criteris d'avaluació especificats al pla docent.

2.2.- És important tenir en compte l'objectiu formatiu del TFG, segons queda recollit a la Memòria de verificació de cada títol recollida en el *Registro de Universidades, Centros y Títulos* (RUCT). Així, l'objectiu formatiu és: *"El proyecto final de Grado deberá recapitular todas las competencias transversales de la titulación y profundizar en una o varias de las competencias específicas, según el tipo de proyecto realizado,"* mentre que els objectius d'aprenentatge són: *"Diseñar, ejecutar y analizar protocolos experimentales. Utilizar las herramientas estadísticas, informáticas y bibliográficas necesarias para la ejecución de un proyecto. Elaborar una memoria sobre un proyecto."*

2.3.- El TFG és una part fonamental de la formació curricular de l'estudiant. Per tant, s'ha de valorar que l'estudiant hagi adquirit les competències necessàries que ha d'haver assolit en el decurs del grau. El TFG avalua el nivell d'adquisició d'aquestes competències, i no la rellevància dels resultats obtinguts.

2.4.- Pel nombre de crèdits, el TFG suposa una dedicació per part de l'estudiant de 300 hores (200 de les quals serien de treball presencial al lloc de realització del projecte i 100 serien la part dedicada a l'escriptura de la memòria i preparació de la presentació oral).

Tercer. REQUERIMENTS PER A LA MATRÍCULA DE PI, PII I TFG

3.1.- Per a la matrícula de PI i PII caldrà que l'estudiant:

- tingui tot el primer curs aprovat.
- no tingui més d'una assignatura suspesa de segon curs
- hagi superat un nombre igual o superior a 150 crèdits del Grau.

3.2.- Cadascun dels pràcticum (PI o PII) s'ha de matricular en el semestre acadèmic en el qual finalitzi l'activitat a desenvolupar. Només en el cas dels pràcticums realitzats en el decurs de l'estiu, s'admetrà que es matriculin en el primer semestre acadèmic del curs següent.

Per poder iniciar PI, PII i/o TFG cal tenir completat i signat el conveni de cooperació educativa amb les entitats col·laboradores i el Projecte Formatiu (modalitats 1 i 2) o la mobilitat tramitada ("Learning Agreement" i conveni de subvenció signats o conveni de pràctiques internacionals signat segons s'escaigui per cada mobilitat) (modalitat 3).

En el moment d'iniciar cadascun dels Pràcticums o el TFG, l'estudiant ha de tenir una matrícula vigent a la UB per tal de garantir la cobertura de l'assegurança universitària.

3.3.- Per a la matrícula del TFG, caldrà que l'estudiant hagi aprovat totes les assignatures de 1r i 2n curs, i superat, en total, 180 ó més crèdits. La matrícula del TFG és finalista i, per tant, l'estudiant ha de matricular també tots els crèdits pendents per a finalitzar el grau.

Quart. SEMESTRALITZACIÓ DE LA MATRÍCULA

4.1.- La matrícula de PI, PII i TFG serà semestralitzada. Així, si l'estudiant es matricula al primer semestre, podrà lliurar les evidències (els informes de pràcticums i/o memòria del TFG) en el període d'avaluació (gener-febrer) o bé reavaluació (juny-juliol), mentre que si es matricula al segon semestre, podrà lliurar les evidències en el període d'avaluació (juny-juliol) o reavaluació (setembre).

Cinquè. MODALITATS DE PI, PII, i TFG

5.1 MODALITAT 1 (MOD 1)

Realització de PI, PII i TFG en una entitat externa (empresa, institució o organització externa a la UB).

5.1.1.- L'estudiant es matricularà de PI, PII i TFG en funció dels períodes on estimi que realitzarà les tasques. No cal que es matriculi al mateix temps les tres assignatures (PI, PII i TFG).

5.1.2.- L'estudiant comptarà amb un tutor extern (pertanyent a l'entitat on realitzi el treball) i se li assignarà un/a tutor/a UB que pertanyi al professorat de la Universitat de Barcelona. Es contempla la possibilitat de co-tutories.

5.1.3.- S'ha d'haver signat un conveni de cooperació educativa entre l'entitat externa i la Facultat de Biologia, o bé un conveni marc entre l'entitat i la Universitat de Barcelona. A més de disposar del conveni, cada estudiant haurà de tenir un projecte formatiu específic, que estarà signat pel propi estudiant, la facultat (degà/na o vicedegà/na acadèmic) i la persona autoritzada per part l'entitat externa. Al projecte formatiu constarà:

- Dades de l'estudiant i de l'entitat
- Programa a desenvolupar per l'estudiant
- Tècniques, procediments i treball que es desenvoluparan
- Competències específiques i transversals que desenvoluparà l'estudiant
- Tutor/a extern/a i tutor/a UB
- Dedicació: nombre d'hores totals, període de realització i horari
- Adreça on es realitzaran les pràctiques

En alguns casos, pot ser necessari gestionar i signar documents addicionals a requeriment de les entitats externes.

5.1.4.- El paper del/de la tutor/a extern/a serà orientar i supervisar l'activitat de l'estudiant, així com participar en la valoració del PI i el PII.

5.1.5.- El paper del/de la tutor/a UB és vetllar per a que la feina que desenvolupi l'estudiant a l'entitat externa sigui adequada segons els requeriments docents del PI, PII i TFG. És el/la responsable de l'avaluació del PI i PII, i participa en l'avaluació del TFG. A més, és el/la responsable de trametre l'avaluació de les tres assignatures al Campus Virtual de Pràcticums i TFG.

5.2 MODALITAT 2 (MOD 2)

Realització de PI, PII i TFG dins d'un grup de recerca de la Universitat de Barcelona.

5.2.1.- L'estudiant es matricularà de PI, PII i TFG en funció dels períodes on estimi que realitzarà les tasques. No cal que matriculi al mateix temps les tres assignatures (PI, PII i TFG).

5.2.2.- L'estudiant tindrà un/a tutor/a UB que serà un/a professor/a que pertanyi al grup de recerca. Es contempla la possibilitat de co-tutories sempre i quan un/a tutor/a sigui professor/a, que serà l'encarregat/da de trametre les avaluacions al Campus Virtual de Pràcticums i TFG.

5.2.3. Cada estudiant haurà de tenir un projecte formatiu específic, que estarà signat pel propi estudiant, la facultat (degà/na o vicedegà/na acadèmic) i el/la tutor/a. Al projecte formatiu hi constarà:

- Dades de l'estudiant, del centre i del grup de recerca
- Programa a desenvolupar per l'estudiant
- Tècniques, procediments i treball que es desenvoluparan
- Competències específiques i transversals que desenvoluparà l'estudiant
- Tutors/es del projecte
- Dedicació: nombre d'hores totals, període de realització i horari
- Adreça on es realitzaran les pràctiques

5.2.4.- El paper del/de la tutor/a és orientar i supervisar l'activitat de l'estudiant i vetllar per que la feina que desenvolupi l'estudiant sigui adequada pels requeriments docents del PI, PII i TFG. És el/la responsable de l'avaluació del PI i PII, i participa en l'avaluació del TFG. A més, és el/la responsable de trametre l'avaluació de les tres assignatures al campus virtual de pràcticums i TFG.

5.3. MODALITAT 3 (MOD 3)

Realització dels PI, PII i la part experimental del TFG en el decurs d'un programa de mobilitat Erasmus, o d'altres programes de mobilitat internacional.

L'estudiant desenvoluparà un projecte de 30 ECTS (750 hores) a la institució de destí, havent de reconèixer 15 ECTS (Pràcticum I, Pràcticum II i una optativa de 3 ECTS). Només en el cas que un/a estudiant faci el projecte a temps complet durant un semestre, se li reconeixerà aquesta optativa de tres crèdits com a part de la convalidació de la seva mobilitat.

5.3.1.- L'estudiant es matricularà del Pràcticum I, Pràcticum II, una optativa Erasmus de 3 ECTS i TFG en funció dels períodes en els que estimi que realitzarà les tasques. Caldrà que es matriculi dels Pràcticums I i II i l'optativa de 3 ECTS en el semestre que fa la mobilitat, mentre que es podrà matricular del TFG en el període que el presenti.

5.3.2. L'Oficina de Relacions Internacionals (ORI) gestionarà la documentació referent a la mobilitat. També es generarà una fitxa del projecte ("Research Project Form") on figuraran els següents apartats:

- Nom de l'estudiant
- Curs acadèmic
- Dades de la Universitat / Centre de destí
- Dades del grup de recerca
- Dades de l'/la investigador/a principal del grup i/o tutor/a del projecte
- Títol del projecte
- Resum del projecte
- Tècniques, procediments i treball que es desenvoluparà
- Tutor/a UB.

5.3.3.- L'estudiant tindrà un/a tutor/a que pertanyi a la Universitat o centre de destí, que serà responsable d'orientar i supervisar l'activitat de l'estudiant, i de la qualificació del PI, PII i l'optativa Erasmus de 3 ECTS.

5.3.4.- L'estudiant tindrà un/a tutor/a UB pertanyent al professorat de la Universitat de Barcelona. La funció del/de la tutor/a UB és vetllar per a que la feina que es desenvolupi sigui adequada als requeriments docents dels Pràcticums i TFG. El/la tutor/a UB és el/la responsable de la tutorització del TFG, i també participa en la qualificació del TFG. A més, és el/la responsable de trametre l'avaluació de les tres assignatures al campus virtual de Pràcticums i TFG.

5.4. Altres (combinacions de modalitats)

En alguns casos degudament justificats es pot fer una combinació de modalitats, sempre amb el vistiplau de l'equip de coordinació de Pràcticums i TFG.

Sisè. SEGUIMENT DELS ESTUDIANTS

L'equip de coordinació de TFG, conjuntament amb la secretaria d'estudiants i docència (SED) del centre, portaran un registre actualitzat dels projectes que realitzen els/les estudiants, del professorat responsable dels/de les estudiants i de les tutoritzacions dels projectes, i seran responsables de l'organització de les tres assignatures així com de solucionar les incidències que puguin sorgir.

6.1. Seguiment en MOD 1 i MOD 2

6.1.1.- El seguiment administratiu dels/de les estudiants que trien MOD 1 i MOD 2 es realitzarà a la secretaria (SED) del centre i amb la col·laboració de l'equip de coordinació.

6.1.2.- El seguiment acadèmic el realitzarà el/la tutor/a UB assignat/da a l'estudiant i amb el suport de l'equip de coordinació.

6.2. Seguiment en MOD 3

6.2.1.- El seguiment administratiu dels/de les estudiants que trien MOD 3 es realitzarà des de la l'Oficina de Relacions Internacionals (ORI) de la Facultat de Biologia i la secretaria (SED) del centre.

6.2.2.- El seguiment acadèmic el realitzarà el/la tutor/a UB assignat/da a l'estudiant i amb el suport del/de la coordinador/a de la modalitat 3 i el/la cap de l'ORI de la Facultat de Biologia.

Setè. PUBLICITAT I ADJUDICACIÓ DE PROJECTES

7.1. PROJECTES MOD 1 I MOD 2

7.1.1.- En el segon semestre de cada curs (generalment a l'abril) es publicaran a nivell intern de centre les places i projectes oferts per les MOD 1 i MOD 2.

7.1.2.- El calendari serà el següent:

- L'estudiant disposarà d'unes 4 o 5 setmanes per formalitzar les sol·licituds de projectes. En aquest període, l'estudiant realitzarà les entrevistes requerides pels projectes que vulgui seleccionar i que així ho indiquin.
- Cada estudiant, a la seva sol·licitud, podrà consignar fins a 10 opcions en ordre de preferència.
- En el decurs del mes de juny, generalment a la primera quinzena, es farà pública la resolució d'assignació de places, la qual haurà estat realitzada per l'equip de

coordinació dels pràcticums i TFG. L'assignació de places és vinculant. En cas necessari, s'obrirà un segon període d'assignacions.

7.1.3- L'assignació de les places tindrà en compte els següents criteris:

- L'ordre de preferència de la sol·licitud
- Número de crèdits superats
- Nota mitjana de l'expedient
- Adequació al perfil del projecte (tema a desenvolupar, perfil acadèmic / itinerari o menció de l'alumne, motivació de selecció de projecte, especificitats i/o resultat de l'entrevista).

7.1.4. L'estudiant podrà presentar propostes de projecte de PI, P II i TFG per a les modalitats 1 i 2. Aquestes propostes han de ser aprovades per l'equip de coordinació de Pràcticums i TFG. Un cop aprovat el projecte, l'assignació serà directa i vinculant.

7.2. PROJECTES MOD 3

7.2.1.- Pel que fa a la MOD 3, l'estudiant sol·licitarà una plaça a les diferents convocatòries de mobilitat internacional. En qualsevol dels casos, l'estudiant haurà de trobar el projecte a desenvolupar al centre de destí de la seva mobilitat, que haurà de ser aprovat per l'equip de coordinació de Pràcticums i TFG.

Vuitè. AVALUACIÓ DE PRÀCTICUM I i PRÀCTICUM II

Com a norma general, l'avaluació es farà mitjançant una rúbrica que conté diferents ítems, que corresponen a una o més competències generals del grau.

8.1. Evidències d'avaluació

8.1.1.- L'estudiant haurà de presentar dos informes, un per cadascun dels pràcticums (PI i PII). Aquests informes hauran de seguir els models establerts per a cadascuna de les modalitats, que estaran publicats a la pàgina web de pràcticums i TFG de la Facultat de Biologia.

8.2 Sistema d'avaluació de PI i PII

8.2.1.- La qualificació de PI i PII es consignarà amb la rúbrica elaborada a tal efecte.

MOD 1: El/la tutor/a UB, amb la col·laboració del/de la tutor/a extern/a, serà responsable de completar i trametre les rúbriques d'avaluació del PI i del PII al Campus Virtual.

MOD 2: El/la tutor/a UB serà responsable de completar i trametre les rúbriques d'avaluació del PI i del PII al Campus Virtual.

MOD 3: El/la tutor/a extern/a és el/la responsable de completar l'única rúbrica d'avaluació que atorgarà la qualificació de PI, PII i l'Optativa Erasmus de 3 ECTS. El/la tutor/a UB serà responsable de sol·licitar l'avaluació al/a la tutor/a extern/a i trametre-la al Campus Virtual.

Novè. AVALUACIÓ DEL TFG

Segons consta a les memòries **Verifica** dels diferents Graus: *La evaluación del Proyecto de Final de Grado se realizará mediante una única prueba final que constará de diversas partes: la entrega de una memoria escrita según un formato determinado, la exposición oral de los resultados más concluyentes y la defensa del proyecto ante un tribunal nombrado a tal efecto entre el PDI de la Facultad,*

9.1. Evidències d'avaluació

9.1.1. L'estudiant haurà de presentar una memòria escrita i fer-ne l'exposició i defensa davant d'un tribunal. Aquesta memòria ha de seguir les directrius de TFG publicades al web de Pràcticums i TFG, i podrà ser escrita i defensada en català, castellà o anglès.

9.1.2. L'estudiant ha de lliurar la memòria de TFG al seu tutor/tutora UB amb la suficient antelació per a la seva revisió i qualificació.

9.2. Sistema d'avaluació del Treball de Final de Grau:

9.2.1.- El/la tutor/a UB en totes les modalitats valorarà la memòria i emetrà la seva qualificació seguint la rúbrica publicada a la web de Pràcticums i TFG, i un informe de l'evolució de l'estudiant. Aquesta qualificació de la memòria ha de ser superior o igual a 4.0 per a poder ser defensada davant del tribunal, i representarà un 20% de la qualificació final del TFG.

9.2.2.- Abans de la defensa del TFG, l'estudiant haurà d'haver completat i compartit al seu tutor PAT les evidències sobre l'adquisició de les competències transversals durant el Grau en forma de portafoli o una altra eina equivalent que el centre indiqui.

9.2.3.- Els membres dels tribunals seran nomenats per l'equip de coordinació i, juntament a la data, hora i lloc de les defenses, seran publicats al campus virtual de Pràcticums i TFG. Les defenses són actes públics i per tant d'accés obert a tothom qui desitgi assistir, excepte en casos de confidencialitat.

9.2.4.- Els tribunals estaran constituïts per tres membres escollits entre el professorat de la UB implicat en la docència dels graus de la Facultat de Biologia, o de la Facultat de Biologia i la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut en el cas del grau de Ciències Biomèdiques. Altres professors/es, investigadors/es i professionals poden ser convidats/des per l'equip de coordinació per a formar part dels tribunals.

9.2.5.- La qualificació del/de la tutor/a UB constituirà el 20 % de la qualificació final. Per altra banda, el tribunal avaluarà la memòria (60%) i l'exposició i defensa (40%) segons els ítems proposats a la rúbrica d'avaluació. La qualificació del tribunal serà la mitjana aritmètica de les qualificacions dels tres membres del tribunal. La qualificació final serà la mitjana ponderada entre la qualificació del tribunal (80%) i el/la tutor/a UB (20%).

9.2.6.- El temps de presentació del TFG serà de 15 minuts, seguit d'un torn de preguntes per part dels membres del tribunal. El temps total previst per l'exposició i defensa serà de 30 minuts.

Desè. CONFIDENCIALITAT DE PRACTICUMS I TFG

10.1. En el cas que calgui garantir la protecció dels resultats o evidències incloses en el projecte desenvolupat, el/la tutor/a i/o l'estudiant podran sol·licitar la confidencialitat dels Pràcticums i TFG. L'equip de coordinació resoldrà la sol·licitud esmentada.

10.2. L'acceptació de la confidencialitat implica la signatura d'un document de confidencialitat per part del/de la tutor/a UB, l'estudiant, els membres del tribunal que avaluarà el TFG i un membre de l'equip de coordinació.

10.3. L'acte de defensa quedarà en aquest cas restringit als signants de l'acord de confidencialitat i al/a la tutor/a del projecte.

10.4. Es garantirà que l'accés a les evidències d'avaluació quedin restringides als signants de l'acord de confidencialitat.

Onzè. AL·LEGACIONS A LA NOTA DEL TFG

Si es vol consultar la qualificació detallada del TFG s'haurà de presentar una instància (sol·licitud genèrica) a secretaria (SED), adreçada al/a la degà/na durant un període prèviament establert. Els/les estudiants que presentin la sol·licitud seran convocats/des i podran veure les diferents qualificacions de les rúbriques d'avaluació. Un cop consultada la nota, els/les estudiants que vulguin presentar una al·legació a l'avaluació del TFG, hauran de fer una nova instància al/a la degà/na amb les al·legacions que creguin pertinents i tota la documentació que considerin oportuna. Un cop el/la degà/na doni el vistiplau, aquestes al·legacions seran trameses al mateix tribunal avaluador del TFG, que farà un informe argumentat de resposta. Aquest informe es farà arribar als/a les estudiants que han fet l'al·legació, de forma personalitzada. Si l'estudiant no està d'acord amb la resolució del tribunal, haurà de tornar a presentar una nova al·legació argumentada, i es convocarà un tribunal extraordinari que revisarà les al·legacions. La decisió d'aquest tribunal serà inapel·lable.

Qualsevol incidència rellevant durant la realització dels pràcticums i/o el TFG serà comunicada al/la tutor/a UB i/o a l'equip de coordinació, els/les quals si s'escau faran les gestions oportunes per a cada cas en particular.

Disposició final

Aquesta normativa entra en vigor a 15 de setembre de 2021, coincidint amb l'inici del curs 2021-2022, a excepció de l'article 9.2.2, que entrarà en vigor el 15 de setembre de 2022, quan ja estarà implementat el sistema de recollida d'evidències en tots els cursos.

Ensenyaments de Màster Universitari
Aprovació de memòries de verificació

CACG de 16 de febrer de 2022

Ensenyament	Informació acord
MD708 EM en Nanociència i Nanotecnologia / Nanoscience and Nanotechnology	S'acorda Informar favorablement i elevar a Consell de Govern i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, l'aprovació de la memòria de verificació del màster Erasmus Mundus en Nanociència i Nanotecnologia/ Nanoscience and Nanotechnology, tal com consta a l'annex.

Ensenyaments de Màster Universitari
Modificació de memòries de verificació

CACG de 16 de febrer de 2022

Ensenyament	Informació acord
M2606 Activitat Física i Educació	S'acorda aprovar, i elevar a Consell de Govern i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació del títol de Màster en Activitat Física i Educació, que quedarà tal com figura en la memòria adjunta.
M2903 Direcció i Gestió de Centres Educatius	S'acorda aprovar, i elevar a Consell de Govern i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació del títol de Màster en Direcció i Gestió de Centres Educatius, que quedarà tal com figura en la memòria adjunta.
MD703 Energies Renovables i Sostenibilitat Energètica	S'acorda aprovar, i elevar a Consell de Govern i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació del títol de Màster en Energies Renovables i Sostenibilitat Energètica, que quedarà tal com figura en la memòria adjunta.
M0204 Formació de Professors d'Espanyol com a Llengua Estrangera	S'acorda aprovar, i elevar a Consell de Govern i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació del títol de Màster en Formació de Professors d'Espanyol com a Llengua Estrangera, que quedarà tal com figura en la memòria adjunta.
M0S07 Recerca en Empresa	S'acorda aprovar, i elevar a Consell de Govern i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació del títol de Màster en Recerca en Empresa, que quedarà tal com figura en la memòria adjunta.

Ensenyaments de Màster Universitari
Aprovació de plans d'estudis

CACG de 16 de febrer de 2022

Ensenyament	Informació acord
MD70D Ciència i Tecnologia Quàntiques / Quantum Science and Technology	S'acorda Informar favorablement i elevar a Consell de Govern i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, l'aprovació del pla d'estudis de la titulació de màster Ciència i Tecnologia Quàntiques / Quantum Science and Technology, tal com consta en el document que s'adjunta com a annex.
MD5DP Ciències Actuarials i Financeres	S'acorda Informar favorablement i elevar a Consell de Govern i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, l'aprovació del pla d'estudis de la titulació de màster Ciències Actuarials i Financeres, tal com consta en el document que s'adjunta com a annex.

Ensenyaments de Màster Universitari
Modificació de plans d'estudis
CACG de 16 de febrer de 2022

Ensenyament	Informació aprovada	Modificació
M0W05 Comunicació Especialitzada	• Modificació del nombre de crèdits optatius i supressió dels de pràctiques externes obligatòries (6 crèdits) del títol: els crèdits optatius passen de 18 a 24. • Substitució de la matèria obligatòria Llengua, Cultura i Ciència (MD0W0P), de 24 crèdits, per una nova matèria obligatòria anomenada Àmbits de la Comunicació (MD0W0Z), de 24 crèdits. • Substitució de les assignatures obligatòries que conformaven la matèria obligatòria substituïda Llengua, Cultura i Ciència (MD0W0P), per les assignatures obligatòries de la nova matèria obligatòria Àmbits de la Comunicació (MD0W0Z): - 575149 Comunicació i Sectors Professionals (6 crèdits) - 575150 Eines per a la Comunicació i la Recerca (6 crèdits) - 575151 Metodologies de Recerca en Comunicació (6 crèdits) - 575152 Comunicació Estratègica i Organitzacions (6 crèdits) • Creació d'una nova matèria optativa anomenada Pràctiques en Organitzacions (MD0W0T) de 6 crèdits, integrada per una nova assignatura optativa anomenada Pràctiques en Institucions (575148) de 6 crèdits. • Canvi en la forma d'assolir els 24 crèdits optatius del màster: a més de cursar 18 crèdits amb assignatures "obligades" de cadascuna de les tres matèries optatives obligades del màster, Comunicació Científica (MD0W0R), Comunicació Cultural (MD0W0S) i Comunicació Social (MD0W0Q), s'han de cursar 6 crèdits a escollir entre l'assignatura de la nova matèria optativa Pràctiques en Organitzacions (MD0W0T), i les assignatures optatives de les matèries optatives diferents a l'especialitat que cursa cada alumne. • Substitució de les assignatures optatives "obligades" vinculades a cadascuna de les matèries optatives "obligades": - MD0W0R Comunicació Científica: a. Comunicació Bioètica (571273) (6 crèdits) b. Comunicació de la Indústria Farmacèutica i Alimentària	S'acorda Informar favorablement i elevar a Consell de Govern i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació del pla d'estudis del màster en Comunicació Especialitzada, tal com consta en el document que s'adjunta com a annex.

Ensenyament	Informació aprovada	Modificació
	(571274) (6 crèdits) c.Comunicació Hospitalària (571272) (6 crèdits) per a.Comunicació i Innovació Tecnològica (575130) (3 crèdits) b.Comunicació Bioètica (575131) (3 crèdits) c.Comunicació i Medi Ambient (575132) (3 crèdits) d.Comunicació de la Salut (575133) (3 crèdits) e.Divulgació Científica (575134) (3 crèdits) f. Ciència i Alfabetització (575135) (3 crèdits) - MD0W0S Comunicació Cultural: a.Comunicació Cultural de l'Art i de la Moda (571275) (6 crèdits) b.Comunicació Cultural de les Lletres, les Arts Escèniques i la Música (571276) (6 crèdits) c.Discurs, Cultura i Societat (571277) (6 crèdits) per a.Discurs, Cultura i Identitat (s) (575136) (3 crèdits) b.Comunicació i Escriptura Creativa (575137) (3 crèdits) c.Comunicació dels Espectacles en Viu (575138) (3 crèdits) d.Periodisme Cultural (575139) (3 crèdits) e.Cultura Digital (575140) (3 crèdits) f.Pragmàtica Intercultural i Comunicació Multimodal (575141) (3 crèdits) - MD0W0Q Comunicació Social: a.Comunicació Econòmica i Financera (571271) (6 crèdits) b.Comunicació Política i Social (571270) (6 crèdits) c.Comunicació Jurídica (571269) (6 crèdits) per a.Comunicació Econòmica i Financera (575142) (3 crèdits) b.Comunicació Política (575143) (3 crèdits) c.Dret, Justícia i Comunicació (575144) (3 crèdits) d.Relacions Públiques i Gestió de Marca (575145) (3 crèdits) e.Comunicació Institucional (575146) (3 crèdits) f.Mitjans i Ideologia (575147) (3 crèdits)	

Ensenyaments de Màster Universitari
Aprovació de taules de reconeixement

CACG de 16 de febrer de 2022

Ensenyament	Informació acord
M0W05 Comunicació Especialitzada	S'acorda aprovar, per delegació del Consell de Govern en el seu acord de 14 de juliol de 2021, l'aprovació de les taules de reconeixement de la titulació de màster en Comunicació Especialitzada, tal com consta a l'annex.