

## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

### 5.1. ESTRUCTURA DE LAS ENSEÑANZAS

El presente programa de grado contempla en su proyecto de desarrollo de las competencias del programa, el diseño de una estructura del título que cuente con las estrategias de aprendizajes eficaces y una adecuada asignación a las materias, considerando su carácter evolutivo y la focalización de los esfuerzos en el estudiante de postgrado.

Considerando las diferentes tipologías de características que configuran una competencia, desde el proyecto formativo de la EUHT CETT-UB se establece la dimensión a partir de la cual, definir las estrategias de aprendizaje siguiendo el Modelo propuesto por Miguel Díaz (2005)<sup>1</sup> donde dibuja la adquisición de conocimiento como el elemento primero, base del desarrollo del aprendizaje y al mismo tiempo más superficial, avanzando a continuación hacia el interior del sujeto a través de las habilidades, actitudes y valores del individuo, más difíciles de acceder y desarrollar. Ello justifica un proyecto formativo estructurado en diferentes fases, respondiendo a este proceso evolutivo, partiendo de una base inicial para ir ahondado en otros aspectos que permitan un aprendizaje integral.

En una primera fase inicial, consideramos el diseño de una base sólida en las competencias de conocimiento básico para configurar la plataforma cognitiva necesaria sobre la que construir el resto de las competencias identificadas a lo largo del aprendizaje. Durante esta la fase de grado el aprendizaje se centra especialmente en el conjunto de conocimientos vinculados a los alimentos, a los productos, a sus aplicaciones, y a los procesos y sistemas de transformación, vinculando aspectos tecnológicos, sistemas y procesos de producción y contemplando los principios de alimentación saludable, de seguridad alimentaria y la dimensión artística del proceso creativo junto con la experimentación de la percepción sensorial

Al superar este aprendizaje inicial, el estudiante incorpora de forma paulatina y creciente un conjunto de competencias más asociadas al desarrollo de habilidades y actitudes relacionadas con la mención elegida o la aplicación de lo aprendido a la práctica. En esta fase el alumno tiene la posibilidad de iniciar el desarrollo de un itinerario específico a partir de la optatividad ofrecida en la titulación, así como consolidar el aprendizaje práctico con la realización de prácticas que el alumno realiza en diferentes empresas.

Una vez obtenida la base requerida, en la etapa siguiente del grado, el aprendizaje se centra en una visión del concepto gastronómico específico avanzado vinculado y

<sup>1</sup> De Miguel Díaz, M. Modalidades de Enseñanza centradas en el desarrollo de competencias. Ministerio de Educación y Ciencia. Madrid. 2005

aplicado a la realidad empresarial y sectorial. Se abarca desde el diseño y conceptualización de una oferta culinaria, hasta su producción, utilizando los sistemas y tecnologías de vanguardias adecuadas, así como la aplicación requerida en función de las diferentes empresas, mercados, contextos y clientes.

Es esta fase final cuando el estudiante fomenta principalmente el desarrollo de sus capacidades de decisión y autonomía, fundamentadas en la realización de proyecto final de grado y las oportunidades para la movilidad internacional del alumno.

A fin de dotar de integridad a todo el proceso formativo de grado, el diseño de la formación considera dos características destacadas: por un lado la coordinación del aprendizaje de forma acumulativa de manera que el estudiante tenga la oportunidad de aplicar secuencialmente los conocimientos que se vayan adquiriendo; y por otro lado el desarrollo paulatino y secuencial de las competencias transversales de los profesionales de este sector durante los cuatro cursos del grado.

Con la finalidad de facilitar la visión completa de la presente programa, en las siguientes tablas se recogen las diferentes asignaturas que configuran el grado ubicada en sus respectivos cursos.

### 5.1.1. Explicación general de la planificación del plan de estudios.

PLAN DE ESTUDIOS		Nivel de Grado 240 créditos ECTS	
MATERIA	TIPO/RAMA	CURSO /SEMESTRE	CRÉDITOS A CURSAR/TOTAL CRÉDITOS MATERIA
<b>MATERIAS FORMACIÓN BÁSICA</b>			
<b>Historia</b>	Ciencias Sociales y Jurídicas	1r. sem. (6 ects) 2º sem. (6 ects) 4º. sem. (6 ects)	<b>18/18</b>
<b>Biología</b>	Ciencias de la Salud	3r. sem. (6 ects) 4º. sem. (6 ects)	<b>12/12</b>
<b>Química</b>	Ciencias	1r. sem. (12 ects)	<b>12/12</b>
<b>Economía</b>	Ciencias Sociales y Jurídicas	2º. Sem. (12 ects) 3r. sem. (6 ects)	<b>18/18</b>
<b>MATERIAS OBLIGATORIAS COMUNES</b>			
<b>Elaboraciones Culinarias y Enogastronómicas</b>	OB	1r. sem. (6 ects) 2º sem. (6 ects) 3r. sem (6 ects) 4º Sem (6 ects) 5º sem (6 ects) 6º sem (6 ects) 7º sem (6 ects)	<b>45/45</b>

Origen de los Productos Culinarios	OB	3r. sem (3 ects) 4º sem (3 ects) 6º sem (6 ects) 7º sem (6 ects)	18/18
Nutrición y Salud	OB	2º sem (3 ects) 3r. sem (3 ects) 6º sem (3 ects)	9/9
Organización y Gestión Empresarial	OB	1r. sem (3 ects) 5º sem (6 ects) 7º sem (6 ects)	15/15
Ciencia y Cocina	OB	2º sem (6 ects) 5º sem (6 ects)	12/12
Investigación e Innovación Culinaria	OB	8º sem (12 ects)	12/12
Inglés	OB	3 y 4 sem (9 ects)	9/9
Innovación y Cocina Contemporánea	OPT	6º sem (6 ects) 8º sem (6 ects)	12/12
Gestión y Proceso Culinario y Gastronómico	OPT	5º sem (6 ects) 6º sem (6 ects) 7º sem (6 ects) 8º sem (6 ects)	18/24
Prácticas de Especialización	OPT	6º sem (18 ects) 8º sem (18 ects)	12/36
Técnicas Culinarias en Colectividades y en la Industria Alimentaria	OPT	6º sem (6 ects) 7º sem (6 ects)	12/12
Gestión e Innovación	OPT	5º sem (6 ects) 6º sem (3 ects) 8º sem (6 ects)	15/15
<b>PRACTICAS EXTERNAS OBLIGATORIAS</b>			
Prácticas Externas	PR	4º sem (6 ects)	6/6
<b>TRABAJO FINAL DE MÁSTER</b>			
Trabajo Final de Grado	TFG	8º sem (12 ects)	12/12

El Grado ofrece dos Menciones y un itinerario sin mención

**Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial**

Para obtener la mención, los estudiantes deberán cursar créditos optativos de las materias siguientes:

Materia	Créditos
Innovación y Cocina Contemporánea	12 ects
Gestión y Proceso Culinario y Gastronómico	18 ects
Prácticas de Especialización	12 ects

### **Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades**

Para obtener la mención, los estudiantes deberán cursar créditos optativos de las materias siguientes:

Materia	Créditos
Gestión y Proceso Culinario y Gastronómico	3 ects
Técnicas Culinarias en Colectividades y en la Industria Alimentaria	12 ects
Gestión e Innovación	15 ects
Prácticas de Especialización	12 ects

### **Itinerario Libre (sin mención)**

Los estudiantes del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas pueden cursar dicha titulación sin la obligatoriedad de seguir alguna de las menciones anteriormente descritas. En dicho caso el estudiante deberá cursar 12 créditos de la materia Prácticas de Especialización y los 18 restantes a escoger libremente entre los créditos ofrecidos por las materias siguientes:

Materia	Créditos
Innovación y Cocina Contemporánea	12
Gestión y Proceso Culinario y Gastronómico	24
Técnicas Culinarias en Colectividades y en la Industria Alimentaria	12
Gestión e Innovación	15

## El Plan de Estudios

A fin de visualizar de manera más clara la coherencia del plan de estudios y la capacidad para la incorporación de las competencias definidas y los objetivos de aprendizaje marcados, se presenta a continuación la estructura de dicho plan en función de su ordenación en cada uno de los cursos:

Asignaturas Primer Curso	Cr.	Tipo
Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía	6	FB
Historia de la Cocina y la Gastronomía	6	FB
Turismo, gastronomía y comunicación	6	FB
Sistemas y procesos de producción en cocina	6	OB
Técnicas y elaboraciones culinarias	6	OB
Principios de Fisiología y Bioquímica	6	FB
Principios de nutrición y dietética	3	OB
Química de los alimentos	6	FB
Bases Físicas y fisicoquímicas de productos y procesos culinarios	6	OB
Fundamentos de gestión económica y financiera	6	FB
Economía Aplicada y Sostenibilidad	3	OB

Asignaturas Segundo Curso	Cr.	Tipo
Arte y cocina	6	FB
Marketing y Comercialización	6	FB
Cocina Mediterránea y Cocinas del Mundo	6	OB
Cocina dulce: técnicas y fórmulas	6	OB
Productos de Origen Animal: Elaborados y no Elaborados	6	FB
Productos de Origen Vegetal Elaborados y no Elaborados	6	FB
Evolución Genética y Mejora de los Cultivos de Productos Culinarios	3	OB
Agrosistemas del mundo	3	OB
Seguridad Alimentaria y Legislación	3	OB
Inglés técnico aplicado	9	OB
Prácticas de Iniciación	6	OB

Asignaturas Tercer Curso	Cr.	Tipo
Marco legal empresarial y medioambiental	3	OB
Gestión y Desarrollo de las Personas y Equipos	3	OB
Elaboración y cata de bebidas	6	OB
La Cocina Tradicional de la Local a la Global	6	OB
Planificación y diseño de espacios culinarios	3	OB
Producción Certificada y Marcas de Calidad	3	OB
Productos Pesqueros: elaborados y no elaborados	3	OB
Alimentación y Salud	3	OB
Experimentación Culinaria	6	OB

Mención Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial	Cr.	Mención Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades	Cr.	Tipo
Elaboraciones culinarias en la restauración comercial	6	Elaboraciones culinarias en colectividades e industria alimentaria	6	FOM
Procesos de servicio de restauración	3	Logística y Cadena de Suministros	3	FOM
Gestión del Conocimiento Culinario	3	Gestión del Conocimiento Culinario	3	FOM
Optimización de Circuitos de Producción	6	Organización Culinaria y Dirección de Operaciones	6	FOM
Práctica de Iniciación en Alta Cocina e Innovación Gastronómica	6	Práctica de Iniciación en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades	6	FOM

Asignaturas Cuarto Curso	Cr.	Tipo
Proceso Creativo y Tecnología Culinaria Contemporánea	6	OB
Análisis sensorial	6	OB
Investigación culinaria y gastronómica	6	OB
Innovación y desarrollo de productos	6	OB
Estrategia y Emprendimiento Empresarial	6	OB
Trabajo Final de Grado	12	OB

Mención Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial	Cr.	Mención Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades	Cr.	Tipo
Innovación culinaria en tecnología de vanguardia	6	Grandes producciones culinarias	6	FOM
Gestión de la Producción Culinaria: Planificación y Ejecución	6	Innovación tecnológica avanzada	6	FOM
Práctica de Perfeccionamiento en Alta Cocina e Innovación Gastronómica	6	Práctica de Perfeccionamiento en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades	6	FOM

Leyenda: FB (Formación Básica) – OB (Formación Obligatoria) – FOM (Formación Optativa Ligada a Mención)

### 5.1.2. Relación de las competencias específicas del Título

A continuación se relacionan el conjunto de competencias específicas que caracterizan dicha titulación.

CE01	Analizar el impacto de la cultura gastronómica y vitivinícola como fenómeno turístico
CE02	Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial
CE03	Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos
CE04	Saber liderar el diseño de la creación de un espacio culinario, teniendo en cuenta la optimización de la producción y la normativa legal sanitaria
CE05	Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica
CE06	Interpretar los procesos de elaboración de bebidas e identificar los descriptores organolépticos mediante la cata sensorial
CE07	Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para la aplicación culinaria
CE08	Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
CE09	Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica
CE10	Identificar la procedencia geográfica de los alimentos y la influencia de los factores locales en su producción.

CE11	Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios
CE12	Entender la importancia de la alimentación como un factor condicionante del estado de salud y calidad de vida de la población
CE13	Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales
CE14	Comprender las estructuras químicas y las transformaciones fisicoquímicas de los alimentos
CE15	Aplicar las técnicas, métodos e instrumentos utilizados para el análisis químico, bioquímico, físico y sensorial de los alimentos
CE16	Informar y asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia culinaria y gastronómica.
CE17	Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio.
CE18	Entender el marco legal e interpretar los textos jurídicos que aplican al desarrollo de la actividad empresarial del ámbito de la restauración.
CE19	Comprender la necesidad de una adecuada planificación y gestión de las personas, aplicando las técnicas de gestión organizacional.
CE20	Diseñar los procesos de producción culinaria determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
CE21	Desarrollar nuevos procesos y productos, generando nuevas oportunidades en el ámbito culinario y gastronómico
CE22	Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes....
CE23	Capacidad de crear-Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptadas a las colectividades e industria alimentaria
CE24	Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano
CE25	Conocer las propiedades físicas, químicas y nutritivas de las materias primas y de los alimentos
CE26	Conocer la estructura, propiedades tecnológicas y reacciones químicas de los componentes de los alimentos



### 5.1.3. Vinculación de competencias a las materias del título

TIPO CRÉDITOS MATERIA	Formación Básica				Obligatorias									Optativas				
	Historia	Biología	Química	Economía	Elaboraciones Culinarias y Enogastronómicas	Origen de los Productos culinarios	Nutrición y Salud	Ciencia y Cocina	Investigación e Innovación Culinaria	Organización y Gestión Empresarial	Inglés	Prácticas Externas	Trabajo Final de Grado	Innovación y Cocina Contemporánea	Gestión Proceso Culinario y Gastronómico	Prácticas de Especialización	Técnicas Culinarias en Colectividades y en la Industria Alimentaria	Gestión e Innovación
CB1	X	X	X	X														
CB2					X				X			X	X	X		X	X	
CB3	X												X					
CB4										X		X		X				
CB5								X				X			X			
CG1	X										X					X		
CG2									X			X				X		
CG3								X						X	X			X
CG4					X	X			X									
CG5									X					X				X
CG6				X	X					X				X	X			
CG7											X			X	X			
CG8		X				X	X	X				X						
CG9	X			X					X	X				X	X			X
CG10										X								

TIPO CRÉDITOS MATERIA	Formación Básica				Obligatorias									Optativas				
	Historia	Biología	Química	Economía	Elaboraciones Culinarias y Enogastronómicas	Origen de los Productos culinarios	Nutrición y Salud	Ciencia y Cocina	Investigación e Innovación Culinaria	Organización y Gestión Empresarial	Inglés	Prácticas Externas	Trabajo Final de Grado	Innovación y Cocina Contemporánea	Gestión, Proceso Culinario y Gastronómico	Prácticas de Especialización	Técnicas Culinarias en Colectividades y en la Industria Alimentaria	Gestión e Innovación
CE01	X			X														
CE02	X				X									X	X		X	
CE03					X							X		X	X		X	
CE04					X							X						
CE05					X						X			X		X		
CE06					X													
CE07		X			X						X			X	X	X	X	
CE08		X			X						X			X	X	X	X	
CE09					X	X					X			X	X	X	X	
CE10						X												
CE11					X		X				X	X				X		
CE12	X						X					X						
CE13					X		X				X			X	X	X	X	
CE14			X				X											
CE15							X											
CE16							X	X				X					X	X
CE17				X					X			X		X				X
CE18									X			X						
CE19									X									
CE20									X			X		X				X
CE21								X				X	X					
CE22									X		X			X	X			X
CE23					X		X										X	
CE24					X				X							X	X	X
CE25			X															

## 5.1.4. Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes propios y de acogida

### PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DE LA MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES DE LA UB

La Universitat de Barcelona (UB) tiene una larga tradición de relación y colaboración con universidades de otros países. Esta colaboración abarca tanto el intercambio y la movilidad de los profesores, de los investigadores y también de los estudiantes, así como la participación en programas universitarios en el marco de las redes y los proyectos de docencia y de investigación internacionales.

En particular en el ámbito europeo, la construcción del espacio europeo de educación superior (EEES) y del espacio europeo de investigación (EER) y también en el ámbito iberoamericano, con la creación del espacio iberoamericano de educación superior (EIES), hace que la relación con el entorno universitario sea imprescindible.

La Universitat de Barcelona está presente de manera proactiva en las redes de universidades europeas, participa en varios grupos de trabajo y tiene la voluntad de insertarse plenamente en el desarrollo de las nuevas propuestas de formación en los ámbitos del grado y del postgrado, así como en las diversas iniciativas vinculadas a la investigación en el marco del séptimo Programa marco de la Unión Europea (UE).

Este objetivo se extiende también a las universidades y a las redes universitarias no europeas que se distinguen por su excelencia, con las que también es prioritaria la cooperación. Un elemento clave por mejorar la calidad de las enseñanzas y de la investigación en la Universitat de Barcelona debe ser el hecho de compartir información y experiencias con las universidades extranjeras y estar presentes en aquellos niveles en los cuales podemos representar y defender mejor nuestros intereses. Para ello, la UB participa activamente en las iniciativas educativas, de investigación y de transferencia de tecnología de alcance mundial.

Además, en el ámbito docente, participa en los principales programas de intercambio y movilidad europeos y ha suscrito convenios bilaterales con universidades de distintas regiones del mundo.

Mediante estos programas y estos convenios cerca de 800 estudiantes de la Universidad cursan cada año parte de sus estudios en diferentes universidades extranjeras, mientras que la Universidad de Barcelona recibe anualmente alrededor de unos 1.800 estudiantes procedentes de estas universidades.

Es importante resaltar que la UB cuenta también con diversos centros específicos vinculados estrechamente a esta actividad internacional, entre otros, la Escuela de Idiomas Modernos, el Instituto de Estudios Hispánicos, el Centro de Estudios Canadienses, el Centro de Estudios Australianos, el Observatorio del Tíbet y Asia Central o el Instituto Confucio creado recientemente junto con la UAB y Casa Asia.

La gestión de la movilidad de los estudiantes de la UB y en sus centros la podemos resumir en los siguientes aspectos:

- *Programas de movilidad*

Es preciso distinguir entre distintos tipos de programas en función de su carácter propio o externo:

a) Programas de movilidad externos:

Programa de Aprendizaje Permanente – ERASMUS: La UB tiene una larga tradición en la movilidad de estudiantes con finalidad de estudios en el marco de la acción ERASMUS (actualmente dentro del Programa de Aprendizaje Permanente de la Comisión Europea), desde el inicio del programa en 1987. El programa ERASMUS permite a los estudiantes de la UB cursar estudios en una universidad de la Unión Europea o país asociado al programa. Tiene dos características fundamentales: una ayuda económica proporcional a la duración en meses de la estancia y el reconocimiento en la UB de los estudios cursados en la universidad europea.

La Universitat de Barcelona tiene intercambio ERASMUS con universidades de 27 países europeos. Cada uno de los centros de la Universidad realiza los acuerdos y convenios de colaboración de intercambio de estudiantes específicos (ver relación de acuerdos y convenios de colaboración suscritos por el Centro en el apartado siguiente)

Programa de Movilidad Grupo de Coimbra: Permite a los estudiantes de la UB cursar estudios en las universidades europeas miembros del Grupo de Coimbra que forman parte de la red de movilidad SNE, en condiciones de matrícula y equivalencia académica similares a las que ofrece el programa ERASMUS .

[http://www.ub.edu/uri/estudiantsUB/convenis\\_generals.htm](http://www.ub.edu/uri/estudiantsUB/convenis_generals.htm)

b) Programas de movilidad propios:

Convenios generales: convenios firmados por la UB con universidades extranjeras donde se contempla el intercambio de estudiantes con similares condiciones de matrícula y equivalencia académica que los intercambios ERASMUS o con el establecimiento de condiciones específicas.

[http://www.ub.edu/uri/estudiantsUB/convenis\\_generals.htm](http://www.ub.edu/uri/estudiantsUB/convenis_generals.htm)

Convenios específicos: convenios firmados por la UB con universidades extranjeras, que afectan de manera específica a alguno de los centros de la UB y que contemplan el intercambio de estudiantes con similares condiciones de matrícula y equivalencia académica que los intercambios ERASMUS o con el establecimiento de condiciones específicas (programas de doble titulación, prácticas, etc.).

[http://www.ub.edu/uri/estudiantsUB/convenis\\_especifics.htm](http://www.ub.edu/uri/estudiantsUB/convenis_especifics.htm)

Por otra parte los estudiantes de la Universitat de Barcelona, de forma individual, también pueden hacer una estancia temporal en una universidad extranjera, al margen de los programas o convenios internacionales suscritos por la Universidad, de acuerdo y según los procedimientos establecidos en nuestra normativa de movilidad.

- *Convocatoria de plazas de convenios bilaterales*

La convocatoria de plazas de movilidad vinculadas a convenios bilaterales firmados por la UB con otras universidades o centros de educación superior extranjeros la realiza el Vicerrectorado competente en materia de Relaciones Internacionales y la gestiona la Oficina de Movilidad y Programas Internacionales (OMPI), junto con los responsables de relaciones internacionales de los centros de la UB.

Anualmente, el responsable de movilidad internacional del Centro o el Vicerrectorado competente en materia de movilidad, dependiendo del tipo de convenio aprueban la convocatoria de plazas de movilidad ajustándose, en su caso, al del modelo aprobado.

La convocatoria se hace pública en la WEB de la Universidad y en las de los Centros.

#### *Solicitud:*

Las diferentes convocatorias establecen en cada caso el procedimiento de solicitud que requiere cada uno de los programas y que son públicos en la WEB de la Universidad y de los diferentes centros.

#### *Resolución:*

En función de los criterios de la convocatoria, la comisión creada al efecto o el responsable de movilidad internacional del centro, según el tipo de convocatoria resuelven el proceso de selección de los estudiantes para participar en programas de movilidad internacional.

Esta resolución se hace pública en la WEB de la Universidad y en la de los diferentes centros

#### *Matrícula:*

Es responsabilidad del estudiante matricular en la secretaría de estudiantes y docencia del centro todas las asignaturas recogidas en el documento de equivalencia académica aprobado por el responsable de movilidad internacional.

#### *Reconocimiento académico:*

Finalizada la estancia en una universidad o centro de educación superior extranjero, el estudiante tiene que entregar el certificado académico al responsable de movilidad internacional del Centro que junto con el jefe o la jefa de estudios hacen la ratificación automática de las calificaciones obtenidas.

Respecto a los sistemas de apoyo al estudiante, la Oficina de la Universidad responsable de la movilidad internacional (OMPI) se encarga de asesorar a los Centros

y los alumnos en movilidad internacional sobre los aspectos generales de los diferentes programas de movilidad. El responsable de movilidad internacional del Centro es quien realiza las acciones de orientación, supervisión y seguimiento de la matrícula en todo momento a los estudiantes.

- *Movilidad internacional: estudiantes extranjeros que hacen una estancia en la UB*

La Universidad de origen hace la preselección del alumnado que quiere hacer una estancia en la UB, de acuerdo con los criterios establecidos en el convenio o programas de movilidad. La preselección de la universidad de origen no supone la aceptación automática de estos estudiantes en la UB, que depende de cada Centro.

También pueden hacer una estancia temporal en la UB, al margen de los programas o convenios internacionales suscritos por la UB, los estudiantes de forma individual procedentes de universidades o centros de educación superior extranjeros que reúnan los requisitos que marca la normativa de movilidad de la UB para este tipo de movilidad.

El vicerrectorado competente en materia de política internacional establece los plazos para aceptar y resolver las solicitudes de movilidad internacional que formulen los estudiantes procedentes de universidades o centros de educación superior extranjeros.

El responsable de movilidad internacional del Centro resuelve las solicitudes de los estudiantes procedentes de universidades o centros de educación superior extranjeros de acuerdo con los criterios establecidos en los programas o convenios de movilidad internacional o si son por solicitud individuales según los criterios de movilidad que marca la UB y el propio centro en su normativa.

El responsable de movilidad internacional del Centro se encarga de la orientación, la supervisión y el seguimiento de la matrícula de los estudiantes procedentes de universidades o centros de educación superior extranjeros.

El Centro gestiona la acogida y la matrícula de los estudiantes que provienen de universidades o centros de educación superior extranjeros (fichas de acogida, carnet de estudiante, material informativo...

Una vez la secretaría de estudiantes y docencia del Centro disponga de las actas calificadas, elabora el certificado y lo firma el secretario del Centro.

Este certificado se envía o entrega al estudiante y a la universidad de origen.

## PROGRAMA SICUE

La Universitat de Barcelona participa también, desde su creación en el programa de movilidad entre universidades españolas (SICUE) que permite que los estudiantes puedan hacer una parte de sus estudios en otra universidad española con las máximas garantías de reconocimiento académico.

El procedimiento es un procedimiento centralizado en el Vicerrectorado competente en materia de estudiantes.

La convocatoria se hace pública en la WEB de la Universidad y en la de los Centros y en ella se incluyen la totalidad de plazas disponibles, para cada curso académico, de todas las titulaciones de la Universidad.

En el período establecido para iniciar el proceso de selección, los estudiantes presentan sus solicitudes que son priorizadas por la comisión de selección del programa SICUE.

El vicerrectorado competente en materia de estudiantes adjudica las plazas.

Una vez el estudiante ha sido admitido realiza la matrícula en la secretaría de estudiantes y docencia de su centro, a partir del acuerdo académico firmado por el coordinador SICUE de cada Centro.

Al finalizar su estancia de movilidad, el estudiante entrega al coordinador SICUE del Centro el certificado de los resultados obtenidos que una vez comprobado que coincide con el acuerdo académico autoriza su reconocimiento automático.

Los estudiantes de acogida que hayan obtenido plaza en la Universitat de Barcelona mediante el acuerdo bilateral, están tutorizados por el coordinador SICUE del centro correspondiente

### **Acuerdos y convenios de colaboración activos de intercambio de estudiantes**

Aprovechando las potencialidades de los centros participantes en la presente propuesta de grado el alumno tendrá acceso a un amplio abanico de posibilidades en cuanto a la movilidad académica se refiere. A continuación se detallan los convenios de colaboración con universidades para la movilidad de profesores y estudiantes en los ámbitos vinculados con el grado:

- Para intercambio de estudiantes del Programa Erasmus:

PAIS	UNIVERSIDAD	ENTIDAD GESTORA DEL CONVENIO
ALEMANIA	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn	Facultad Farmacia
	Technische Munchen	Facultad Farmacia/ ESAB
AUSTRIA	Universität für Bodenkultur Wien	Facultad Farmacia
	Univeristät de Graz	Facultad Farmacia
	Boku	ESAB
	Mci Management Center Innsbruck	EUHT CETT
BELGICA	Universiteit Gent	Facultad Farmacia/ ESAB
	Haute Ecole Charlemagne	ESAB

DINAMARCA	Koebenhawns Universitet	Facultad Farmacia
	Vitus Bering International	ESAB
SUIZA	Hes-So. Valais. Haute École Specialisee De Suisse Occidentale	EUHT CETT
FINLANDIA	Haaga – Helia Institute (Helsinki)	EUHT CETT
FRANCIA	Agrosup Dijon	Facultad Farmacia
	Agrotech Paris	Facultad Farmacia
	Rhone alpes Isara	ESAB
	Iae Savoie Mont Blanc	EUHT CETT
	Group Sup De Co La Rochelle	EUHT CETT
ITALIA	Università degli Studi di Bologna	Facultad Farmacia
	Università degli Studi di Udine	Facultad Farmacia
	Università Politecnica delle Marche	ESAB
	Università degli studi di Catania	ESAB
	University of Sassari	ESAB
PAÍSES BAJOS	Landbouwniversiteit Wageningen	Farmacia/ ESAB
	Breda University Of Applied Sciences	EUHT CETT
	Inholland Diemen University Of Applied Sciences	EUHT CETT
	The Hague University Of Applied Sciences (L' HAIA)	EUHT CETT
PORTUGAL	CESPU	Facultad Farmacia
	Unversidade Atlantica	Facultad Farmacia
	Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro	ESAB
	Instituto Politecnico De Beja	EUHT CETT
REINO UNIDO	University of Leeds	Facultad Farmacia

Al margen de los programas europeos, se dispone de convenios bilaterales internacionales para la realización de proyectos conjuntos, además de intercambio de profesorado y estudiantes con las siguientes universidades en los ámbitos de la gastronomía, la hotelería y la restauración, y el turismo:

PAIS	UNIVERSIDAD	ENTIDAD GESTORA DEL CONVENIO
CANADA	École des sciences de la gestion UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTREAL	EUHT CETT-UB
MÉXICO	Universidad De Anáhuac Cancun	EUHT CETT-UB
	Universidad De Monterrey (Udem)	EUHT CETT-UB



	Instituto Tecnológico De Monterrey	EUHT CETT-UB
AUSTRALIA	Victoria University. Melbourne	EUHT CETT-UB
	University Of Technology Sidney	EUHT CETT-UB
BRASIL	Serviço Nacional De Aprendizagem – Senac Sao Paulo,	EUHT CETT-UB
SHANGAI	Shangai International Studies Universty	EUHT CETT-UB
ESTADOS UNIDOS	SDSU (San Diego State University), California.	EUHT CETT-UB
	University of Arizona	Facultad Farmacia
	University of Florida	Facultad Farmacia
	University of Michigan	Facultad Farmacia
	University of Texas	Facultad Farmacia

Al mismo tiempo se desarrollan estancias de aprendizaje práctico en empresas turísticas en el ámbito internacional, tanto a partir de convenios bilaterales, como integrados en el Programa de Prácticas Erasmus.

Entre los países en los que nuestros estudiantes realizan moviidades de empresas, cabe nombrar: Francia, Bélgica, St. Barthelemy, Italia, Estados Unidos, Austria, Tailandia, Irlanda y Alemania, habitualmente en empresas vinculadas al ámbito de la hotelería.

Desde el propio centro solicitante, conjuntamente con la Oficina de Relaciones Internacionales de la Universidad de Barcelona, se articulan los procedimientos necesarios para facilitar la información y acceso a los programas de movilidad, complementado con el uso de una página web donde se recogen todas las posibilidades que a efectos de movilidad tienen tanto estudiantes como profesores.

Los alumnos extranjeros en intercambio son recibidos por la Dirección del Centro y los responsables de movilidad de estudiantes para proporcionar la información necesaria, facilitando también a los profesores los datos sobre los alumnos Erasmus que asistirán a las clases a fin de propiciar su integración en los estudios y la institución.

Del mismo modo los estudiantes que inician un periodo de estancia en una Universidad Extranjera, reciben una información personalizada sobre los requerimientos del destino elegido, así como el resultado del reconocimiento académico.

A lo largo de toda su estancia tienen un asesoramiento personalizado para todas aquellas cuestiones que requieran del soporte de la Institución.

En cuanto al sistema de reconocimiento de créditos, y atendiendo a las propias indicaciones de la Oficina de Relaciones Internacionales de la UB, a partir de la información proporcionada por las diferentes universidades, se hace una propuesta de reconocimiento de créditos considerando el periodo de estudios en que el estudiante estará en otra Universidad, buscando la equivalencia en el número de créditos a fin de que el alumno no vea perjudicada su eficiencia en el número de semestres de duración de la Carrera.

### 5.1.5. Gestión de las Prácticas Externas

La definición y diseño de las prácticas del presente grado cumple con la normativa y procesos generales de las universidades participantes, así como también dispone de procedimientos y organización específicos; en este sentido, el centro solicitante, responsable de la organización y gestión de las prácticas, cuenta con un departamento dedicado exclusivamente a la organización, seguimiento y evaluación de las prácticas que han de realizar los alumnos.

Este departamento recibe el nombre de Espacio-Estudiante-Empresa (E3) y está a disposición de todos los alumnos, ex-alumnos y empresas del sector. También realiza funciones de asesoramiento y orientación laboral, y gestión de la bolsa de trabajo.

El equipo de profesionales de E3 ofrece una atención directa y personalizada a los estudiantes, ayudándoles al desarrollo de su carrera. Esta tarea se realiza durante el curso, donde se realiza un asesoramiento y el diseño del itinerario individual de las prácticas según los intereses profesionales y motivaciones del alumno, así como una vez acabada la carrera, proporcionando asesoramiento profesional y ayudándolos en su inserción laboral y mejora de su proyección profesional.

Las prácticas se pueden realizar en empresas propias del CETT y en empresas externas colaboradoras:

- Prácticas en las empresas propias del CETT: Por las características del grado, las prácticas en empresa es una parte muy importante para la adquisición de competencias del alumno. El CETT dispone de empresas propias hoteleras y turísticas donde el alumno podrá realizar parte de su formación práctica. A estas empresas les llamamos Centros de Aplicación.

Los Centros de Aplicación Práctica son empresas propias del grupo CETT que tienen como particularidad el alto grado de profesionalización y compromiso de su equipo con la formación. El equipo de profesionales de estas empresas tienen como responsabilidades las propias de su entorno de trabajo y al mismo tiempo la función de tutores de empresa, actuando como guías de los alumnos a lo largo de su aprendizaje práctico y ayudándolos en la adquisición de las competencias necesarias para su desarrollo profesional a través de una experiencia planificada. Siempre con el acompañamiento/asesoramiento y colaboración de los tutores académicos.

Son centros de aplicación del CETT vinculados con el grado: Hotel Alimara, Residencia Ágora y CETT Consultors.

- Prácticas en empresas externas: Las prácticas del grado serán gestionadas y coordinadas por el departamento E3 que se responsabilizará de estas funciones, buscando las empresas más idóneas para cada alumno, realizando los convenios, el seguimiento y la tutorización de la prácticas, así como la supervisión permanente y evaluación final. Esta tutorización se verá reforzada por el seguimiento complementario que realizará la misma empresa donde el alumno realiza sus prácticas.

Las principales empresas con la que se dispone de un convenio de colaboración para la realización de prácticas vinculadas con el presente grado son las siguientes:

- ACCOR HOTELES ESPAÑA
- ARAMARK
- BARCELÓ HOTELS & RESORTS
- BODEGON ALEJANDRO
- CASA GERARDO
- CASA MARCIAL
- CASA PALOMA
- CHEZ COCÓ
- CLECE
- COMPASS GROUP
- CORPORACION H10 HOTELS
  
- DAMM
- DERBY HOTELS COLLECTION
- DISTRIBUCIONES DPQ
- DOLCE HOTELS & RESORTS
  
- DOS PALILLOS
- DRY MARTINI-JAVIER DE LAS MUELAS
- EL PORTAL (ECHAUREN)
- FIRA INTERNACIONAL DE BARCELONA
- FOUR SEASONS
- FUNDACIÓ ALICIA
- GATE GOURMET
- GRUP GSR
- GRUP SERHS
- GRUPO CATERDATA
- GRUPO HOTUSA
- GRUPO SAGARDI
- GRUPO VICHY CATALAN
- GUZMAN GASTRONOMIA
- HILTON WORLDWIDE
- JUMEIRAH
- LEKUE
- LLAGURT
  
- MADARIN ORIENTAL BARCELONA
- MAJESTIC HOTEL GROUP
- MATACHANA
- MELIA HOTELS INTERNACIONAL
- MISE EN PLACE
- MONVINIC
- NH HOTELES
- PALLADIUM HOTEL GROUP
- PARADORES DE TURISMO ESPAÑA
- PASTISSERIA CANAL
- PASTISSERIA ESCRIBÀ
  
- RATIONAL IBERICA
- RESTAURANTE ABAC
  
- RESTAURANTE ALKIMIA
- RESTAURANTE APONIENTE
- RESTAURANTE AZURMENDI
- RESTAURANTE CAELIS
- RESTAURANTE CALIMA
- RESTAURANTE CAN JUBANY
- RESTAURANTE CAPRITX
- RESTAURANTE CINC SENTITS
- RESTAURANTE COMERÇ 24
- RESTAURANTE DOS CIELOS
- RESTAURANTE EL CELLER DE CAN ROCA
- RESTAURANTE ELS TINARS
- RESTAURANTE ENOTECA
- RESTAURANTE FERMÍ PUIG
- RESTAURANTE FREIXA TRADICIÓ
- RESTAURANTE GAIG
- RESTAURANTE HISOP
  
- RESTAURANTE LA FINCA
- RESTAURANTE LASARTE
  
- RESTAURANTE LASARTE
- RESTAURANTE LOIDI
- RESTAURANTE MANAIRÓ
- RESTAURANTE MIRAMAR
- RESTAURANTE MIRROR
- RESTAURANTE MOMENTS
- RESTAURANTE MUGARITZ
- RESTAURANTE NECTARI
- RESTAURANTE NEICHEL
- RESTAURANTE NERUA
- RESTAURANTE NI NEU
- RESTAURANTE PAKTA
- RESTAURANTE PETIT COMITÉ
- RESTAURANTE QUIQUE DACOSTA
- RESTAURANTE RACÓ D'EN CESC
- RESTAURANTE SAÛC
- RESTAURANTE TANTA
- RESTAURANTE TICKETS
  
- RESTAURANTE VIA VENETO
- RITZ-CARLTON
- ROBOT COUPE
- SERUNION
- SODEXO ESPAÑA
  
- STARWOOD
- STARWOOD HOTELS AND RESORTS
- TRITICUM
- UNILEVER ESPAÑA

## **Procesos y responsabilidades vinculados a la prácticas:**

El grado dispone de procedimientos definidos donde se detalla cómo se abordarán aquellas actividades que aseguren el correcto desarrollo de las prácticas externas (relación con empresas y otras entidades, establecimiento de convenios, selección y seguimiento de los alumnos, evaluación y asignación de créditos, etc.), especificando los procedimientos previstos de evaluación, seguimiento y mejora, así como los responsables y la planificación de dichos procedimientos (quién, cómo, cuándo).

Para que se comprenda fácilmente como se gestionan las prácticas, a continuación se explican brevemente los procesos y responsabilidades definidos e implantados.

A. Los procesos más importantes son los siguientes:

### 1. La formalización y publicación de los programas de prácticas:

Toda la oferta de prácticas, será pública para los alumnos a través del campus, con el objetivo de que el alumno se familiarice y conozca la diversidad de posibilidades y que cuando llegue el momento pueda escoger entre las propuestas presentadas. Todas las ofertas presentadas estarán acompañadas de un programa de prácticas previamente acordado por E3 y la empresa.

### 2. Matriculación de las prácticas:

En función del curso y de las necesidades individuales de cada alumno, escogerá el que le resulte más idóneo.

La matriculación la realizará el equipo de E3 (tutores académicos) que aconsejarán a los alumnos sobre las opciones más convenientes en cada situación.

En el caso de realizar las prácticas en una empresa externa, el alumno realizará una entrevista con la empresa, con el fin de conocerse y concretar detalles.

### 3. Formalización del convenio de prácticas:

Una vez el alumno se ha puesto de acuerdo con la empresa para la realización de prácticas en una empresa, deberá comunicarlo a E3, para que formalicen el convenio de prácticas. En una semana podrá iniciar las prácticas en empresa.

### 4. Inicio de las prácticas:

Justo antes de empezar las prácticas, el alumno deberá recoger el convenio de prácticas en E3. Será en este momento, que el tutor académico, explicará de forma detallada al alumno, los pasos a seguir para un buen desarrollo de la formación: cómo se desarrollan las prácticas, el plan de prácticas (documento adjunto al convenio), como se le va a evaluar, mecanismos de comunicación entre E3-alumno-tutor empresa, como se realizaran el seguimiento de la formación, actores que intervendrán en la formación y evaluación. Así mismo, los alumnos se reunirán también con el tutor de empresa para comentar el programa específico de cada departamento y realizar

la visita al centro de prácticas. Como complemento, durante la primera semana de prácticas el Tutor Académico visitará a los alumnos en el centro de trabajo con el fin de asegurar una buena acogida y dialogar con alumno y tutor.

#### 5. Seguimiento de las prácticas:

Aproximadamente a mitad del periodo de prácticas se realizará una visita personalizada al centro con el objetivo de dialogar con el tutor de empresa y analizar cómo están transcurriendo las prácticas del alumno.

#### 6. Tutorías de seguimiento para el alumno en prácticas:

Una vez realizado el seguimiento a la empresa, el tutor académico convocará al alumno para una sesión de tutoría. Se trata de unas sesiones grupales (máx. 15 pax). En esta sesión el tutor académico compartirá con los alumnos sus vivencias en las prácticas y seguimiento del programa (se están cumpliendo los objetivos, la integración en el equipo,...). Al final de la sesión, los alumnos realizarán una encuesta de seguimiento donde valorarán diferentes aspectos y reflexionarán sobre el momento actual de la formación.

En la reunión de seguimiento, tanto la empresa como el alumno rellenarán la ficha de seguimiento parcial que constará en el expediente de prácticas. En caso que se detecte alguna anomalía (no adaptación del alumno, falta de asistencia, no cumplimiento programa de prácticas por parte de la empresa...) el tutor académico estudiará cada caso con el fin de resolver la situación.

#### 7. Clausura de prácticas.

Es la fase de reflexión y puesta en común de la experiencia. Esta reunión se realizará al final de las prácticas en la empresa. Es una reunión donde participarán todos los tutores de prácticas y tiene dos objetivos: uno formal: despedida conjunta por parte de todos y agradecimientos y otra de reflexión, donde participará el tutor académico y los alumnos. En esta sesión se crea un entorno de reflexión conjunto donde se ponen en común los conocimientos adquiridos y se comparten experiencias vividas durante las prácticas.

#### 8. Encuesta final de prácticas

En la encuesta realizada por los alumnos se valorarán diferentes aspectos de su estancia en la empresa. Todas las encuestas serán estudiadas e introducidas en el programa informático, lo que permite conocer la satisfacción de los alumnos por empresa. Esta información, junto con las memorias, valoraciones parciales y sobre todo con el seguimiento por parte del tutor nos permitirán conocer en el futuro cuáles son las mejores empresas formativas para los alumnos.

Así mismo, también se realizará una encuesta a la empresa, para conocer su grado de satisfacción con la experiencia y detectar aspectos formativos a considerar en nuestros planes de formación para que se ajusten al máximo a la adquisición de competencias adecuadas a las necesidades del sector.

## B. Actores, funciones y responsabilidades:

Así mismo, el grado tiene definido los actores, funciones y responsabilidades necesarios para garantizar la calidad de las prácticas. Destacamos las siguientes:

### 1. El tutor de empresa:

- Responsable de la acogida, integrar, guiar y asesorar al alumno en la adquisición de nuevos conocimientos y competencias durante sus prácticas en la empresa.
- Dirigir y asesorar al estudiante en sus actividades dentro del centro de trabajo.
- Elaborar conjuntamente con el tutor Académico del programa de prácticas
- Realizar un seguimiento del estudiante en el entorno de trabajo
- Evaluar el comportamiento, aprovechamiento y consecución de las competencias por parte del alumno.

### 2. El tutor académico:

- Liderar el cumplimiento de la política de formación de prácticas de la escuela,
- Seguimiento de los sistemas establecidos
- Fomento de la cultura del centro, garantizando la consecución de los diferentes objetivos formativos a desarrollar durante la formación práctica, tanto en las empresas propias (Centros de Aplicación) como con las empresas colaboradoras,
- Coordinar los esfuerzos de todos los actores que intervienen y asegurando la mejora del proceso de integración, seguimiento y evaluación.
- Orientar al alumno en la elección de las mejores prácticas, guiar y asesorar a lo largo de todo el proceso.
- Formalizar el convenio y seguimiento de practicas
- Elaborar conjuntamente con el tutor de empresa el programa de actividades a desarrollar para cada alumno, ajustado a los objetivos de cada práctica.
- Realización de las tutorías
- Estar en contacto con la empresa colaboradora y favorecer el proceso de formación-aprendizaje del estudiante.
- Evaluar memorias y las prácticas realizadas.

### 5.1.6. Procedimientos de coordinación docente horizontal y vertical del plan de estudios.

Cada centro de la Universidad de Barcelona tiene implantado, y certificado en el marco del programa AUDIT, un sistema de garantía interna de la calidad (SAIQU) que responde a un modelo global de la universidad basado en la organización de la gestión basada en procesos. El SAIQU se despliega mediante un catálogo de los principales procesos relacionados con la formación universitaria, la descripción de estos procesos así como la sistemática para su seguimiento a través del procedimientos Generales (PGQ) y específicos (PEQ) de calidad, con el apoyo de un conjunto de indicadores del sistema de gestión para medir las actividades que se realizan para lograr el objetivo especificado así como la introducción de la rendición de cuentas mediante informes de seguimiento anuales y publicidad de los diversos datos e indicadores que emanan del SAIQU o de las directrices de las agencias de evaluación externas.

Los Grados como estudios oficiales de la UB, están adscritos a todos los efectos a un Centro. Por lo tanto, su responsabilidad se regula por las directrices que el centro tenga establecidas en su gestión y desarrollo en procesos como la difusión de la enseñanza, la captación, la preinscripción la matrícula de estudiantes y el seguimiento de la titulación, aplicando las directrices y las normas que la UB establezca.

En este apartado se describen los mecanismos de coordinación docente con los que cuenta el grado y que garantizan la coordinación horizontal (dentro de un curso académico) y vertical (a lo largo de los distintos niveles de formación) de las materias y asignaturas de que consta el plan de estudios.

Con el fin de garantizar la coordinación de la oferta formativa y docente, así como asegurar la calidad del Grado, se crearán los siguientes órganos de gobierno y mecanismos de coordinación del Grado interuniversitario:

- A. El **Consejo de Coordinación del Grado**, compuesto por representantes de cada una de las dos universidades, así como un representante de la Fundación ALICIA promotora asimismo del mencionado grado.
- B. El **Coordinador/a del Grado**, que será un profesor del Centro solicitante.
- C. Un **Responsable Académico** interno/a del Grado para cada uno de los centros participantes que se designa de acuerdo con los mecanismos internos establecidos en cada centro.
- D. **La Comisión de Coordinación del Grado**, que será el órgano responsable del desarrollo del programa, y de la que formarán parte, como mínimo, el/la coordinador/a general y los responsables internos de cada centro participante.

Las funciones de los diferentes órganos de gobierno del Grado son las siguientes:

#### A. Consejo de Coordinación del Grado:

- a) Proponer los objetivos estratégicos en la planificación y desarrollo del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas
- b) Aprobar las posibles modificaciones o extinción de la titulación de referencia
- c) Aprobar las normas de funcionamiento específicas para su necesaria implantación
- d) Proponer el presupuesto específico del material fungible necesario para la impartición de la formación.
- e) Validar la propuesta de cuadro docente para la impartición de la titulación de Grado
- f) Establecer las relaciones institucionales necesarias para la promoción del Grado.
- g) Validar a estrategia de promoción y comercialización propuesta por el centro solicitante
- h) El Consejo de Coordinación del Grado será presidido por el Vicerrector correspondiente en Polífrica Académica de la Universitat de Barcelona.

#### B. Coordinador/a general del Grado:

- a) Coordinar las actividades que, respecto del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas, realicen las universidades firmantes.
- b) Es responsable de la gestión diaria del Grado.
- c) Velar por el correcto desarrollo de los estudios.
- d) Velar por el buen funcionamiento de la Comisión de Coordinación y la preside.
- e) Convocar, como mínimo una vez cada semestre dicha Comisión para evaluar las deficiencias y corregirlas.
- f) Convocar las reuniones de seguimiento.
- g) Informar al Consejo de Coordinación del Grado de todo lo referente a los convenios de colaboración interinstitucional.

#### C. Responsables Académicos de cada uno de los centros participantes:

- a) Coordinar el profesorado implicado y formalizar el encargo docente a los departamentos implicados
- b) Gestionar las actividades docentes que tengan lugar en los espacios de su institución y ejecutar los acuerdos tomados en el seno de la Comisión Coordinadora.



- c) Participar en el proceso de gestión y evaluación de la calidad de acuerdo con los criterios establecidos por el Centro Coordinador
- d) Mejorar la calidad del Grado a través de las propuestas que presente la Comisión de Coordinación.
- e) Analizar los puntos débiles y las potencialidades del Grado y proponer las mejoras correspondientes

D. Comisión de Coordinación del Grado:

- a) Es responsable del funcionamiento general del programa, de estimular y coordinar la movilidad y de analizar los resultados que garantizan la calidad del Grado.
- b) Proponer la relación de los encargos docentes para garantizar con la máxima calidad la consecución de los objetivos de aprendizaje del Grado.
- c) Elaborar el plan de usos e infraestructuras y servicios compartidos de aularios, espacios docentes, etc., considerando las disponibilidades de cada uno de los centros en función de las necesidades de aprendizaje de los estudiantes.
- d) A través del análisis de los puntos débiles y de las potencialidades del Grado, plantear propuestas de mejora, y colabora en el seguimiento de la implantación.
- e) Establecer la periodicidad de sus reuniones y el sistema de toma de decisiones para llegar a los acuerdos correspondientes, y crea las subcomisiones o comisiones específicas que considere oportunas.
- f) Velar por el correcto desarrollo de las obligaciones, los deberes y los compromisos derivados del contenido del convenio, y resuelve las dudas que puedan plantearse en la interpretación y la ejecución de los acuerdos.
- g) Decidir sobre los aspectos docentes que no estén regulados por las disposiciones legales o por las normativas de las universidades.
- h) Promover todas las actividades conjuntas que potencien el carácter interuniversitario del Grado

También está prevista la coordinación horizontal a nivel de despliegue de las diferentes asignaturas de forma que la estructura general de cada una de ellas sea armónica con el resto sin que resulte homogénea, para ello la Comisión de Coordinación del Grado se responsabiliza de la validación de los objetivos y contenidos en el despliegue curricular de cada una de las asignaturas, así como de proponer los encargos docentes a cada uno de los departamentos o bloques temáticos (en el caso de la estructura de Centro Adscrito), implicados en dicha titulación.

En ese sentido es importante introducir la idea de currículum interdisciplinario en el aprendizaje del estudiante, lo que requiere de la articulación de estructuras organizativas a nivel del profesorado de tipo interdisciplinar, que permitan que desde diferentes asignaturas puedan tratar, por ejemplo, temáticas relacionadas en el mismo momento, hasta la posibilidad de diseñar unidades complementarias integradas por un conjunto de profesores que coincidan en el material utilizado.

Para ello se fomentará la creación de trabajo colaborativo entre el profesorado participante en las asignaturas de un mismo curso académico, dado que inciden directamente en el mismo colectivo de estudiantes, en la forma de trabajo habitualmente desarrollado por los llamados "equipos docentes".

Asimismo los criterios y actividades de evaluación serán consensuados dentro del equipo docente, sin menoscabo de que sean utilizados los instrumentos más adecuados en cada caso, siguiendo los procesos y normativas académicas correspondientes del Centro solicitante de esta titulación.