

EVALUACIÓN DE LA SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE TÍTULO OFICIAL

Denominación: Máster universitario en Gastronomía Sostenible

Universidad: Universitat de Barcelona

Centro: Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme-CETT

Código del título: 4317462

Introducción

Los artículos 32 y 33 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad regulan los procedimientos para la modificación sustancial de los planes de estudios impartidos en centros universitarios no acreditados y acreditados institucionalmente, respectivamente.

La Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU Catalunya) ha establecido, junto con el resto de las agencias de calidad españolas, los criterios y directrices necesarios para la evaluación de las propuestas de nuevos títulos universitarios. En todo caso dicha evaluación se lleva a cabo en consonancia con lo dispuesto en los Estándares y criterios para la evaluación de la calidad correspondientes y la Guía aplicable de AQU Catalunya en este proceso; y de acuerdo con los estándares y directrices europeos de aseguramiento de la calidad (ESG).

La Comisión de Evaluación Institucional y de Programas (CAIP), de acuerdo con el artículo 19 del Decreto 315/2016, de 8 de noviembre, por el que se aprueban los Estatutos de la Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya, es el órgano competente para la evaluación, certificación, seguimiento y acreditación de las enseñanzas conducentes a la obtención de títulos oficiales y propios que imparten las universidades y otros centros de educación superior. La CAIP desarrolla su actividad mediante comisiones específicas.



Resultado

La **Comisión Específica de Ciencias Sociales 1** de la Comisión de Evaluación Institucional y de Programas, en la sesión de **21 de mayo de 2024**, ha evaluado la propuesta de modificación substancial del plan de estudios remitida por el Consejo de Universidades y emite el siguiente informe **FINAL FAVORABLE**:

La Institución propone las siguientes modificaciones a la memoria verificada:

- Se adaptan los apartados de la memoria teniendo en cuenta la estructura, contenido y extensión de la que se indica en el anexo II del RD 822/2021, y se incluyen los apartados que no existían en la anterior regulación.
- Se establece la adscripción de la titulación al ámbito de conocimiento “Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo”.
- Se define el perfil de egreso de la titulación.
- Se reduce el número total de plazas ofertado, pasando a un total de 40 plazas: 20 para la modalidad presencial, 10 para la semipresencial y 10 para la virtual.
- Se adapta el apartado de resultados de aprendizaje de la titulación (RA-T), fruto de la adaptación de la memoria a los requisitos del RD 822/2021, y se incorpora la perspectiva de género en el perfil de aprendizaje (TS03).
- Se modifican y reducen los complementos formativos hasta un máximo de 12 ECTS, y se identifican las titulaciones de acceso que requieren cursarlos.

Se llevan a cabo una serie de cambios en el plan de estudios:

- Se reduce de 33 a 24 el número de ECTS obligatorios: se reduce el número de créditos de la asignatura obligatoria "Procesos gastronómicos, responsables y sostenibles", pasando de 9 a 6 ECTS, y se elimina la asignatura obligatoria "Gestión económica de proyectos gastronómicos" para ajustar los créditos obligatorios a 24 ECTS.
- Se aumentan de 21 a 24 el número de ECTS optativos y se modifica la oferta de asignaturas optativas, creando nuevas asignaturas y modificando otras. Asimismo, el número de créditos optativos por especialidad aumentan de 15 a 18 ECTS.
- Se amplía también el número de créditos totales para lograr las especialidades, que pasan a ser de 24 ECTS. Así, la Especialidad en Gestión gastronómica circular y accesible pasa a estar compuesta por: 9 ECTS de la materia Operaciones Clave de la Cadena de Valor, 9 ECTS de la materia Gestión y Desarrollo de Negocios y 6 ECTS a elegir entre las materias: Prácticum, Emprendimiento y Metodologías y técnicas de investigación. La Especialidad en





Innovación en cocina responsable pasa a estar compuesta por: 12 ECTS de la materia Sistemas, Procesos y Técnicas en Cocina, 6 ECTS de la materia Gestión y Desarrollo de Negocios, y 6 ECTS a elegir entre las materias: Prácticum, Emprendimiento y Metodologías y técnicas de investigación.

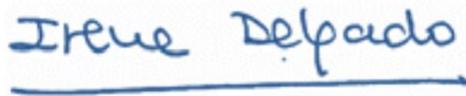
- Se aumenta el número de ECTS del TFM, que pasa de 6 a 12 ECTS.



Se evalúa **FAVORABLEMENTE** la solicitud de modificación del título de Máster universitario en Gastronomía Sostenible de la Universitat de Barcelona.

La titulación deberá informar adecuadamente a los y las estudiantes sobre las modificaciones efectuadas a través de los canales disponibles para ello en la Institución.

La presidenta de la Comisión Específica de evaluación en el ámbito de Ciencias Sociales 1



Irene Delgado Sotillos

