

Grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques (interuniversitari UB-UPC)

El grau en **Ciències Culinàries i Gastronòmiques**, coordinat per la Universitat de Barcelona (UB) i amb la participació de la UPC, ofereix un programa formatiu que permetrà proporcionar a la societat, a l'empresa alimentària i al sector de la restauració els perfils professionals necessaris per fer front als reptes i les oportunitats de futur del sector de la gastronomia i la restauració. Aquest grau constitueix una oferta acadèmica que abasta els camps de l'agroalimentació, la nutrició i la salut, la tecnologia dels aliments, el turisme, l'hoteleria i la gastronomia. En el disseny del grau han participat rellevants cuiners i professionals del sector, així com de la indústria gastronòmica i de l'alimentació.

Es tracta del primer grau interuniversitari en Ciències Culinàries i Gastronòmiques de l'Estat, i és liderat per dues universitats públiques: la Universitat de Barcelona i la UPC. El grau és impartit per l'[Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB](#) (centre adscrit a la UB) i inclou formació específica al [Campus de l'Alimentació de Torribera](#) (UB), en el qual els estudis estan adscrits a la Facultat de Farmàcia; a l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (ESAB), i als espais de la [Fundació Alcía](#).

Mencions

- Direcció d'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica en la Restauració Comercial
- Direcció Culinària i Innovació Gastronòmica en la Indústria Alimentària i Col·lectivitats
- Itinerari lliure.

DADES GENERALS

Durada

4 anys

Càrrega lectiva

240 crèdits ECTS (incloent-hi el treball de fi de grau). Un crèdit equival a 25-30 hores de treball.

Tipus de docència

Presencial

Nota de tall del curs 2020-2021

5,000

Preus i beques

7533 € (per any acadèmic)

[Consulta el percentatge de minoració en funció de la renda \(beques i modalitats de pagament\).](#)

Lloc d'impartició

[Escola d'Enginyeria Agroalimentària i de Biosistemes de Barcelona \(EEABB\)](#)

Títol oficial

[Inscrit en el registre del Ministeri d'Educació, Cultura i Esport](#)

ACCÉS

Places nou ingrés

80

Codi de preinscripció

91907

Nota de tall del curs 2020-2021

5,000. [Notes de tall](#)

Ponderacions PAU

[Taula de ponderacions de les matèries per a la fase específica](#)

Com s'hi accedeix

[Totes les vies d'accés, preinscripció i matrícula.](#)

Convalidacions de CFGS

[Convalidacions de CFGS](#)

Legalització de documents

Els documents expedits per estats no membres de la Unió Europea ni signataris de l'Acord sobre l'espai econòmic europeu han d'estar [legalitzats per via diplomàtica](#) o amb la postil·la corresponent.

SORTIDES PROFESSIONALS

Sortides professionals

- Direcció de projectes d'instal·lacions culinàries.
- Responsable de qualitat i seguretat alimentària en restauració.
- Direcció d'esdeveniments i activitats gastronòmiques.
- Xef de cuina de restauració comercial i col·lectiva.
- Direcció culinària a la indústria alimentària.
- Direcció de desenvolupament de nous productes, serveis i negocis en l'àmbit culinari.
- Expert/a en processos i tècniques d'R+D+I en la indústria alimentària i gastronòmica.
- Direcció de producció culinària i gastronòmica.
- Gestió d'operacions i processos de producció alimentària.
- Direcció de restauració.
- Assessorament culinari gastronòmic.
- Cuina creativa.
- Recerca i innovació en el sector agroalimentari, culinari i gastronòmic.

ORGANITZACIÓ ACADÈMICA: NORMATIVES, CALENDARIS

Calendari acadèmic

[Calendari acadèmic dels estudis universitaris de la UPC](#)

Normatives acadèmiques

[Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UPC](#)

Acreditació i reconeixement d'idiomes

Els estudiants de grau han d'acreditar la competència en una tercera llengua per obtenir el títol de grau. [Certifica el teu nivell d'idiomes.](#)

Escola d'Enginyeria Agroalimentària i de Biosistemes de Barcelona (EEABB)

PLA D'ESTUDIS
