

Proposta del Pla d'Estudis del Títol de Grau en TG1084 Ciències Culinàries i Gastronòmiques
Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT (Centre Adscrit) i Facultat de Farmàcia
Total de crèdits del títol de grau: 240

(*) Modificació del Pla d'Estudis a partir del curs 2020-2021

1r Curs					
Codi	Assignatures	Semestre	ECTS	TIPUS	Codi Matèria (crèdits matèria)
364880	Història de la Cuina i la Gastronomia	1	6	FB	211759 Història (18)
364882	Química dels Aliments	1	6	FB	211760 Química(12)
364883	Principis de Fisiologia i Bioquímica	1	6	FB	211760 Química(12)
364905	Economia Aplicada i Sostenibilitat	(*) 1 2	3	OB	211765 Organització i Gestió Empresarial (15)
364892	Sistemes i Processos de Producció en Cuina	1	6	OB	211762 Elaboracions Culinàries i Gastronòmiques (45)
364885	Turisme, Gastronomia i Comunicació	(*) 2 1	6	FB	211761 Economia(18)
364881	Antropologia i Psicologia de l'Alimentació i la Gastronomia	2	6	FB	211759 Història (18)
364886	Fonaments de Gestió Econòmica i Financera	2	6	FB	211761 Economia(18)
364891	Tècniques i Elaboracions Culinàries	2	6	OB	211762 Elaboracions Culinàries i Gastronòmiques (45)
364901	Principis de Nutrició i Dietètica	2	3	OB	211764 Nutrició i Salut(9)
364907	Bases Físiques i Físicoquímiques de Productes i Processos Culinaris	2	6	OB	211766 Ciència i Cuina (12)
TOTAL CRÈDITS PER CURS			60		

2n Curs					
Codi	Assignatures	Semestre	ECTS	TIPUS	Codi Matèria (crèdits matèria)
364910	Anglès Tècnic Aplicat	(*) Anual 2	9	OB	211768 Anglès(9)
364931	Productes d'Origen Animal: Elaborats i no Elaborats	(*) 1 2	6	FB	211774 Biologia(12)
364884	Màrqueting i Comercialització	1	6	FB	211761 Economia (18)
364893	Cuina Dolça: Tècniques i Fórmules	1	6	OB	211762 Elaboracions Culinàries i Enogastronòmiques (45)
364898	Agrosistemes del Món	(*) 1 2	3	OB	211763 Origen dels Productes Culinaris(18)
364900	Seguretat Alimentària i Legislació	1	3	OB	211764 Nutrició i Salut(9)
364879	Art i Cuina	(*) 2 1	6	FB	211759 Història (18)
364932	Productes d'Origen Vegetal: Elaborats i no Elaborats	(*) 2 1	6	FB	211774 Biologia(12)
364897	Evolució Genètica i Millora dels Cultius de Productes Culinaris	(*) 2 1	3	OB	211763 Origen dels Productes Culinaris(18)
364887	Cuina Mediterrània i Cuines del Món	2	6	OB	211762 Elaboracions Culinàries i Enogastronòmiques (45)
364911	Pràctiques d'Iniciació	2	6	OB	211769 Pràctiques Externes(6)
TOTAL CRÈDITS PER CURS			60		

TIPUS DE MATÈRIA:

FB – Formació Bàsica/ FU Formació Bàsica UB / OB – obligatòria / OT – optativa del grau / OTM – optativa d' menció / PR-OB – pràctiques externes obligatòries/ PR-OT – pràctiques optatives/ TR – treball final de grau

FB branca principal / FB altres branques

3r Curs					
Codi	Assignatures	Semestre	ECTS	TIPUS	Codi Matèria (crèdits matèria)
364903	Gestió i Desenvolupament de les Persones i Equips	(*) 1 2	3	OB	211765 Organització i Gestió Empresarial(15)
364904	Marc Legal Empresarial i Mediambiental	1	3	OB	211765 Organització i Gestió Empresarial (15)
364906	Experimentació Culinària	1	6	OB	211766 Ciència i Cuina(9)
364933	La Cuina Tradicional de la Local a la Global	1	6	OB	211762 Elaboracions Culinàries i Enogastronòmiques (45)
364889	Planificació i Disseny d'Espais Culinaris	2	3	OB	211762 Elaboracions Culinàries i Enogastronòmiques (45)
364890	Elaboració i Tast de Begudes	2	6	OB	211762 Elaboracions Culinàries i Enogastronòmiques (45)
364899	Alimentació i Salut	2	3	OB	211764 Nutrició i Salut(9)
364895	Pesca i Gastronomia	(*) 2 1	3	OB	211763 Origen dels Productes Culinaris(18)
364896	Producció Certificada i Marques de Qualitat	(*) 2 1	3	OB	211763 Origen dels Productes Culinaris(18)
TOTAL CRÈDITS PER CURS			36		

Menció en Direcció d'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica en la Restauració Comercial

Assignatures optatives "obligades" de la menció a superar en 3r curs	Semestre	ECTS	TIPUS	Codi Matèria (crèdits matèria)
364914 Elaboracions Culinàries en la Restauració Comercial	2	6	OTM	211771 Innovació i Cuina Contemporània (12)
364918 Processos de Servei de Restauració	(*) 1 2	3	OTM	211775 Gestió i Procés Culinari i Gastronòmic (24)
364919 Gestió del Coneixement Culinari	1	3	OTM	211775 Gestió i Procés Culinari i Gastronòmic (24)
364917 Optimització de Circuits de Producció	(*) 2 1	6	OTM	211775 Gestió i Procés Culinari i Gastronòmic (24)
364924 Pràctica d'Iniciació en Alta Cuina i Innovació Gastronòmica	2	6	OTM	211772 Pràctiques d'Especialització (36)
TOTAL		24		

Menció en Direcció Culinària i Innovació Gastronòmica en la Indústria Alimentària i Col·lectivitats

Assignatures optatives "obligades" de la menció a superar en 3r curs	Semestre	ECTS	TIPUS	Codi Matèria (crèdits matèria)
364927 Elaboracions Culinàries en Col·lectivitats i Indústria Alimentària	2	6	OTM	211773 Tècniques Culinàries en Col·lectivitats i en la Indústria Alimentària 12
364930 Logística i Cadena de Subministraments	(*) 2 1	3	OTM	211776 Gestió i Innovació 15
364919 Gestió del Coneixement Culinari	(*) 1 2	3	OTM	211775 Gestió i Procés Culinari i Gastronòmic (24)
364929 Organització Culinària i Direcció d'Operacions	1	6	OTM	211776 Gestió i Innovació 15

TIPUS DE MATÈRIA:

FB – Formació Bàsica/ FU Formació Bàsica UB / OB – obligatòria / OT – optativa del grau / OTM – optativa d' menció / PR-OB – pràctiques externes obligatòries/ PR-OT – pràctiques optatives/ TR – treball final de grau

FB branca principal / FB altres branques

364925 Pràctica d'Iniciació en Direcció Culinària i Innovació en la Indústria Alimentària i Col·lectivitats	2	6	OTM	211772 Pràctiques d'Especialització (36)
TOTAL		24		

Itinerari sense menció

Assignatures optatives a superar en 3r curs	Semestre	ECTS	TIPUS	Codi Matèria (crèdits matèria)
Optatives de grau	1	(*) 12 ₉	OT	<ul style="list-style-type: none"> • 211771 Innovació i Cuina Contemporània (12) • 211775 Gestió i Procés Culinari i Gastronòmic (24) • 211773 Tècniques Culinàries en Col·lectivitats i en la Indústria Alimentària (12) • 211776 Gestió i Innovació (15)
Optatives de grau	2	(*) 6 ₉	OT	
Optatives de grau	2	6	OT	211772 Pràctiques d'Especialització (36)
TOTAL		24		

4rt Curs					
Codi	Assignatures	Semestre	ECTS	TIPUS	Codi Matèria (crèdits matèria)
364888	Procés Creatiu i Tecnologia Culinària Contemporània	1	6	OB	211762 Elaboracions Culinàries i Enogastronòmiques (45)
364894	Anàlisi Sensorial	1	6	OB	211763 Origen dels Productes Culinaris(18)
364902	Estratègia i Emprenedoria Empresarial	1	6	OB	211765 Organització i Gestió Empresarial(15)
364908	Innovació i Desenvolupament de Productes Gastronòmics	(*) 2 _±	6	OB	211767 Recerca i Innovació Culinària(18)
364909	Recerca Culinària i Gastronòmica	(*) 2 _±	6	OB	211767 Recerca i Innovació Culinària(18)
364912	Treball Final de Grau	2	12	OB	211770 Treball Final de Grau(12)
TOTAL CRÈDITS PER CURS			42		

Menció en Direcció d'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica en la Restauració Comercial

Assignatures optatives "obligades" de la menció a superar en 4rt curs	Semestre	ECTS	TIPUS	Codi Matèria (crèdits matèria)
364915 Gestió de la Producció Culinària: Planificació i Execució	(*) 1-2	6	OTM	211775 Gestió i Procés Culinari i Gastronòmic (24)
364913 Innovació Culinària en Tecnologia d'Avantguarda	2	6	OTM	211771 Innovació i Cuina Contemporània (12)
364923 Pràctica de Perfeccionament en Alta Cuina i Innovació Gastronòmica	2	6	OTM	211772 Pràctiques d'Especialització (36)
TOTAL		18		

TIPUS DE MATÈRIA:

FB – Formació Bàsica/ FU Formació Bàsica UB / OB – obligatòria / OT – optativa del grau / OTM – optativa d' menció / PR-OB – pràctiques externes obligatòries/ PR-OT – pràctiques optatives/ TR – treball final de grau

FB branca principal / FB altres branques

Menció en Direcció Culinària i Innovació Gastronòmica en la Indústria Alimentària i Col·lectivitats

Assignatures optatives "obligades" de la menció a superar en 4rt curs	Semestre	ECTS	TIPUS	Codi Matèria (crèdits matèria)
364926 Grans Produccions Culinàries	(*) 1-2	6	OTM	211773 Tècniques Culinàries en Col·lectivitats i en la Indústria Alimentària (12)
364928 Innovació Tecnològica Avançada	2	6	OTM	211776 Gestió i Innovació (15)
364922 Pràctica de Perfeccionament en Direcció Culinària i Innovació en la Indústria Alimentària i Col·lectivitats	2	6	OTM	211772 Pràctiques d'Especialització 36
TOTAL		18		

Itinerari sense menció

Assignatures optatives a superar en 4rt curs	Semestre	ECTS	TIPUS	Codi Matèria (crèdits matèria)
Optatives de grau	2	12	OT	<ul style="list-style-type: none"> • 211771 Innovació i Cuina Contemporània (12) • 211775 Gestió i Procés Culinari i Gastronòmic (24) • 211773 Tècniques Culinàries en Col·lectivitats i en la Indústria Alimentària (12) • 211776 Gestió i Innovació (15)
Optatives de grau	2	6	OT	211772 Pràctiques d'Especialització (36)
TOTAL		18		

TIPUS DE MATÈRIA:

FB – Formació Bàsica/ FU Formació Bàsica UB / OB – obligatòria / OT – optativa del grau / OTM – optativa d' menció / PR-OB – pràctiques externes obligatòries/ PR-OT – pràctiques optatives/ TR – treball final de grau

FB branca principal / FB altres branques

Títol de Grau en **TG1084 Ciències Culinàries i Gastronòmiques**

Número de crèdits optatius totals a superar per l'estudiant

42

Número de crèdits optatius que figuren en la memòria ANECA del títol (1)

MENCIONS I INTENSIFICACIONS

Forma en que ha de cursar els crèdits optatius l'estudiant per a l'obtenció de mencions i intensificacions que s'hagin de reflectir en el Suplement Europeu al Títol.

Cal concretar el número de crèdits optatius que es vinculen a les mencions (i intensificacions) respecte als crèdits totals optatius definits en la titulació (memòria ANECA). En el cas que no tots els crèdits optatius definits en la titulació estiguin vinculats a l'obtenció de la menció, intensificació, cal omplir el quadre "Optativitat vinculada al grau" d'aquest apartat.

La suma de crèdits vinculats a la menció (i intensificació) + els crèdits optatius vinculats al grau han de ser el total de crèdits optatius definits en la titulació (1).

Forma d'assolir els crèdits optatius vinculats a l'obtenció de les mencions (en el cas de títols que ofereixin menció + intensificació cal afegir en aquest apartat totes les possibilitats de menció + intensificació previstes)

Nom menció: **Menció en Direcció d'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica en la Restauració Comercial**

Número de crèdits optatius vinculats a la menció: **42**

Matèries i crèdits a superar en cadascuna d'elles i/o assignatures que configuren la menció (cal indicar si hi ha assignatures optatives obligades per a obtenir la menció)

42 crèdits superant les assignatures optatives "obligades" següents:

211771 Innovació i Cuina Contemporània

364914 Elaboracions Culinàries en la Restauració Comercial (6 cr)

211772 Pràctiques d'Especialització

364923 Pràctica de Perfeccionament en Alta Cuina i Innovació Gastronòmica (6 cr)

364924 Pràctica d'Iniciació en Alta Cuina i Innovació Gastronòmica (6 cr)

211775 Gestió i Procés Culinari i Gastronòmic

364917 Optimització de Circuits de Producció (6 cr)

364918 Processos de Servei de Restauració (3 cr)

364919 Gestió del Coneixement Culinari (3 cr)

364915 Gestió de la Producció Culinària: Planificació i Execució (6 cr)

211771 Innovació i Cuina Contemporània

364913 Innovació Culinària en Tecnologia d'Avantguarda (6 cr)

Nom menció: **Menció en Direcció Culinària i Innovació Gastronòmica en la Indústria Alimentària i Col·lectivitats**

Número de crèdits optatius vinculats a la menció: **42**

Matèries i crèdits a superar en cadascuna d'elles i/o assignatures que configuren la menció (cal indicar si hi ha assignatures optatives obligades per a obtenir la menció)

42 crèdits superant les assignatures optatives "obligades" següents:

211776 Gestió i Innovació

TIPUS DE MATÈRIA:

FB – Formació Bàsica/ FU Formació Bàsica UB / OB – obligatòria / OT – optativa del grau / OTM – optativa d'menció / PR-OB – pràctiques externes obligatòries/ PR-OT – pràctiques optatives/ TR – treball final de grau

FB branca principal / FB altres branques

364928 Innovació Tecnològica Avançada (6 cr)

211772 Pràctiques d'Especialització

364925 Pràctica d'Iniciació en Direcció Culinària i Innovació en la Indústria Alimentària i Col·lectivitats (6 cr)

364922 Pràctica de Perfeccionament en Direcció Culinària i Innovació en la Indústria Alimentària i Col·lectivitats (6 cr)

Matèria 211773 Tècniques Culinàries en Col·lectivitats i en la Indústria Alimentària

364924 Elaboracions Culinàries en Col·lectivitats i Indústria Alimentària (6 cr)

364926 Grans Produccions Culinàries (6 cr)

Matèria 211775 Gestió i Procés Culinari i Gastronòmic

364919 Gestió del Coneixement Culinari (3 cr)

Matèria 211776 Gestió i Innovació

364930 Logística i Cadena de Subministraments (3 cr)

364929 Organització Culinària i Direcció d'Operacions (6 cr)

ITINERARI SENSE MENCIONS

En el cas que es vulgui proposar un itinerari per als estudiants amb el qual no s'obtingui cap de les mencions, cal indicar la forma d'obtenir els crèdits optatius per a aquests estudiants.

Forma d'assolir l'optativitat lligada al grau

Número de crèdits optatius vinculats al grau: **42**

Opció 1: Superant qualsevol assignatura optativa ofertada pel títol de grau

X

Opció 2: Superant un número determinat de crèdits de les matèries optatives del títol de grau que s'indiquen a continuació.

L'estudiant haurà de cursar 12 crèdits de la matèria de Pràctiques d'Especialització i els 30 restants a escollir lliurement entre els crèdits oferts per les matèries següents:

- Innovació i Cuina Contemporània (12 cr)
- Gestió i Procés Culinari i Gastronòmic (24 cr)
- Tècniques Culinàries en Col·lectivitats i en la Indústria Alimentària (12 cr)
- Gestió i Innovació (15 cr)

Reconeixement Acadèmic màxim 6 crèdits