



Pla d'Estudis del Títol de Grau en *Ciències Culinàries i Gastronòmiques*

Total de credits del títol de grau: 240

1r curs			
CODI	ASSIGNATURA	SEMESTRE	ECTS TIPUS
364905	Economia Aplicada i Sostenibilitat	1er	3 OB
364880	Història de la Cuina i la Gastronomia	1er	6 FB
364883	Principis de Fisiologia i Bioquímica	1er	6 FB
364882	Química dels Aliments	1er	6 FB
364892	Sistemes i Processos de Producció en Cuina	1er	6 OB
364881	Antropologia i Psicologia de l'Alimentació i la Gastronomia	2on	6 FB
364907	Bases Físiques i Fisicoquímiques dels Productes i Processos Culinaris	2on	6 OB
364886	Fonaments de Gestió Econòmica i Financera	2on	6 FB
364901	Principis de Nutrició i Dietètica	2on	3 OB
364891	Tècniques i Elaboracions Culinàries	2on	6 OB
364885	Turisme, Gastronomia i Comunicació	2on	6 FB
2n curs			
CODI	ASSIGNATURA	SEMESTRE	ECTS TIPUS
364910	Anglès Tècnic Aplicat	Anual	9 OB
364898	Agrosistemes del Món	1er	3 OB
364893	Cuina Dolça: Tècniques i Fórmules	1er	6 OB
364884	Màrqueting i Comercialització	1er	6 FB
364931	Productes d'Origen Animal: Elaborats i No Elaborats	1er	6 FB
364900	Seguretat Alimentària i Legislació	1er	3 OB
364879	Art i Cuina	2on	6 FB
364887	Cuina Mediterrània i Cuines del Món	2on	6 OB
364897	Evolució Genètica i Millora dels Cultius de Productes Culinaris	2on	3 OB
364911	Pràctiques d'Iniciació	2on	6 PR
364932	Productes d'Origen Vegetal: Elaborats i No Elaborats	2on	6 FB
3r curs			
CODI	ASSIGNATURA	SEMESTRE	ECTS TIPUS
364906	Experimentació Culinària	1er	6 OB
364903	Gestió i Desenvolupament de Persones i Equips	1er	3 OB
364933	La Cuina Tradicional: de la Local a la Global	1er	6 OB
364904	Marc Legal Empresarial i Mediambiental	1er	3 OB
364899	Alimentació i Salut	2on	3 OB
364890	Elaboració i Tast de Begudes	2on	6 OB
364895	Pesca i Gastronomia	2on	3 OB
364889	Planificació i Disseny d'Espais Culinaris	2on	3 OB
364896	Producció Certificada i Marques de Qualitat	2on	3 OB
Menció en Direcció d'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica en la Restauració Comercial			
	Crèdits Optatius Menció en Direcció d'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica en la Restauració Comercial	1er	9

Crèdits Optatius Menció en Direcció d'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica en la Restauració Comercial	2on	15	
<b>Menció en Direcció Culinària i Innovació Gastronòmica en la Indústria Alimentària i en Col·lectivitats</b>			
Crèdits Optatius Menció en Direcció d'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica en la Restauració Comercial	1er	9	
Crèdits Optatius Menció en Direcció d'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica en la Restauració Comercial	2on	15	
<b>Itinerari sense mencions</b>			
-Crèdits Optatius Itinerari sense Mencions	1er	9	
-Crèdits Optatius Itinerari sense Mencions	2on	15	
<b>4rt curs</b>			
<b>CODI</b>	<b>ASSIGNATURA</b>	<b>SEMESTRE</b>	<b>ECTS TIPUS</b>
364894	Anàlisi Sensorial	1er	6 OB
364902	Estratègia i Emprenedoria Empresarial	1er	6 OB
364888	Procés Creatiu i Tecnologia Culinària Contemporània	1er	6 OB
364908	Innovació i Desenvolupament de Productes Gastronòmics	2on	6 OB
364909	Recerca Culinària i Gastronòmica	2on	6 OB
364912	Treball Final de Grau	2on	12 TR
<b>Menció en Direcció d'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica en la Restauració Comercial</b>			
Crèdits Optatius Menció en Direcció d'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica en la Restauració Comercial	2on	18	
<b>Menció en Direcció Culinària i Innovació Gastronòmica en la Indústria Alimentària i en Col·lectivitats</b>			
Crèdits Optatius Menció en Direcció d'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica en la Restauració Comercial	2on	18	
<b>Itinerari sense mencions</b>			
-Crèdits Optatius Itinerari sense Mencions	2on	18	

## Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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

42 crèdits superant les assignatures optatives "obligades" següents:

#### Matèria 211771 Innovació i Cuina Contemporània

364914 Elaboracions Culinàries en la Restauració Comercial (6 cr)

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

#### Matèria 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)

#### Matèria 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)

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

42 crèdits superant les assignatures optatives "obligades" següents:

#### Matèria 211776 Gestió i Innovació

364928 Innovació Tecnològica Avançada (6 cr)

364930 Logística i Cadena de Subministraments (3 cr)

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

#### Matèria 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)

### Itinerari sense mencions

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