

## 6. PERSONAL ACADÉMICO

### 6.1. PROFESORADO DISPONIBLE PARA LLEVAR A CABO EL PLAN DE ESTUDIOS PROPUESTO

#### 6.1.1. Personal académico disponible

El Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas se imparte conjuntamente por los profesores de cada uno de los centros participantes.

La oferta docente correspondiente a los departamentos universitarios de la UB se halla repartida entre las Facultades de Farmacia, Química, Geografía e Historia, Medicina y Psicología. Sin embargo, es el Departamento de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia el que adquiere la mayor importancia tal como ya viene siendo habitual en las dos titulaciones de Nutrición Humana y Dietética (NHD) y de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA).

Respecto a la participación de la EUHT CETT-UB, es necesario apuntar que la categorización del cuadro docente de un centro adscrito no coincide con la categorización que se utiliza en el sistema universitario público. Como centro adscrito, la EUHT CETT-UB se encuentra regida por un ámbito normativo distinto (V Convenio Colectivo Nacional de Universidades Privadas y Centros Universitarios Privados) y ello determina la clasificación de su profesorado. Esta particularidad incide en la manera de ilustrar el régimen de dedicación y las figuras resultantes, así como el tratamiento de las categorías de clasificación y méritos docentes.

En ese sentido la información que se recoge en este punto de la memoria integra las distintas realidades de las naturalezas de los distintos centros que participan en su impartición, pero que se manifiestan de forma única frente a los estudiantes.

## RELACIÓN DE MATERIAS OBLIGATORIAS

MATERIA	ECTS <sup>1</sup>	TIPO	TITULO ACADÉMICO	CATEGORIA EN LA INSTITUCIÓN	DEDICACIÓN	% HORAS DOCENCIA	ADECUACIÓN A LOS ÁMBITOS DE CONOCIMIENTO	EXPERIENCIA
<b>BIOLOGÍA</b>	16,4	FB	DOCTOR	AGREGADO	PARCIAL	0,29%	Conservación de alimentos, pasteurización, esterilización y cocción en envase, IV i V gama. Desarrollo de nuevos productos. Calidad Nutricional y Organoléptica	3 trienios de experiencia Industria Alimentaria y Enológica 1 quinquenio 1 sexenio con méritos docentes de especial calidad (AQU Catalunya)
		FB	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	0,33%	Mejora genética animal	8 trienios 5 quinquenios Reconocimiento de profesor con méritos docentes de especial calidad (AQU Catalunya)
		FB	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	0,61%	Elaboraciones culinarias en la restauración comercial	8 trienios 5 quinquenios Reconocimiento de profesora con méritos docentes de especial calidad (AQU Catalunya)
		FB	DOCTOR	TITULAR	PARCIAL	0,33%	Agronomía de cultivos, agricultura de precisión	Experiencia profesional: 8 trienios Experiencia docente: 5 quinquenios
		FB	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	0,61%	Desarrollo de productos del sector de las industrias extractivas y fermentativas. Masas madres de panificación.	7 trienios 5 quinquenios Reconocimiento de profesora con méritos docentes de especial calidad (AQU Catalunya) 1 sexenio
		FB	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	0,61%	Desarrollo de productos del sector de las industrias extractivas y fermentativas. Masas madres de panificación.	7 trienios 5 quinquenios Reconocimiento de profesora con méritos docentes de especial calidad (AQU Catalunya)
		FB	DOCTOR	AGREGADO	PARCIAL	0,57%	Análisis sensorial y calidad culinaria de productos hortícolas	8 trienios 5 quinquenios 1 sexenio Reconocimiento de profesora con méritos docentes de especial calidad (AQU Catalunya)
<b>ECONOMIA</b>	18,8	FB	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	0,81%	Turismo, gastronomía y comunicación	Experiencia docente: 5 quinquenios, en el ámbito del Turismo y la Gastronomía. Experiencia investigadora: en el ámbito de la Gastronomía y el Patrimonio Culinario.
		FB	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	0,41%	Turismo, gastronomía y comunicación	Experiencia docente: 3 quinquenios Experiencia profesional: 7 trienios en empresas del ámbito de la cultura Experiencia investigadora: Autora de diversos

<sup>1</sup> Es el equivalente en créditos ECTS que se imparten en cada una de las materias atendiendo a los diferentes grupos de clase que se ofrecen según la naturaleza de las asignaturas y considerando la matrícula del curso 17-18 como referencia.

MATERIA	ECTS <sup>1</sup>	TIPO	TITULO ACADÉMICO	CATEGORIA EN LA INSTITUCIÓN	DEDICACIÓN	% HORAS DOCENCIA	ADECUACIÓN A LOS ÁMBITOS DE CONOCIMIENTO	EXPERIENCIA
								libros vinculados al ámbito de la cultura
		FB	DOCTOR	TITULAR	TOTAL	1,38%	Inglés técnico aplicado	Experiencia docente:3 quinquenios Experiencia en Grado y Másteres. Experiencia ámbito profesional: 6 trienios Ámbito de Dirección y Gestión de Empresa: Consultor turístico. Dirección de marketing.
		FB	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	1,22%	Introducción al razonamiento financiero. Inversión y finanzas estratégicas	Experiencia docente con más de 10 años como profesor asociado en el Departamento de Economía y Empresa, impartiendo formación de administración empresarial, economía de la empresa y habilidades directivas. A nivel profesional lleva cerca de 20 años como socio consultor empresarial en el ámbito de la contabilidad, fiscalidad, economía, finanzas, laboral....
<b>HISTORIA</b>	21	FB	GRADUADO	ASOCIADO	PARCIAL	0,41%	Arte y cocina	Experiencia docente: 1 quinquenio Experiencia profesional: 2 trienios en proyectos de gestión cultural y diseño de espacios
		FB	LICENCIADO	TITULAR	TOTAL	1,22%	Gastronomía, cultura y sociedad	Experiencia docente: 6 quinquenios. Experiencia en Grado y Másteres Experiencia investigadora: Publicaciones y participación en proyectos vinculados al ámbito de la historia de la gastronomía. Experiencia en ámbito profesional: 10 Trienios en coordinación de cursos y estudios relacionados con la gastronomía.
		FB	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	1,14%	Antropología y psicología de la alimentación y la gastronomía	Experiencia docente: 2 quinquenios Experiencia profesional: 4 trienios
		FB	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	0,45%	Arte y cocina	Experiencia docente: 1 quinquenio en arte y técnicas de creatividad Experiencia en ámbito profesional: 4 trienios en arte textil tridimensional
		FB	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	1,06%	Arte y cocina	Experiencia docente: más de 10 años. Experiencia investigadora: publicación de libros vinculados a diseño y los procesos creativos. Experiencia en ámbito profesional: Desarrollo de proyectos creativos.

MATERIA	ECTS <sup>1</sup>	TIPO	TITULO ACADÉMICO	CATEGORIA EN LA INSTITUCIÓN	DEDICACIÓN	% HORAS DOCENCIA	ADECUACIÓN A LOS ÁMBITOS DE CONOCIMIENTO	EXPERIENCIA
<b>QUÍMICA</b>	28,9	FB	DOCTOR	CATEDRÁTICO	PARCIAL	0,94%	Química de los alimentos	Experiencia docente: 8 quinquenios Experiencia investigadora: Desarrollada principalmente en el ámbito del estudio de los componentes lipídicos de los alimentos. Múltiples publicaciones en diferentes revistas nacionales i internacionales relacionadas con los lípidos de los alimentos.
		FB	DOCTOR	TITULAR	PARCIAL	0,57%	Química de los alimentos	Experiencia docente: 5 quinquenios Experiencia investigadora: participando directamente en proyectos vinculados a aspectos nutricionales y bromatológicos de las grasas comestibles
		FB	DOCTOR	TITULAR	PARCIAL	0,94%	Química de los alimentos	Experiencia docente: 4 quinquenios Experiencia investigadora: numerosas publicaciones vinculadas a la química terapéutica y farmacología
		FB	DOCTOR	CATEDRÁTICO	PARCIAL	1,36%	Principios de fisiología y bioquímica	"Experiencia docente: 7 quinquenios Experiencia investigadora: Diversas publicaciones en el ámbito de productos fitoterapéuticos "
		FB	DOCTOR	TITULAR	PARCIAL	1,34%	Principios de fisiología y bioquímica	Experiencia docente: 2 quinquenios Experiencia investigadora: diversas publicaciones en biología molecular i bioquímica.
		FB	DOCTOR	CATEDRÁTICO	PARCIAL	0,37%	Química de los alimentos	Experiencia docente: 6 quinquenios Experiencia investigadora: numerosas publicaciones en el campo de la química orgánica de productos naturales
		FB	DOCTOR	INVESTIGADOR	PARCIAL	0,37%	Química de los alimentos	Experiencia docente: 1 quinquenio Experiencia investigadora: desarrollando diversos proyectos y publicaciones con experiencia en: Ciencia Animal y Ciencia de los Alimentos.
<b>CIENCIA Y COCINA</b>	32,2	OB	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	2,33%	Bases físicas y físico-químicas de productos y procesos culinarios. Experimentación culinaria	Experiencia investigadora como miembro del Grupo de investigación en Biología Computacional y Diseño de Fármacos Publicaciones de investigación vinculadas al ámbito de la química teórica y computacional.
		OB	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	0,59%	Bases físicas y físico-químicas de productos y procesos culinarios	Experiencia docente :un quinquenio Experiencia investigadora: publicaciones en el ámbito de la química
		OB	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	0,59%	Bases físicas y físico-químicas de productos y procesos culinarios	Experiencia docente: un quinquenio Experiencia investigadora como miembro del Grupo de investigación en Biología Computacional y Diseño de Moléculas.

MATERIA	ECTS <sup>1</sup>	TIPO	TITULO ACADÉMICO	CATEGORIA EN LA INSTITUCIÓN	DEDICACIÓN	% HORAS DOCENCIA	ADECUACIÓN A LOS ÁMBITOS DE CONOCIMIENTO	EXPERIENCIA
		OB	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	1,22%	Bases físicas y físico-químicas de productos y procesos culinarios. Experimentación culinaria	Experiencia docente: un quinquenio Experiencia profesional: un trienio en empresas del ámbito de la industria farmacéutica
		OB	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	1,83%	Experimentación culinaria	Experiencia docente: 1 quinquenio Experiencia investigadora: Coordinadora de proyectos académicos de la gastronomía desde la unidad UB-Bullipedia y desde la Unidad de Estudios e investigación en Ciencia y Cocina. Publicaciones en el ámbito de la lingüística computacional
<b>ELABORACIONES CULINARIAS Y ENOGASTRONOMICAS</b>	134,9	OB	GRADUADO	TITULAR	TOTAL	2,03%	Sistemas y procesos de producción en cocina Técnicas y elaboraciones culinarias	10 Trienios de experiencia profesional en diferentes empresas de restauración en el ámbito internacional.
		OB	GRADUADO	COLABORADOR	PARCIAL	1,22%	Elaboración y degustación de bebidas	Experiencia docente: dos quinquenios Experiencia profesional: 10 trienios como especialista en el ámbito de la enología en diferentes proyectos empresariales
		OB	GRADUADO	TITULAR	TOTAL	0,94%	Elaboraciones culinarias Cocina contemporánea	7 Trienios Experiencia docente: 4 quinquenios Coordinadora del área de Restauración de la EUHT CETT-UB. Experiencia investigadora: Participación en el proyecto de Bullipedia. Experiencia en ámbito profesional: Más de 10 años vinculada e empresas del ámbito de la restauración.
		OB	GRADUADO	TITULAR	TOTAL	1,83%	La cocina tradicional: de la local a la global	Experiencia docente: 2 quinquenios Experiencia profesional: 5 trienios en empresas de restauración
		OB	GRADUADO	COLABORADOR	TOTAL	1,83%	Proceso creativo y tecnología culinaria contemporánea	Experiencia docente: menos de 1 quinquenio Experiencia profesional: 4 trienios en empresas de restauración
		OB	MASTER	TITULAR	TOTAL	8,23%	Elaboraciones culinarias y gastronómicas Cocina contemporánea	Experiencia docente: Más de 5 años. Experiencia en ámbito profesional: Dirección de establecimientos de restauración. Jefe de pastelería en restaurantes con estrella Michelin.
		OB	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	0,61%	Planificación y diseño de espacios culinarios	Experiencia docente: Más de 10 años. Experiencia en Máster. Experiencia ámbito profesional 5 trienios Dirección empresarial dedicada a proyectos y equipamientos integrales para hotelería.
		OB	LICENCIADO	TITULAR	TOTAL	3,66%	Gastronomía, cultura y sociedad	Experiencia docente: 6 quinquenios. Experiencia en Grado y Másters

MATERIA	ECTS <sup>1</sup>	TIPO	TITULO ACADÉMICO	CATEGORIA EN LA INSTITUCIÓN	DEDICACIÓN	% HORAS DOCENCIA	ADECUACIÓN A LOS ÁMBITOS DE CONOCIMIENTO	EXPERIENCIA
								Experiencia investigadora: Publicaciones y participación en proyectos vinculados al ámbito de la historia de la gastronomía. Experiencia en ámbito profesional: 10 Trienios en coordinación de cursos y estudios relacionados con la gastronomía.
		OB	LICENCIADO	TITULAR	TOTAL	0,29%	Proceso creativo y tecnología culinaria contemporánea	Experiencia docente: 2 quinquenios Experiencia profesional: 5 trienios en empresas de restauración
		OB	MASTER	TITULAR	TOTAL	5,09%	La cocina tradicional: de la local a la global	Experiencia docente: 2 quinquenios Experiencia profesional: 5 trienios en empresas de restauración
		OB	LICENCIADO	TITULAR	TOTAL	0,92%	Sistemas y procesos de producción en cocina	Experiencia docente: 2 quinquenios, en el ámbito de la higiene alimentaria, cultura gastronómica, pastelería,.. Experiencia profesional: 4 trienios como consultora en el ámbito de la higiene en los establecimientos de restauración, y sistemas y procesos. Experiencia investigadora:: responsable del Grupo de Investigación de la EUHT CETT-UB de Cocina y Gastronomía.
<b>INGLÉS</b>	36	OB	DOCTOR	TITULAR	TOTAL	3,67%	Inglés técnico aplicado	6 Trienios Experiencia docente: Más de 10 años. Experiencia docente en Grado. Experiencia investigadora: Menos de 5 años. Participación en grupos de investigación en el ámbito de la innovación. Publicaciones relevantes sobre la aplicación de las nuevas tecnologías en el aprendizaje de lenguas extranjeras en el sector turístico y gastronómico. Experiencia ámbito profesional: Más de 10 años. Gestión recursos humanos en empresas de ámbito turístico.
		OB	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	3,67%	Inglés técnico aplicado	3 Trienios Experiencia docente: Más de 10 años. Experiencia docente en Grado en Turismo y Gastronomía.
<b>INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN CULINARIA</b>	98	OB	GRADUADO	COLABORADOR	PARCIAL	0,16%	Investigación culinaria y gastronómica	Experiencia docente: 3 años Experiencia profesional: 7 trienios en empresas de restauración de alta gastronomía Experiencia investigadora: participación en diversos proyectos de I+D en el ámbito de la

MATERIA	ECTS <sup>1</sup>	TIPO	TITULO ACADÉMICO	CATEGORIA EN LA INSTITUCIÓN	DEDICACIÓN	% HORAS DOCENCIA	ADECUACIÓN A LOS ÁMBITOS DE CONOCIMIENTO	EXPERIENCIA
								gastronomía
		OB	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	0,41%	Investigación culinaria y gastronómica	Experiencia docente: 2 quinquenios Experiencia investigadora: diversas publicaciones en el ámbito de la investigación de alimentos.
		OB	LICENCIADO	COLABORADOR	PARCIAL	0,08%	Investigación culinaria y gastronómica	Experiencia docente: 4 quinquenios Experiencia profesional: 7 trienios en el ámbito de la investigación de la alimentación Experiencia investigadora: en innovación tecnológica en cocina, mejora de los hábitos alimentarios y la valoración del patrimonio agroalimentario y gastronómico.
		OB	GRADUADO	ASOCIADO	PARCIAL	1,18%	Innovación y desarrollo de productos gastronómicos	Experiencia docente: 1 quinquenio Experiencia profesional: 6 trienios en empresas de restauración y en el desarrollo de proyectos de innovación y transferencia de conocimiento.
		OB	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	0,16%	Investigación culinaria y gastronómica	Experiencia docente: 2 quinquenios Experiencia profesional: 7 trienios Experiencia investigadora: basada principalmente en la promoción de buenos hábitos alimentarios, a través de programas de intervención nutrición a nivel nacional y en la investigación y desarrollo de proyectos que ayuden a mejorar la alimentación y calidad de vida de personas con restricciones y limitaciones alimentarias
<b>NUTRICIÓN Y SALUD</b>	10,2	OB	DOCTOR	TITULAR	PARCIAL	0,53%	Principios de nutrición y dietética	Experiencia investigadora: desarrollo de proyectos vinculados a la caracterización de atributos sensoriales y de compuestos determinantes de la calidad organoléptica de los alimentos.
		OB	DOCTOR	TITULAR	PARCIAL	0,20%	Seguridad alimentaria y legislación	Experiencia investigadora: su principal línea de trabajo se centra en el desarrollo y aplicación de la metabolómica en el estudio de la relación entre el consumo de dietas ricas en frutas y verduras.
		OB	LICENCIADO	INVESTIGADOR	PARCIAL	0,33%	Principios de nutrición y dietética	Experiencia docente: menos de 1 quinquenio Experiencia investigadora: miembro del grupo de investigación de antioxidantes naturales
		OB	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	0,20%	Seguridad alimentaria y legislación	Experiencia docente: 1 quinquenio Experiencia profesional: 6 trienios en empresas

MATERIA	ECTS <sup>1</sup>	TIPO	TITULO ACADÉMICO	CATEGORIA EN LA INSTITUCIÓN	DEDICACIÓN	% HORAS DOCENCIA	ADECUACIÓN A LOS ÁMBITOS DE CONOCIMIENTO	EXPERIENCIA
								de seguridad alimentaria
		OB	DOCTOR	TITULAR	PARCIAL	0,20%	Seguridad alimentaria y legislación	Experiencia docente: 6 quinquenios en los ámbitos de la seguridad alimentaria, composición y propiedades de los alimentos y análisis sensorial de los alimentos.. Experiencia investigadora: participación en diversos proyectos de investigación del ámbito de los aromas que caracterizan un cava de calidad, valorización de subproductos vinícolas. y ciencias sensoriales.
		OB	DOCTOR	CATEDRÁTICO	PARCIAL	0,61%	Tecnología alimentos y seguridad alim.	Experiencia investigadora: Composición, valor nutritivo y seguridad de los alimentos, aminos biógenos en alimentos, aditivos alimentarios, interacciones entre alimentos y medicamentos, alimentos funcionales y dieta mediterránea.
<b>ORGANIZACIÓN Y GESTION EMPRESARIAL</b>	15	OB	DOCTOR	TITULAR	TOTAL	0,61%	Análisis cuantitativo y razonamiento matemático.	Experiencia docente: Entre 5 y 10 años, en materias de economía y empresa. Experiencia investigadora: Publicación de varios artículos y participación en proyectos.
		OB	DOCTOR	TITULAR	TOTAL	0,61%	Organización y gestión empresarial Trabajo fin de grado	10 Trienios Experiencia docente: 5 quinquenios. Experiencia docente en Grado y Masters. Coordinador Trabajos finales de grado.
		OB	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	0,61%	organización y gestión empresarial Gestión de recursos humanos	Experiencia docente: 6 quinquenios Experiencia en Grado y Másteres. Experiencia Ámbito profesional: 9 trienios en el ámbito de Gestión de empresa: Gestión de recursos humanos. Experiencia investigadora: Publicaciones relevantes vinculadas a recursos humanos.
		OB	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	1,22%	Estrategia y emprendimiento empresaria l	Experiencia docente: 2 quinquenios Experiencia profesional: 5 trienios en empresas de restauración
<b>ORIGEN DE LOS PRODUCTOS CULINARIOS</b>	27,6	OB	DOCTOR	INVESTIGADOR	PARCIAL	1,83%	Agrosistemas del mundo Evolución genética y mejora los cultivos de productos culinarios	Experiencia ámbito profesional: Más de 10 años de experiencia en el ámbito de los Recursos humanos y las relaciones laborales.
		OB	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	1,19%	Fruticultura: especies, variedades , técnicas. Vitivinicultura. Desarrollo de productos del sector de las industrias extractivas y fermentativas. Masas madres de	7 trienios 5 quinquenios Reconocimiento de profesora con méritos docentes de especial calidad (AQU Catalunya) 1 sexenio



MATERIA	ECTS <sup>1</sup>	TIPO	TITULO ACADÉMICO	CATEGORIA EN LA INSTITUCIÓN	DEDICACIÓN	% HORAS DOCENCIA	ADECUACIÓN A LOS ÁMBITOS DE CONOCIMIENTO	EXPERIENCIA
							panificación	
		OB	DOCTOR	TITULAR	PARCIAL	0,31%	Acuicultura: especies y sistemas. Influencia del origen y el proceso productivo en la calidad del producto pesquero	7 trienios 4 quinquenios 2 sexenios Reconocimiento de profesora con méritos docentes de especial calidad (AQU Catalunya) 8 años de experiencia en empresa de acuicultura
		OB	DOCTOR	AGREGADO	PARCIAL	1,34%	Análisis sensorial y calidad culinaria de productos hortícolas	8 trienios 5 quinquenios 1 sexenio Reconocimiento de profesora con méritos docentes de especial calidad (AQU Catalunya)
		OB	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	0,61%	Protección Vegetal (epidemiología y sistemas de gestión de enfermedades del suelo)	8 trienios 4 quinquenios 3 sexenios
		OB	DOCTOR	INVESTIGADOR	PARCIAL	0,34%	Pesca y gastronomía	Experiencia docente: 4 años de experiencia en el ámbito de la educación superior Experiencia investigadora: especialización en el uso de herramientas moleculares , genómicas, síntesis y detección de proteínas, cultivo celular y en la utilización y detección de marcadores celulares
<b>PRACTICAS EXTERNAS</b>	11,4	OB	LICENCIADO	TITULAR	TOTAL	2,32%	Prácticas Externas	Experiencia docente: 1 quinquenio de experiencia docente en Grado y Màsters en el ámbito de los Recursos humanos. Experiencia ámbito profesional: 6 trienios en el ámbito de los Recursos humanos y las relaciones laborales.
<b>TRABAJO FINAL DE GRADO</b>	30,3	TFG	DOCTOR	TITULAR	TOTAL	2,06%	Análisis cuantitativo y razonamiento matemático.	Experiencia docente: Entre 5 y 10 años, en materias de economía y empresa. Experiencia investigadora: Publicación de varios artículos y participación en proyectos.
		TFG	DOCTOR	TITULAR	TOTAL	2,06%	Organización y gestión empresarial Trabajo fin de grado	10 Trienios Experiencia docente: 5 quinquenios. Experiencia docente en Grado y Masters. Coordinador Trabajos finales de grado.
		TFG	LICENCIADO	TITULAR	TOTAL	2,06%	Trabajo Final de Grado	Experiencia docente: 2 quinquenios Experiencia profesional: 5 trienios en empresas de restauración



## RELACIÓN DE MATERIAS OPTATIVAS

MATERIA	ECTS	TIPO	TITULO ACADÉMICO	CATEGORIA EN LA INSTITUCIÓN	DEDICACION	% HORAS DOCENCIA	ADECUACIÓN A LOS AMBITOS DE CONOCIMIENTO	EXPERIENCIA
PRÁCTICAS DE ESPECIALIZACIÓN	17,4	OPT	LICENCIADO	TITULAR	TOTAL	1,91%	Prácticas Externas	Experiencia de más de 7 años en la gestión de la docencia en la formación práctica de estudiantes de Grado y asesoramiento en el desarrollo profesional.
		OPT	LICENCIADO	TITULAR	TOTAL	1,63%	Prácticas en empresas.	Experiencia docente: 1 quinquenio de experiencia docente en Grado y Màsters en el ámbito de los Recursos humanos. Experiencia ámbito profesional: 6 trienios en el ámbito de los Recursos humanos y las relaciones laborales.
GESTIÓN Y PROCESO CULINARIO Y GASTRONÓMICO	20,2	OPT	LICENCIADO	TITULAR	TOTAL	1,46%	Gestión de la producción culinaria: planificación y ejecución. Optimización de circuitos de producción	Experiencia docente. 1 quinquenio Experiencia profesional: 3 trienios en la práctica operativa de empresas de restauración.
		OPT	LICENCIADO	COLABORADOR	PARCIAL	0,12%	Elaboraciones culinarias y enogastronómicas Gestión y proceso culinario y gastronómico	Experiencia docente: 3 quinquenios Experiencia en ámbito profesional: 6 trienios en proyectos hoteleros y de restauración , así como la implementación de sistemas de mejora de la experiencia y calidad de servicio. Experiencia investigadora: artículos en las revistas más importantes del sector de la hostelería, donde propone reflexiones sobre el customer experience en las empresas de hostelería y restauración.
		OPT	GRADUADO	COLABORADOR	TOTAL	0,08%	Gestión del conocimiento culinario	Experiencia docente: 2 quinquenios en Masters y formación continua en materia de gestión hotelera y turística. Experiencia profesional: 7 trienios como consultor turístico y gestión hotelera
		OPT	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	0,61%	Introducción al razonamiento financiero. Inversión y finanzas estratégicas	Experiencia docente con más de 10 años como profesor asociado en el Departamento de Economía y Empresa, impartiendo formación de administración empresarial, economía de la empresa y habilidades directivas. A nivel profesional lleva cerca de 20 años como socio consultor empresarial en el ámbito de la contabilidad, fiscalidad, economía, finanzas, laboral....
		OPT	GRADUADO	ASOCIADO	PARCIAL	0,61%	Procesos de servicio de restauración	Experiencia docente: 3 años Experiencia profesional: 5 trienios en el ámbito de empresas de restauración

		OPT	GRADUADO	ASOCIADO	PARCIAL	0,16%	Gestión y proceso culinario y gastronómico	Experiencia docente: 3 quinquenios en Grado y Masters. Experiencia profesional 7 trienios en dirección establecimientos hoteleros y de restauración.
		OPT	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	1,06%	Gestión del conocimiento culinario	Experiencia docente: 1 quinquenio Experiencia investigadora: Coordinadora de proyectos académicos de la gastronomía desde la unidad UB-Bullipedia y desde la Unidad de Estudios e investigación en Ciencia y Cocina. Publicaciones en el ámbito de la lingüística computacional
<b>INNOVACIÓN Y COCINA CONTEMPORÁNEA</b>	37,2	OPT	LICENCIADO	TITULAR	TOTAL	0,08%	Innovación culinaria en tecnología de vanguardia	Experiencia docente: 1 quinquenio Experiencia profesional: 3 trienios en la práctica operativa de empresas de restauración.
		OPT	GRADUADO	COLABORADOR	TOTAL	3,67%	Elaboraciones culinarias en la restauración comercial	Experiencia docente: 2 quinquenios Experiencia profesional: 5 trienios en empresas de restauración
		OPT	GRADUADO	COLABORADOR	TOTAL	1,43%	Innovación culinaria en tecnología de vanguardia	Experiencia docente: menos de 1 quinquenio Experiencia profesional: 4 trienios en empresas de restauración
		OPT	LICENCIADO	TITULAR	TOTAL	1,18%	Elaboraciones culinarias en la restauración comercial	Experiencia docente: 2 quinquenios Experiencia profesional: 5 trienios en empresas de restauración
		OPT	MASTER	TITULAR	TOTAL	1,22%	Elaboraciones culinarias en la restauración comercial	Experiencia docente: 2 quinquenios Experiencia profesional: 5 trienios en empresas de restauración
<b>GESTIÓN E INNOVACIÓN</b>	96	OPT	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	0,20%	Logística y cadena de suministro	Experiencia docente: 3 quinquenios Experiencia profesional: 8 trienios en el ámbito de la restauración
		OPT	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	0,24%	Logística y cadena de suministro	Experiencia docente: 1 quinquenio Experiencia profesional: 10 trienios en el ámbito de la seguridad alimentaria Experiencia investigadora: Publicaciones relacionadas con la seguridad y la calidad alimentaria.
		OPT	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	0,24%	Planificación y diseño de espacios culinarios	Experiencia docente: Más de 10 años. Experiencia en Máster. Experiencia ámbito profesional 5 trienios Dirección empresarial dedicada a proyectos y equipamientos integrales para hotelería.
		OPT	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	0,57%	Innovación tecnológica avanzada	Experiencia docente: cerca de dos años Experiencia profesional: 1 trienio en empresas de restauración Experiencia investigadora: publicaciones relacionadas con el estudio de las

							transformaciones biológicas de los alimentos como una herramienta para ampliar los bordes culinarios y las oportunidades gastronómicas.	
		OPT	DOCTOR	ASOCIADO	PARCIAL	0,41%	Innovación tecnológica avanzada	Experiencia docente: 1 quinquenio Experiencia profesional: 9 trienios en empresas de desarrollo de ingeniería tecnológica Experiencia investigadora: dispone de diferentes participaciones en congresos especializados, así como el desarrollo de patentes.
		OPT	GRADUADO	COLABORADOR	PARCIAL	0,29%	Organización culinaria y dirección de operaciones	Experiencia docente: 2 quinquenios Experiencia profesional: 7 trienios en gestión de empresas de restauración
<b>TECNICAS CULINARIAS EN COLECTIVIDADES Y EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	11,2	OPT	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	0,29%	Elaboraciones culinarias en colectividad es e industria alimentaria	Experiencia docente: dos quinquenios Experiencia profesional: 6 trienios en consultoría técnica asesorando a departamentos técnicos de I+D+i de la industria alimentaria.
		OPT	GRADUADO	COLABORADOR	PARCIAL	1,02%	Grandes producciones culinarias	Experiencia docente: 4 quinquenios Experiencia profesional: 13 trienios como profesional en empresas de restauración y consultoría especializada en procesos y desarrollos de cocinas.
		OPT	LICENCIADO	COLABORADOR	PARCIAL	0,08%	Elaboraciones culinarias en colectividad es e industria alimentaria	Experiencia docente: 4 quinquenios Experiencia profesional: 6 trienios en el ámbito de la gestión en empresas de restauración. Experiencia investigadora: publicaciones en el ámbito de la química alimentaria.
		OPT	LICENCIADO	ASOCIADO	PARCIAL	0,33%	Elaboraciones culinarias en colectividad es e industria alimentaria	Experiencia docente: 2 quinquenios Experiencia profesional: 8 trienios en el desarrollo de proyectos en el ámbito de la alimentación
		OPT	LICENCIADO	COLABORADOR	PARCIAL	0,57%	Elaboraciones culinarias en colectividad es e industria alimentaria	Experiencia docente: 5 quinquenios Experiencia profesional: 5 trienios en empresas de restauración colectiva Experiencia investigadora: diversas publicaciones y participaciones en grupos de investigación en el ámbito de patrimonio culinario y composición de alimentos

El cuadro docente del Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas se caracteriza por una diversidad de perfiles que dan respuesta a las necesidades de formación en el ámbito del conocimiento científico, culinario, agroalimentario y de gestión de empresarial.

Ámbito de conocimiento	% de profesorado
Tecnología culinaria, gastronomía y gestión empresarial	49,33%
Investigación, ciencia, nutrición, salud y tecnologías de los alimentos	36,00%
Producción de alimentos, tecnologías de la elaboración y calidad sensorial	14,67%

## EXPERIENCIA INVESTIGADORA

### Tecnología culinaria, gastronomía y gestión empresarial

5,1%	Tiene más de 20 años de experiencia de el desarrollo de la historia de la gastronomía y el patrimonio culinario.
25,3%	Tienen más de 10 años de experiencia en el desarrollo de proyectos vinculados a la innovación en las técnicas culinarias y enológicas, la aplicación del arte en el entorno culinario y las herramientas para la gestión de las empresas.
3,8%	Tienen menos de 5 años de experiencia en el ámbito de la cultura culinaria y gastronómica.

### Investigación, ciencia, nutrición, salud y tecnologías de los alimentos

10,1%	Tiene más de 20 años de experiencia en el desarrollo de proyectos de investigación vinculados con el patrimonio culinario y la composición lipídica de los alimentos; aspectos nutricionales y bromatológicos, y la química orgánica de productos naturales.
16,5%	Tienen más de 10 años de experiencia en el desarrollo de conocimiento de la biología computacional, molecular y bioquímica; seguridad alimentaria y productos fitoterapéuticos.
5,1%	Tienen cerca de 5 años de experiencia en el conocimiento de la química teórica computacional, calidad organoléptica de los alimentos y la transformación biológica de los alimentos para la aplicación gastronómica.

## Producción de alimentos, tecnologías de la elaboración y calidad sensorial

<b>8,9%</b>	Tiene más de 20 años de experiencia en el ámbito de la tecnología de la agricultura, producción agraria y su aplicación en la industria alimentaria.
<b>6,6%</b>	Tiene más de 10 años de experiencia en la investigación alimentaria de la mejora de los cultivos de productos culinarios tanto del entorno animal como vegetal.

### EXPERIENCIA DOCENTE

<b>Menos de 5 años docencia</b>	13,33%
<b>Entre 5 y 15 años docencia</b>	44,00%
<b>entre 15 y 20 años docencia</b>	17,33%
<b>Más de 20 años docencia</b>	25,33%

### EXPERIENCIA EN EL ÁMBITO PROFESIONAL

<b>Menos de 3 años</b>	5,33%
<b>Entre 3 y 9 años</b>	13,33%
<b>Entre 10 y 15 años</b>	16,00%
<b>Más de 15 años</b>	52,00%

### 6.1.2. Justificación de la adecuación de los recursos humanos disponibles. Previsión de profesorado y otros recursos humanos necesarios.

La Universidad de Barcelona, como institución pública que se rige por presupuestos públicos, aprueba y gestiona sus recursos de acuerdo con los principios legalmente aplicables. Además, como instrumento adicional pero fundamental, la Universidad elaboró un Plan Director en el que se establecen los objetivos a conseguir en todos los ámbitos, así como la necesidad de gestionar eficaz y eficientemente todos los recursos disponibles.

En este marco general, se enmarcan las políticas de rigurosidad presupuestaria entre las que cabe destacar la relativa a los recursos humanos destinados a la formación. Así pues, las propuestas de titulación que se presentan disponen ya de los recursos humanos adecuados para su impartición, tanto desde el punto de vista de profesorado, como desde el de personal de administración y servicios. Es importante destacar también que las propuestas de revalidación así como las de nuevos títulos de máster fueron comunicadas en el plazo establecido a la Dirección General de Universidades de la Secretaría General de Universidades del Departament d'Economia i Coneixement.

En el supuesto de que fuera necesario un incremento de personal docente, esa petición debería seguir el circuito establecido desde el departamento afectado hasta la Comisión de Profesorado de Consejo de Gobierno y, en cualquier caso, serían de aplicación todas las previsiones económicas y procedimentales establecidas en el marco del presupuesto aprobado.

En cuanto al personal de administración y servicios, todos los centros de la Universidad de Barcelona disponen de una plantilla suficiente como para hacer frente a nuevas propuestas formativas.

### 6.1.3. Mecanismos de que se dispone para asegurar la igualdad entre hombres y mujeres y la no discriminación de personas con discapacidad

El Consejo de Gobierno de la Universidad de Barcelona aprobó en fecha 12 de abril de 2011 el II Plan de Igualdad entre Mujeres y Hombres, plan transversal, referente para toda la comunidad universitaria dado que se vincula al ámbito de gestión, de investigación y de docencia.

El plan tiene como objetivo genérico la implantación de acciones positivas que permitan eliminar la discriminación, garantizando la excelencia y la calidad de la convivencia de todas las personas que forman la Universidad de Barcelona.



Este II Plan (continuación del que se aprobó en el año 2007) tiene una vigencia de tres años y se ha diseñado a partir de 10 ejes estratégicos:

- 1) Visibilización y sensibilización de la igualdad entre mujeres y hombres;
- 2) Conciliación de la vida laboral, familiar y personal;
- 3) Incorporación de la perspectiva de género en la organización, en la gestión y en la representación;
- 4) Implicación de los miembros de la comunidad universitaria;
- 5) Fomento de la perspectiva de género en la docencia;
- 6) Fomento de la perspectiva de género en la investigación;
- 7) Incorporación de la perspectiva de género en el reconocimiento de la excelencia;
- 8) Uso no sexista del lenguaje;
- 9) Promoción de las relaciones externas, y
- 10) Establecimiento de una política de prevención y erradicación de la violencia de género.

El plan se ha estructurado en dos fases, una primera en la que se analiza la situación de la universidad a partir de la evaluación del I Plan de 2007, y la segunda fase en la que se despliegan un conjunto de acciones de fomento de la igualdad efectiva y de sensibilización y participación de toda la comunidad. El seguimiento del Plan se hace específicamente por la Unidad de Igualdad así como la Comisión de Igualdad de la Universidad de Barcelona, además de los mecanismos específicos que se desarrollen a partir de las acciones implantadas.

#### PERSONAL CON DISCAPACIDAD

En cuanto a las personas con discapacidad, la Universidad de Barcelona respeta la normativa vigente relacionada con la reserva de plazas para personas discapacitadas. Pero además, existe desde hace muchos años un programa específico de atención a estudiantes con discapacidad, el programa FEM VIA, que tiene como objetivo específico promover la igualdad de oportunidades y la normalización de la vida académica de los estudiantes con discapacidad, así como la sensibilización y concienciación del resto de miembros de la comunidad universitaria. Entre sus acciones se incluyen: un programa de acogida especial para los estudiantes de nuevo acceso, un asesoramiento continuado durante sus estudios, ayuda de carácter técnico, programa específico de inserción laboral a través de una bolsa de trabajo especializada, etc.