

Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas (interuniversitario UB-UPC)

El grado en **Ciencias Culinarias y Gastronómicas**, coordinado por la Universitat de Barcelona (UB) y con la participación de la UPC, ofrece un programa formativo que permitirá proporcionar a la sociedad, a la empresa alimentaria y al sector de la restauración los perfiles profesionales necesarios para hacer frente a los retos y las oportunidades de futuro del sector de la gastronomía y la restauración. Este grado constituye una oferta académica que abarca los campos de la agroalimentación, la nutrición y la salud, la tecnología de los alimentos, el turismo, la hostelería y la gastronomía. En el diseño del grado han participado relevantes cocineros y profesionales del sector, así como de la industria gastronómica y de la alimentación. Se trata del primer grado interuniversitario en Ciencias Culinarias y Gastronómicas del Estado, y es liderado por dos universidades públicas: la Universidad de Barcelona y la UPC. El grado es impartido por la [Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo CETT-UB](#) (centro adscrito a la UB) e incluye formación específica en el [Campus de la Alimentación de Torribera](#) (UB), en el que los estudios están adscritos a la Facultad de Farmacia; en la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona (ESAB), y en los espacios de la [Fundación Alicia](#).

Menciones

- Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial
- Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades
- Itinerario libre

DATOS GENERALES

Duración

4 años

Carga lectiva

240 créditos ECTS (incluido el trabajo de fin de grado). Un crédito equivale a 25-30 horas de trabajo.

Tipos de docencia

Presencial

Nota de corte del curso 2021-2022

5,000

Precios y becas

7533 € (por año académico)

[Consulta el porcentaje de minoración en función de la renta \(becas y modalidades de pago\).](#)

Lugar de impartición

[Escuela de Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas de Barcelona \(EEABB\)](#)

Título oficial

[Inscrito en el registro del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte](#)

ACCESO

Plazas nuevo ingreso

80

Código de preinscripción

91907

Nota de corte del curso 2021-2022

5,000. [Notas de corte](#)

Ponderaciones PAU

[Tabla de ponderaciones de las materias para la fase específica](#)

Cómo acceder

[Todas las vías de acceso, preinscripción y matrícula.](#)

Convalidaciones de CFGS

[Convalidaciones de CFGS](#)

Legalización de documentos

Los documentos expedidos por estados no miembros de la Unión Europea ni firmantes del Acuerdo sobre el espacio económico europeo tienen que estar [legalizados por vía diplomática o con correspondiente apostilla](#).

SALIDAS PROFESIONALES

Salidas profesionales

- Dirección de proyectos de instalaciones culinarias.
- Responsable de calidad y seguridad alimentaria en restauración.
- Dirección de eventos y actividades gastronómicas.
- Chef de cocina de restauración comercial y colectiva.
- Dirección culinaria en la industria alimentaria.
- Dirección de desarrollo de nuevos productos, servicios y negocios en el ámbito culinario.
- Experto/a en procesos y técnicas de I+D+I en la industria alimentaria y gastronómica.
- Dirección de producción culinaria y gastronómica.
- Gestión de operaciones y procesos de producción alimentaria.
- Dirección de restauración.
- Asesoramiento culinario gastronómico.
- Cocina creativa.
- Investigación e innovación en el sector agroalimentario, culinario y gastronómico.

ORGANIZACIÓN ACADÉMICA: NORMATIVAS, CALENDARIOS

Calendario académico

[Calendario académico de los estudios universitarios de la UPC](#)

Normativas académicas

[Normativa académica de los estudios de grado de la UPC](#)

Accreditación y reconocimiento de idiomas

Los estudiantes de grado deben acreditar la competencia en una tercera lengua para obtener el título de grado.

[Certifica tu nivel de idiomas.](#)

Escuela de Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas de Barcelona (EEABB)

PLAN DE ESTUDIOS
