



Marina Solé Català, secretària general de la Universitat de Barcelona,

C E R T I F I C O: Que la situació excepcional derivada per la COVID-19 ha determinat l'adopció de mesures extraordinàries, entre elles, la celebració del Consell de Govern en sessió ordinària el 14 de juliol de 2021, per videoconferència.

Que en aquesta sessió de 14 de juliol de 2021, es va acordar aprovar el pla d'estudis de diversos ensenyaments de màster.

I per tal que consti i tingui els efectes que correspongui, tot indicant que l'acta on figura aquest acord no serà aprovada fins a la propera sessió, signo aquest certificat amb el vist i plau del senyor rector.

Signat digitalment per:

Marina Solé Català
Secretària General



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

2021.07.19
13:32:56
+02'00'

46322931B
JOAN
GUARDIA (R:
Q0818001J)

Signat
digitalment per
46322931B JOAN
GUARDIA (R:
Q0818001J)
Data: 2021.07.21
20:46:49 +02'00'

Vist i plau

El rector,

Joan Guàrdia Olmos



Dèlia Monfort Gramisel, Secretària de la Comissió Acadèmica de Consell de Govern,

CERTIFICA: Que la Comissió Acadèmica de Consell de Govern d'aquesta Universitat, en la sessió ordinària duta a terme el dia 16 de juny de 2021, va prendre el següent acord:

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.

I, per tal que consti i tingui els efectes que correspongui, tot indicant que l'acta on figura aquest acord no serà aprovada fins a la propera sessió, signo aquest certificat amb el vist i plau de la senyora Presidenta de la Comissió Acadèmica de Consell de Govern a Barcelona, el 16 de juny de 2021.

Vist i Plau

LA PRESIDENTA DE LA COMISSIÓ
ACADÈMICA DE CONSELL DE GOVERN

Signal digitalment per:

M.Pilar Delgado Hito
Vicerectora de Política
Acadèmica i Qualitat



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

2021.06.1

8 15:29:12

+02'00'

Dra. M. Pilar Delgado Hito

**Ensenyaments de Màster Universitari
Aprovació de plans d'estudis**

Consell de Govern de 14 de juliol de 2021

Centre	Ensenyament	CACG
CETT (Centre Adscrit)	MDF03 Desenvolupament i Llançament de Projectes Turístics	16 de juny de 2021
	MDF04 Gastronomia Sostenible	16 de juny de 2021
ESRP (Centre Adscrit)	MDN07 Direcció de Comunicació i Estratègia en Relacions Públiques	16 de juny de 2021
Facultat d'Economia i Empresa	MD5DF Erasmus Mundus Mercats Globals, Creativitats Locals/Global Markets, Local Creativities	16 de juny de 2021

Pla d'Estudis del Títol de Màster en GASTRONOMIA SOSTENIBLE

COMPLEMENTES FORMATIUS

Titulacions d'accés al màster (segons memòria verificada)

Els estudiants que hagin cursat el Grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques (sense CF).

Els estudiants titulats en: Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, Grau en Enginyeria Alimentària, Grau en Ciències Ambientals, Grau en Turisme, Grau en Direcció Hotelera, Grau en Economia, Grau en Administració i Direcció d'Empreses, i excepcionalment llicenciats i graduats en altres àrees, que puguin aportar un currículum acadèmic o professional que aconselli la realització del màster si així ho resol la Comissió d'Admissió del Màster (amb CF).

Titulacions que han de superar Complementes Formatius

DENOMINACIÓ TITULACIÓ	Crèdits de CF a superar	Assignatures de CF a superar
Els estudiants titulats en: Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Grau en Nutrició Humana i Dietètica, Grau en Enginyeria Alimentària, Grau en Ciències Ambientals, Grau en Turisme, Grau en Direcció Hotelera, Grau en Economia, Grau en Administració i Direcció d'Empreses, i excepcionalment llicenciats i graduats en altres àrees, que puguin aportar un currículum acadèmic o professional que aconselli la realització del màster si així ho resol la Comissió d'Admissió del Màster	Fins a un màxim de 15 crèdits	<ul style="list-style-type: none"> Fonaments de Gestió Econòmica i Financera (6 crèdits) Organització Culinària i Direcció d'Operacions (6 crèdits) Sistemes i Processos de Producció en Cuina (6 crèdits) Tècniques i Elaboracions Culinàries (6 crèdits) Seguretat Alimentària i Legislació (3 crèdits)

Assignatures de Complementes Formatius

CODI ASSIGNATURES	DENOMINACIÓ ASSIGNATURA <i>Ensenyament d'origen</i>	CRÈDITS
574857	Fonaments de Gestió Econòmica i Financera (<i>Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques – codi 364886</i>)	6
574858	Organització Culinària i Direcció d'Operacions (<i>Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques – codi 364929</i>)	6
574859	Sistemes i Processos de Producció en Cuina (<i>Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques – codi 364892</i>)	6
574860	Tècniques i Elaboracions Culinàries (<i>Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques – codi 364891</i>)	6
574861	Seguretat Alimentària i Legislació (<i>Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques – codi 364900</i>)	3

Distribució de crèdits del màster (memòria verificada)

TIPUS DE MATÈRIES/CRÈDITS	CRÈDITS A SUPERAR PER L'ESTUDIANT
Crèdits obligatoris	33
Crèdits optatius	21
Crèdits pràctiques externes obligatòries	-----
Crèdits treball final de màster	6
TOTAL DE CRÈDITS DEL TÍTOL	60

Especialitats i número de crèdits optatius destinats a l'obtenció de l'especialitat

DENOMINACIÓ ESPECIALITAT	NÚMERO DE CRÈDITS
Especialitat en Gestió Gastronòmica Circular i Accessible	15
Especialitat en Innovació en Cuina Responsable	15

Distribució temporal de les assignatures per curs i semestre (memòria verificada)

MODALITAT PRESENCIAL

PRIMER CURS					
Codi	Assignatures	Semestre	ECTS	TIPUS	Codi Matèria (crèdits matèria)
574585	Processos Gastronòmics Responsables i Sostenibles	1	9	OB	MDDFOF Sostenibilitat i Gastronomia (9 crèdits)
574586	Desenvolupament de Projectes Gastronòmics Sostenibles		6		MDDFOG Organització i Gestió Empresarial (12 crèdits)
574587	Gestió Econòmica de Projectes Gastronòmics		6		MDDFOH Innovació en Sostenibilitat (12 crèdits)
574588	Innovació Culinària Sostenible i Responsable		6		
574589	Tecnologia per a la Sostenibilitat		6		
	Crèdits Optatius (segons especialitat)	2	15	OPT-OB	Especialitat en Gestió Gastronòmica Circular i Accessible MDDF13 Operacions Clau de la Cadena de Valor (9 crèdits) Especialitat en Gestió Gastronòmica Circular i Accessible MDDF14 Gestió i Desenvolupament de Negocis (6 crèdits) Especialitat en Innovació en Cuina Responsable MDDF17 Sistemes, Processos i Tècniques en Cuina (15 crèdits)
	Crèdits optatius		6	OPT	MDDFOJ Tendències Gastronòmiques Innovadores (6 crèdits) MDDFOK Emprenedoria en Gastronomia (6 crèdits)

				MDDFOL Recerca en Gastronomia (6 crèdits)
				MDDFOM Pràctiques (6 crèdits)
574584	Treball Final de Màster		6	MDDFON Treball Final de Màster (6 crèdits)
TOTAL CRÈDITS			60	

Forma d'assolir els crèdits optatius del màster (memòria verificada)

<p>Número de crèdits optatius del títol de màster: 21 crèdits</p>	<p>MODALITAT PRESENCIAL</p> <p>Especialitat en Gestió Gastronòmica Circular i Accessible</p> <p>Número de crèdits vinculats a l'especialitat: 21 crèdits</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cursant 9 crèdits de la matèria OPT_OB MDDF13 <i>Operacions Clau de la Cadena de Valor</i> (9 crèdits) - Cursant 6 crèdits de la matèria OPT_OB MDDF14 <i>Gestió i Desenvolupament de Negocis</i> (6 crèdits) - Cursant 6 crèdits entre les següents matèries optatives: <ul style="list-style-type: none"> • MDDFOJ <i>Tendències Gastronòmiques Innovadores</i> (6 crèdits) • MDDFOK <i>Emprenedoria en Gastronomia</i> (6 crèdits) • MDDFOL <i>Recerca en Gastronomia</i> (6 crèdits) • MDDFOM <i>Pràctiques</i> (6 crèdits)
	<p>MODALITAT PRESENCIAL</p> <p>Especialitat en Innovació en Cuina Responsable</p> <p>Número de crèdits vinculats a l'especialitat: 15 crèdits</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cursant 15 crèdits de la matèria OPT_OB MDDF17 <i>Sistemes, Processos i Tècniques en Cuina</i> (15 crèdits) - Cursant 6 crèdits entre les següents matèries optatives: <ul style="list-style-type: none"> • MDDFOJ <i>Tendències Gastronòmiques Innovadores</i> (6 crèdits) • MDDFOK <i>Emprenedoria en Gastronomia</i> (6 crèdits) • MDDFOL <i>Recerca en Gastronomia</i> (6 crèdits) • MDDFOM <i>Pràctiques</i> (6 crèdits)

ANNEX OPTATIVES del Títol de Màster Universitari en **GASTRONOMIA SOSTENIBLE**

MODALITAT PRESENCIAL

Especialitat en Gestió Gastronòmica Circular i Accessible

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF13	Operacions Clau de la Cadena de Valor	9
ASSIGNATURES		
574616	Cadena d'Aprovisionament	4,5
574617	Comercialització i Comunicació de Projectes Sostenibles	4,5

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF14	Gestió i Desenvolupament de Negocis	6
ASSIGNATURES		
574618	Disseny i Gestió de Negocis Sostenibles	6

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDFOJ	Tendències Gastronòmiques Innovadores	6
ASSIGNATURES		
574590	Tendències de Consum Alimentari i Gastronòmic	3
574591	Dieta en Alimentació Saludable i Sostenible	3

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDFOK	Emprenedoria en Gastronomia	6
ASSIGNATURES		
574592	Transformació Digital i Gastronomia	3
574593	Recursos per a l'Emprenedoria en Gastronomia	3

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDFOL	Recerca en Gastronomia	6
ASSIGNATURES		
574594	Recerca en Gastronomia	6

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDFOM	Pràctiques	6
ASSIGNATURES		
574595	Pràctiques	6

Especialitat en Innovació en Cuina Responsable

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF17	Sistemes, Processos i Tècniques en Cuina	15
ASSIGNATURES		
574619	Tècniques en Cuina Circular i Inclusiva	6
574620	Innovació Aplicada en Cuina de Substitució	4,5
574621	Sistemes i Processos en Negocis Sostenibles	4,5

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDFOJ	Tendències Gastronòmiques Innovadores	6
ASSIGNATURES		
574590	Tendències de Consum Alimentari i Gastronòmic	3
574591	Dieta en Alimentació Saludable i Sostenible	3

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDFOK	Emprenedoria en Gastronomia	6
ASSIGNATURES		
574592	Transformació Digital i Gastronòmica	3
574593	Recursos per a l'Emprenedoria en Gastronomia	3

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDFOL	Recerca en Gastronomia	6
ASSIGNATURES		

574594	Recerca en Gastronomia	6
--------	------------------------	---

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
------	-------------------------------------	---------

MDDFOM	Pràctiques	6
--------	------------	---

--	--	--

574595	Pràctiques	6
--------	------------	---

MODALITAT SEMIPRESENCIAL

PRIMER CURS					
Codi	Assignatures	Semestre	ECTS	TIPUS	Codi Matèria (crèdits matèria)
574596	Processos Gastronòmics Responsables i Sostenibles	1	9	OB	MDDF0P Sostenibilitat i Gastronomia (9 crèdits)
574597	Desenvolupament de Projectes Gastronòmics Sostenibles		6		MDDF0Q Organització i Gestió Empresarial (12 crèdits)
574598	Gestió Econòmica de Projectes Gastronòmics		6		MDDF0R Innovació en Sostenibilitat (12 crèdits)
574599	Innovació Culinària Sostenible i Responsable		6		
574600	Tecnologia per a la Sostenibilitat		6		
Crèdits Optatius (segons especialitat)		2	15	OPT-OB	Especialitat en Gestió Gastronòmica Circular i Accessible MDDF18 Operacions Clau de la Cadena de Valor (9 crèdits) Especialitat en Gestió Gastronòmica Circular i Accessible MDDF19 Gestió i Desenvolupament de Negocis (6 crèdits) Especialitat en Innovació en Cuina Responsable MDDF1B Sistemes, Processos i Tècniques en Cuina (15 crèdits)
Crèdits Optatius			6	OPT	MDDF0S Tendències Gastronòmiques Innovadores (6 crèdits) MDDF0T Emprenedoria en Gastronomia (6 crèdits) MDDF0V Recerca en Gastronomia (6 crèdits) MDDF0M Pràctiques (6 crèdits)
574584	Treball Final de Màster		6	TFM	MDDF0N Treball Final de Màster (6 crèdits)
TOTAL CRÈDITS			60		

Forma d'assolir els crèdits optatius del màster (memòria verificada)

Número de crèdits optatius del títol de màster: 21 crèdits	MODALITAT SEMIPRESENCIAL Especialitat en Gestió Gastronòmica Circular i Accessible Número de crèdits vinculats a l'especialitat: 21 crèdits - Cursant 9 crèdits de la matèria OPT_OB MDDF18 <i>Operacions Clau de la Cadena de Valor</i> (9 crèdits) - Cursant 6 crèdits de la matèria OPT_OB MDDF19 <i>Gestió i Desenvolupament de Negocis</i> (6 crèdits) - Cursant 6 crèdits entre les següents matèries optatives: <ul style="list-style-type: none">• MDDF0S <i>Tendències Gastronòmiques Innovadores</i> (6 crèdits)• MDDF0T <i>Emprenedoria en Gastronomia</i> (6 crèdits)• MDDF0V <i>Recerca en Gastronomia</i> (6 crèdits)• MDDF0M <i>Pràctiques</i> (6 crèdits)
	MODALITAT SEMIPRESENCIAL Especialitat en Innovació en Cuina Responsable Número de crèdits vinculats a l'especialitat: 15 crèdits - Cursant 15 crèdits de la matèria OPT_OB MDDF1B <i>Sistemes, Processos i Tècniques en Cuina</i> (15 crèdits) - Cursant 6 crèdits entre les següents matèries optatives: <ul style="list-style-type: none">• MDDF0S <i>Tendències Gastronòmiques Innovadores</i> (6 crèdits)• MDDF0T <i>Emprenedoria en Gastronomia</i> (6 crèdits)• MDDF0V <i>Recerca en Gastronomia</i> (6 crèdits)• MDDF0M <i>Pràctiques</i> (6 crèdits)

ANNEX OPTATIVES del Títol de Màster Universitari en **GASTRONOMIA SOSTENIBLE****MODALITAT SEMIPRESENCIAL****Especialitat en Gestió Gastronòmica Circular i Accessible**

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF18	Operacions Clau de la Cadena de Valor	9
ASSIGNATURES		
574622	Cadena d'Aprovisionament	4,5
574623	Comercialització i Comunicació de Projectes Sostenibles	4,5

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF19	Gestió i Desenvolupament de Negocis	6
ASSIGNATURES		
574624	Disseny i Gestió de Negocis Sostenibles	6

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF05	Tendències Gastronòmiques Innovadores	6
ASSIGNATURES		
574614	Tendències de Consum Alimentari i Gastronòmic	3
574615	Dietes en Alimentació Saludable i Sostenible	3

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF0T	Emprenedoria en Gastronomia	6
ASSIGNATURES		
574601	Transformació Digital i Gastronomia	3
574602	Recursos per a l'Emprenedoria en Gastronomia	3

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF0V	Recerca en Gastronomia	6
ASSIGNATURES		
574603	Recerca en Gastronomia	6

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF0M	Pràctiques	6
ASSIGNATURES		
574595	Pràctiques	6

Especialitat en Innovació en Cuina Responsable

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF1B	Sistemes, Processos i Tècniques en Cuina	15
ASSIGNATURES		
574625	Tècniques en Cuina Circular i Inclusiva	6
574626	Innovació Aplicada en Cuina de Substitució	4,5
574627	Sistemes i Processos en Negocis Sostenibles	4,5

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF05	Tendències Gastronòmiques Innovadores	6
ASSIGNATURES		
574590	Tendències de Consum Alimentari i Gastronòmic	3
574591	Dieta en Alimentació Saludable i Sostenible	3

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF0T	Emprenedoria en Gastronomia	6
ASSIGNATURES		
574592	Transformació Digital i Gastronomia	3
574593	Recursos per a l'Emprenedoria en Gastronomia	3

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF0V	Recerca en Gastronomia	6
ASSIGNATURES		
574594	Recerca en Gastronomia	6

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF0M	Pràctiques	6
ASSIGNATURES		

574595	Pràctiques	6
--------	------------	---

MODALITAT NO PRESENCIAL

PRIMER CURS					
Codi	Assignatures	Semestre	ECTS	TIPUS	Codi Matèria (crèdits matèria)
574604	Processos Gastronòmics Responsables i Sostenibles	1	9	OB	MDDF0W Sostenibilitat i Gastronomia (9 crèdits)
574605	Desenvolupament de Projectes Gastronòmics Sostenibles		6		MDDF0X Organització i Gestió Empresarial (12 crèdits)
574606	Gestió Econòmica de Projectes Gastronòmics		6		MDDF0Z Innovació en Sostenibilitat (12 crèdits)
574607	Innovació Culinària Sostenible i Responsable		6		
574608	Tecnologia per a la Sostenibilitat		6		
Crèdits Optatius (segons especialitat)		2	15	OPT-OB	Especialitat en Gestió Gastronòmica Circular i Accessible MDDF1C Operacions Clau de la Cadena de Valor (9 crèdits) Especialitat en Gestió Gastronòmica Circular i Accessible MDDF1D Gestió i Desenvolupament de Negocis (6 crèdits) Especialitat en Innovació en Cuina Responsable MDDF1F Sistemes, Processos i Tècniques en Cuina (15 crèdits)
Crèdits optatius			6	OPT	MDDF10 Tendències Gastronòmiques Innovadores (6 crèdits) MDDF11 Emprenedoria en Gastronomia (6 crèdits) MDDF12 Recerca en Gastronomia (6 crèdits) MDDF0M Pràctiques (6 crèdits)
574584	Treball Final de Màster		6	TFM	MDDF0N

					Treball Final de Màster (6 crèdits)
TOTAL CRÈDITS			60		

Forma d'assolir els crèdits optatius del màster (memòria verificada)	
<p>Número de crèdits optatius del títol de màster: 21 crèdits</p>	<p>MODALITAT NO PRESENCIAL</p> <p>Especialitat en Gestió Gastronòmica Circular i Accessible</p> <p>Número de crèdits vinculats a l'especialitat: 21 crèdits</p> <p>- Cursant 9 crèdits de la matèria OPT_OB MDDF1C <i>Operacions Clau de la Cadena de Valor</i> (9 crèdits)</p> <p>- Cursant 6 crèdits de la matèria OPT_OB MDDF1D <i>Gestió i Desenvolupament de Negocis</i> (6 crèdits)</p> <p>- Cursant 6 crèdits entre les següents matèries optatives:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MDDF10 <i>Tendències Gastronòmiques Innovadores</i> (6 crèdits) • MDDF11 <i>Emprenedoria en Gastronomia</i> (6 crèdits) • MDDF12 <i>Recerca en Gastronomia</i> (6 crèdits) • MDDF0M <i>Pràctiques</i> (6 crèdits)
	<p>MODALITAT NO PRESENCIAL</p> <p>Especialitat en Innovació en Cuina Responsable</p> <p>Número de crèdits vinculats a l'especialitat: 15 crèdits</p> <p>- Cursant 15 crèdits de la matèria OPT_OB MDDF1F <i>Sistemes, Processos i Tècniques en Cuina</i> (15 crèdits)</p> <p>- Cursant 6 crèdits entre les següents matèries optatives:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MDDF10 <i>Tendències Gastronòmiques Innovadores</i> (6 crèdits) • MDDF11 <i>Emprenedoria en Gastronomia</i> (6 crèdits) • MDDF12 <i>Recerca en Gastronomia</i> (6 crèdits) • MDDF0M <i>Pràctiques</i> (6 crèdits)

ANNEX OPTATIVES del Títol de Màster Universitari en **GASTRONOMIA SOSTENIBLE**

MODALITAT NO PRESENCIAL

Especialitat en Gestió Gastronòmica Circular i Accessible

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF1C	Operacions Clau de la Cadena de Valor	9
ASSIGNATURES		
574628	Cadena d'Aprovisionament	4,5
574629	Comercialització i Comunicació de Projectes Sostenibles	4,5

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF1D	Gestió i Desenvolupament de Negocis	6
ASSIGNATURES		
574630	Disseny i Gestió de Negocis Sostenibles	6

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF10	Tendències Gastronòmiques Innovadores	6
ASSIGNATURES		
574609	Tendències de Consum Alimentari i Gastronòmic	3
574610	Dietes en Alimentació Saludable i Sostenible	3

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF11	Emprenedoria en Gastronomia	6
ASSIGNATURES		
574611	Transformació Digital i Gastronomia	3
574612	Recursos per a l'Emprenedoria en Gastronomia	3

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF12	Recerca en Gastronomia	6
ASSIGNATURES		
574613	Recerca en Gastronomia	6

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF0M	Pràctiques	6
ASSIGNATURES		
574595	Pràctiques	6

Especialitat en Innovació en Cuina Responsable

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF1F	Sistemes, Processos i Tècniques en Cuina	15
ASSIGNATURES		
574631	Tècniques en Cuina Circular i Inclusiva	6
574632	Innovació Aplicada en Cuina de Substitució	4,5
574633	Sistemes i Processos en Negocis Sostenibles	4,5

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF10	Tendències Gastronòmiques Innovadores	6
ASSIGNATURES		
574609	Tendències de Consum Alimentari i Gastronòmic	3
574610	Dieta en Alimentació Saludable i Sostenible	3

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF11	Emprenedoria en Gastronomia	6
ASSIGNATURES		
574611	Transformació Digital i Gastronòmica	3
574612	Recursos per a l'Emprenedoria en Gastronomia	3

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF12	Recerca en Gastronomia	6
ASSIGNATURES		
574613	Recerca en Gastronomia	6

CODI	MATÈRIA OPTATIVA MEMÒRIA VERIFICADA	CRÈDITS
MDDF0M	Pràctiques	6
ASSIGNATURES		

