

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el 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.

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad de Vic-Universidad Central de Catalunya		Facultad de Diseño e Ingeniería ELISAVA	08073272
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Grado		Diseño para los Sistemas Alimentarios	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Diseño para los Sistemas Alimentarios por la Universidad de Barcelona y la Universidad de Vic-Universidad Central de Catalunya			
NIVEL MECES			
2			
RAMA DE CONOCIMIENTO		ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO
Artes y Humanidades		Industrias Culturales: diseño, animación, cinematografía y producción audiovisual	Nacional
CONVENIO			
Convenio de colaboración para la impartición de un grado conjunto			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Maria Àngels Pinyana Garriga		Vicerrectora de Ordenación Académica	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Maria Àngels Pinyana Garriga		Vicerrectora de Ordenación Académica	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Francisco Javier Peña Andrés		Director General	
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO		CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO
C. Sagrada Família, 7		08500	Vic
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
voa@uvic.cat		Barcelona	938816166
3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES			
De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.			
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.			
		En: Barcelona, AM 11 de abril de 2024	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



# 1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

## 1.1-1.3 DENOMINACIÓN, ÁMBITO, MENCIONES/ESPECIALIDADES Y OTROS DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Diseño para los Sistemas Alimentarios por la Universidad de Barcelona y la Universidad de Vic-Universidad Central de Catalunya	Nacional	Convenio de colaboración para la impartición de un grado conjunto	Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>RAMA</b>				
Artes y Humanidades				
<b>ÁMBITO</b>				
Industrias Culturales: diseño, animación, cinematografía y producción audiovisual				
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya				
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>				
No existen datos				
<b>MENCIÓN DUAL</b>				
No				

## 1.4-1.9 UNIVERSIDADES, CENTROS, MODALIDADES, CRÉDITOS, IDIOMAS Y PLAZAS

<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>		
Universidad de Vic-Universidad Central de Catalunya		
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
004	Universidad de Barcelona	
060	Universidad de Vic-Universidad Central de Catalunya	
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	12
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
30	126	12

### 1.4-1.9 Universidad de Barcelona

#### 1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

<b>LISTADO DE CENTROS</b>			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
08070301	Escuela de Hostelería y Turismo-CETT	No	No

#### 1.4-1.9.2 Escuela de Hostelería y Turismo-CETT

##### 1.4-1.9.2.1 Datos asociados al centro

<b>MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO</b>		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
Sí	No	No
<b>PLAZAS POR MODALIDAD</b>		
0		
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	



0	0	
IDIOMAS EN LOS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

**1.4-1.9 Universidad de Vic-Universidad Central de Catalunya**

**1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE**

LISTADO DE CENTROS			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
08073272	Facultad de Diseño e Ingeniería ELISAVA	Si	No

**1.4-1.9.2 Facultad de Diseño e Ingeniería ELISAVA**

**1.4-1.9.2.1 Datos asociados al centro**

MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS POR MODALIDAD		
60		
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	
240	60	
IDIOMAS EN LOS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

**1.10 JUSTIFICACIÓN**

JUSTIFICACIÓN DEL INTERÉS DEL TÍTULO Y CONTEXTUALIZACIÓN
Ver Apartado 1: Anexo 6.

**1.11-1.13 OBJETIVOS FORMATIVOS, ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y DE INNOVACIÓN DOCENTE**

OBJETIVOS FORMATIVOS
<p>El Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios, tiene como objetivo formar al estudiantado en los procesos de diseño y gastronomía en el contexto de la alimentación. Les aportará habilidades creativas y técnicas, a través del diseño, para colaborar con equipos de expertos en los sistemas alimentarios, ideando servicios, productos y experiencias.</p> <p>Los procesos de desarrollo de estas habilidades se fundamentan en el Food Design que podemos definir como la aplicación de los procesos de diseño y gastronomía a la transformación sostenible de los sistemas alimentarios. El Food Design es una metodología que proporciona herramientas para la producción, el procesamiento, la distribución, el consumo y la gestión de residuos mediante la innovación, la optimización de procesos, la mejora de la experiencia del consumidor y la promoción de prácticas sostenibles y responsables. Este enfoque fomenta el uso del diseño para la participación en la promoción de cambios sociales, políticos y culturales, y valora tradiciones comunitarias e identidad colectiva.</p>



En resumen, el Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios aspira a formar diseñadores con capacidades transversales entre las áreas de conocimiento, y el saber hacer de los procesos de diseño y la gastronomía, que impulsen la creatividad, la innovación, la sostenibilidad y la conciencia social y cultural en la alimentación.

Con esta finalidad se propone una fusión de materias teóricas y prácticas, organizadas para que el estudiantado desarrolle su perfil profesional a partir del conocimiento holístico entre los procesos de diseño, la gastronomía y los sistemas alimentarios.

Principales objetivos formativos del título:

1. Formar al estudiantado para que pueda identificar de manera integrada los procesos de diseño y las artes culinarias en el contexto del sector alimentario.
2. Capacitar al estudiantado para que, desde una óptica holística, comprenda la aportación del diseño ante las necesidades de los sistemas alimentarios.
3. Preparar al estudiantado para aplicar los fundamentos transversales de las áreas de conocimiento del diseño y la gastronomía, con relación a su futuro profesional.
4. Facultar al estudiantado en la aplicación de métodos y técnicas del diseño para los sistemas alimentarios, en el procesamiento y el consumo de alimentos.
5. Proporcionar al estudiantado una formación en diseño para comprender los procesos que conforman los sistemas alimentarios, desde la producción, el procesamiento, la distribución y el consumo hasta la gestión de los residuos.
6. Formar al estudiantado con la capacidad de relacionar el diseño, la tecnología y la alimentación desde una perspectiva sostenible de futuro.
7. Fomentar en el estudiantado una visión social del diseño aplicado a la producción, consumo y gestión de residuos de los sistemas alimentarios.
8. Preparar al estudiantado para desarrollar la capacidad empática y flexible que le permita su integración en equipos transdisciplinares.
9. Guiar al estudiantado para participar, a través del diseño, en proyectos de emprendimiento relacionados con los alimentos en el proceso de la producción, el procesamiento, la distribución, el consumo y la gestión de los residuos.
10. Incentivar la reflexión y el pensamiento crítico basado en los Objetivos de Desarrollo Sostenible para colaborar, con equipos profesionales, en el proceso de diseño de proyectos que respondan a los desafíos de los sistemas alimentarios.

### ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

#### 1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

##### PERFILES DE EGRESO

Ver en el 8.3 Anexos, el Anexo al apartado 1.14. Perfiles de egreso.

##### HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS

No

##### NO ES CONDICIÓN DE ACCESO PARA TÍTULO PROFESIONAL

#### 2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

##### RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

TK03 - Identificar información de carácter social, y ético para participar en proyectos aplicados a los sistemas alimentarios. TIPO: Conocimientos o contenidos

TK04 - Identificar los principales métodos y técnicas del diseño en el contexto del sector alimentario. TIPO: Conocimientos o contenidos

TK07 - Relacionar los objetivos de desarrollo sostenible con proyectos de diseño que respondan a los desafíos de los sistemas alimentarios. TIPO: Conocimientos o contenidos

TS01 - Analizar las necesidades y expectativas de los usuarios para idear estrategias que promuevan una visión social del diseño para la producción y el consumo alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas

TS03 - Desarrollar la capacidad empática y flexible, que permita la participación en equipos transdisciplinares para la resolución de retos sistémicos. TIPO: Habilidades o destrezas

TS09 - Relacionar los procesos que conforman los sistemas alimentarios con el diseño de productos, servicios y experiencias innovadoras. TIPO: Habilidades o destrezas

TS10 - Desarrollar técnicas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia e inglesa, con corrección en el uso, la forma y el contenido. TIPO: Habilidades o destrezas

TC01 - Alcanzar un aprendizaje autónomo basado en el análisis y síntesis, de visiones globales y de aplicación de los conocimientos pudiendo participar en los equipos profesionales de los sistemas alimentarios. TIPO: Competencias

TC02 - Proponer proyectos sociales y sostenibles con una perspectiva holística que aborden las necesidades de los sistemas alimentarios. TIPO: Competencias

TC03 - Integrar la perspectiva de género ante las desigualdades sociales, las dinámicas territoriales y los problemas ambientales, para la aplicación del diseño para los sistemas alimentarios desde una perspectiva social. TIPO: Competencias

TC04 - Adoptar un pensamiento crítico incentivando la reflexión y respetando la ética profesional, basado en los objetivos de desarrollo sostenible. TIPO: Competencias

TC05 - Integrar la visión social del diseño para los sistemas alimentarios en proyectos colaborativos con equipos profesionales abordando los desafíos del sector alimentario. TIPO: Competencias

TK01 - Relacionar los fundamentos del diseño con las artes culinarias desde una perspectiva interdisciplinar. TIPO: Conocimientos o contenidos

TK02 - Identificar los procesos que conforman los sistemas alimentarios para la aplicación del diseño en la producción, el procesamiento, la distribución, el consumo hasta la gestión de los residuos. TIPO: Conocimientos o contenidos



TK05 - Reconocer los procesos de diseño y los procesos culinarios de manera integrada para su aplicación en el contexto del sector alimentario. TIPO: Conocimientos o contenidos
TK06 - Interpretar la relación del diseño, la tecnología y la alimentación con perspectiva sostenible de futuro. TIPO: Conocimientos o contenidos
TS02 - Aplicar los métodos y técnicas del diseño para la resolución de los retos planteados en el procesamiento y el consumo de los alimentos. TIPO: Habilidades o destrezas
TS04 - Aplicar métodos y técnicas a partir del conocimiento de los sistemas de calidad y de gestión medioambiental del sector alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas
TS05 - Desarrollar propuestas emprendedoras que se apliquen al procesamiento, el consumo y la gestión de residuos alimentarios a través de proyectos de diseño con impacto social. TIPO: Habilidades o destrezas
TS06 - Identificar los principios de la gestión económica potenciando el emprendimiento en el procesamiento, la distribución, el consumo y la gestión de los residuos alimentarios. TIPO: Habilidades o destrezas
TS07 - Identificar las necesidades que tienen los sistemas alimentarios para el desarrollo de proyectos que contemplen los objetivos de desarrollo sostenible. TIPO: Habilidades o destrezas
TS08 - Aplicar los fundamentos transversales del diseño y la gastronomía en proyectos que aborden los desafíos del sector alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas
TS11 - Aplicar de manera efectiva los conocimientos asimilados para su divulgación a través de distintos canales de comunicación aprovechando las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC). TIPO: Habilidades o destrezas
TC06 - Relacionar el contexto del sector alimentario con las nuevas realidades, mediante el uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC), para la identificación de necesidades con una perspectiva sostenible de futuro. TIPO: Competencias

### 3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

#### 3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN

##### 3.1.a) Normativa y procedimiento general de acceso

Para el acceso al Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios de la UVic-UCC y la Universidad de Barcelona se aplica la normativa y los procedimientos de acceso de los estudiantes de grado que la institución aprueba a través de los órganos de gobierno correspondientes y que se publica en el siguiente enlace: [Normativa de acceso de los estudiantes de grado](#).

##### 3.1.b) Criterios y procedimiento de admisión a la titulación

###### Perfil de ingreso del estudiantado

El futuro estudiante deberá poseer curiosidad intelectual, observación crítica con los aspectos teórico-prácticos y conceptuales del diseño aplicado a la alimentación y la gastronomía que le permita abordar los retos de la experiencia del consumidor priorizando promover la sostenibilidad desde una óptica creativa. Sus aptitudes personales incluyen la representación, análisis, síntesis, comunicación y conciencia ética, social y medioambiental. Los estudiantes con formación artística, social o tecnológica previa tienen un perfil adecuado para participar de este grado. Por otro lado, los profesionales en activo con experiencia empresarial o en la industria alimentaria pueden acceder al grado para adquirir conocimientos transdisciplinares. Previsiblemente, otra de las vías de acceso al Grado la constituyen algunos de los ciclos formativos de grado superior (CFGS) de las familias profesionales vinculadas a las artes y al diseño y la gastronomía. Finalmente, es recomendable que el alumnado cuente con un buen dominio de las lenguas propias como instrumentos de comunicación y con conocimiento de la lengua inglesa.

Los criterios de acceso respetan las disposiciones contenidas en el artículo 15 del RD 822/2021, de 28 de septiembre y se aplican de acuerdo con los principios de equidad, fiabilidad, no discriminación y accesibilidad.

La UVic-UCC tiene desarrollados procedimientos de admisión a sus títulos de grado conforme a lo dispuesto en el RD 412/2014 para aplicarlos a todas las vías de acceso y está integrada en el Sistema Universitario de Catalunya, asumiendo los criterios y procedimientos de admisión de los estudiantes en igualdad de condiciones que las universidades públicas de Catalunya, mediante su intervención en el Consejo Interuniversitario de Catalunya (CIC), participado por las universidades del sistema y por el Gobierno de Catalunya.

A continuación, se especifica si el Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios incluye pruebas específicas para la admisión de estudiantes, sus criterios y ponderación:

- Acceso para mayores de 40 años con experiencia profesional.

Se considerará de ámbito central la experiencia laboral o profesional en departamentos de Marketing o de Investigación y Desarrollo de empresas del sector alimentario, en empresas, organismos e instituciones alimentarias, en Restauración o Ciencias Culinarias y en general, en cualquiera de los ámbitos relacionados con la disciplina del Diseño de Servicios, de Producto y de Experiencias Interactivas, así como con la disciplina de la Gastronomía.

Como ámbitos afines, se valorará preferentemente la experiencia profesional en Comunicación Visual, Diseño Gráfico, Diseño de Espacios o Arquitectura, así como otros ámbitos: Tecnología Alimentaria, Ciencias Medioambientales y Ecología, Nutrición y Dietética, Ciencias Sociales (Antropología y Sociología), Ciencias del Comportamiento y Psicología.

La información respecto al procedimiento, criterios de valoración de méritos y plazas de esta vía de acceso se concreta en la [normativa](#) y en la [información pública de cada convocatoria anual](#). En el apartado de criterios y baremos de la fase de valoración del currículum se especifican los criterios vinculados a la cuantificación de la experiencia según si el ámbito es central o afín, así como un mínimo de 3 años trabajados y un máximo de 10 años.



Estos procedimientos y normativa garantizan la adecuación entre el perfil de ingreso y los resultados de aprendizaje de la titulación y en coherencia al nombre de plazas ofertadas.

Se reserva un 5% de las plazas para los estudiantes con reconocimiento de discapacidad y necesidades de apoyo educativo, conforme al artículo 15.6 del RD 822/2021.

### 3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS

#### Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	60

#### Adjuntar Convenio

Ver Apartado 3: Anexo 1

#### Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

#### Adjuntar Título Propio

#### Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

#### DESCRIPCIÓN

El reconocimiento y transferencia de créditos se realiza conforme a los siguientes  **criterios normativos**  definidos en coherencia con el artículo 10 del Real Decreto 822/2021.

**TABLA 3. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos**

<b>Reconocimiento por enseñanzas superiores no universitarias:</b>	Máximo: 60 ECTS
Conforme al art. 10 del Real Decreto 822/2021 y la normativa académica, se pueden reconocer créditos obtenidos en enseñanzas superiores oficiales no universitarias. La UVic-UCC valorará si hay títulos relacionados directamente con el Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios para la aplicación de este tipo de reconocimiento y, una vez aprobado el grado, si procede, gestionará su aprobación mediante el mecanismo establecido por el Consejo Universitario de Cataluña. Así, se prevé tramitar la convalidación de los CFGS más afines al título, en este caso el de algunas titulaciones pertenecientes a las familias profesionales de Artes Gráficas y Hostelería y Turismo, así como de Artes Plásticas y Diseño (Comunicación Gráfica y Audiovisual y Diseño de Interiores). Se puede consultar en el documento anexo que consta en la información del número de créditos a reconocer en la parte superior de este apartado, el convenio de colaboración vigente que se suscribió el 13 de mayo de 2005 entre el Departamento de Educación, el Departamento de Universidades y las universidades catalanas.	
<b>Reconocimiento por títulos propios:</b>	Máximo: 36 ECTS
Conforme al art.10 del Real Decreto 822/2021 y la normativa académica, se pueden reconocer el 15% de los créditos del título (cuota compartida con el reconocimiento por experiencia profesional o laboral), por coincidencia de conocimientos, habilidades y competencias, así como la carga lectiva.	
<b>Reconocimiento por experiencia profesional o laboral:</b>	Máximo: 36 ECTS
Conforme al art.10 del Real Decreto 822/2021 y la normativa académica, se pueden reconocer el 15% de los créditos del título (cuota compartida con el reconocimiento por títulos propios universitarios), por coincidencia de conocimientos, habilidades y competencias. Referente al título propuesto, deberá acreditarse experiencia profesional (conocimientos, habilidades y competencias) en funciones desempeñadas en departamentos de Marketing o Investigación y Desarrollo de la industria alimentaria y de la restauración, estudios de diseño y universidades en los ámbitos y funciones siguientes: · En el ámbito del Diseño y las Metodologías Creativas, la acreditación de experiencia profesional o laboral puede redundar preferentemente, aunque no de manera exclusiva, en el reconocimiento de asignaturas contenidas en las materias relacionadas con la vertiente de Diseño dentro del plan de estudios, así como las materias relacionadas con los Fundamentos del Diseño, las Herramientas y Metodologías Aplicadas y las Prácticas en Empresa. · En el ámbito de las Ciencias Medioambientales y la Ecología en las materias: Producción y Consumo Alimentario, Diseño para los Sistemas Alimentarios, Artes Culinarias, Producto Alimentario y Sostenibilidad y Prácticas en Empresa. · En el ámbito de las Ciencias Culinarias o Restauración, en las materias: Artes Culinarias, Ciencia y Cocina, Gastronomía, Técnica y Tecnología Alimentaria, Productos Alimentario y Sostenibilidad, gestión Gastronómica, Gastronomía Contemporánea y Prácticas en Empresa. · En el ámbito de las Ciencias Sociales, Recursos Humanos y Sociología, en las materias: Sociedad y Diseño, Producción y Consumo Alimentario, Diseño para los Sistemas Alimentarios y las Prácticas en Empresa. Ver en el <a href="#">enlace</a> a la Normativa académica de reconocimiento de créditos, aportado en el párrafo anterior a esta tabla, la información sobre la relación entre horas de trabajo acreditadas y créditos a reconocer, así como la documentación a aportar.	

### 3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA

La **Normativa de la UVic-UCC de Movilidad de Estudios e Intercambios Internacionales de los Estudiantes de Grado y Máster Universitario** establece y regula la movilidad internacional de estudios en el marco de los programas de movilidad o convenios suscritos, los procedimientos y el régimen de aplicación, estudiantes propios y de acogida. La movilidad para estancias exclusivamente de prácticas de los estudiantes propios y de acogida está regulada por la **Normativa Académica de Prácticas Académicas Externas**.

Los estudiantes propios podrán acceder a los **programas de movilidad e intercambio** que ofrece el centro:

- **Erasmus+ estudios**



- Programa Propio UVic-UCC estudio
- Erasmus prácticas
- Prácticas Internacionales

En estos enlaces se puede consultar esta información:

- procedimientos para la movilidad de cada programa,
- reglamento de centro y normativa de movilidad,
- convocatoria y solicitud,
- destinos para elegir,
- becas y ayudas a la movilidad.

Por otro lado, la información relativa a los programas de movilidad e intercambio de los estudiantes de acogida se puede consultar en el enlace [Erasmus+ y otros programas de intercambio internacional](#).

Ver en el 8.3 Anexos, el **Anexo al apartado 3.3. Convenios de movilidad**.

## 4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS		
DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 4: Anexo 1.		
<b>NIVEL 1: Módulo Básico</b>		
<b>4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
ECTS NIVEL1	60	
<b>NIVEL 2: Sociedad y Diseño</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ÁMBITO</b>	
Básica	21 Industrias Culturales: diseño, animación, cinematografía y producción audiovisual	
ECTS NIVEL2	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Historia del Arte, del Diseño y de la Gastronomía</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Psicología Aplicada al Diseño Alimentario</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TK03 - Identificar información de carácter social, y ético para participar en proyectos aplicados a los sistemas alimentarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TK07 - Relacionar los objetivos de desarrollo sostenible con proyectos de diseño que respondan a los desafíos de los sistemas alimentarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TS01 - Analizar las necesidades y expectativas de los usuarios para idear estrategias que promuevan una visión social del diseño para la producción y el consumo alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS03 - Desarrollar la capacidad empática y flexible, que permita la participación en equipos transdisciplinarios para la resolución de retos sistémicos. TIPO: Habilidades o destrezas		
TC01 - Alcanzar un aprendizaje autónomo basado en el análisis y síntesis, de visiones globales y de aplicación de los conocimientos pudiendo participar en los equipos profesionales de los sistemas alimentarios. TIPO: Competencias		
TC03 - Integrar la perspectiva de género ante las desigualdades sociales, las dinámicas territoriales y los problemas ambientales, para la aplicación del diseño para los sistemas alimentarios desde una perspectiva social. TIPO: Competencias		
TC04 - Adoptar un pensamiento crítico incentivando la reflexión y respetando la ética profesional, basado en los objetivos de desarrollo sostenible. TIPO: Competencias		
TK01 - Relacionar los fundamentos del diseño con las artes culinarias desde una perspectiva interdisciplinar. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Fundamentos del Diseño		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	21 Industrias Culturales: diseño, animación, cinematografía y producción audiovisual	
ECTS NIVEL2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	6	6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Diseño Gráfico		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Diseño de Producto		



4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Diseño de Materiales		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
TS10 - Desarrollar técnicas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia e inglesa, con corrección en el uso, la forma y el contenido. TIPO: Habilidades o destrezas		
TC02 - Proponer proyectos sociales y sostenibles con una perspectiva holística que aborden las necesidades de los sistemas alimentarios. TIPO: Competencias		
TK01 - Relacionar los fundamentos del diseño con las artes culinarias desde una perspectiva interdisciplinar. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TK05 - Reconocer los procesos de diseño y los procesos culinarios de manera integrada para su aplicación en el contexto del sector alimentario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TS05 - Desarrollar propuestas emprendedoras que se apliquen al procesamiento, el consumo y la gestión de residuos alimentarios a través de proyectos de diseño con impacto social. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Procesos y Sistemas Alimentarios Sostenibles		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	5 Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos	
ECTS NIVEL2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Fundamentos de los Sistemas Alimentarios y de la Bioeconomía		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		



CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Escenarios Emergentes del Sistema Agroalimentario Sostenible</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Aplicación de Indicadores y Métricas de Sostenibilidad</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TK07 - Relacionar los objetivos de desarrollo sostenible con proyectos de diseño que respondan a los desafíos de los sistemas alimentarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC01 - Alcanzar un aprendizaje autónomo basado en el análisis y síntesis, de visiones globales y de aplicación de los conocimientos pudiendo participar en los equipos profesionales de los sistemas alimentarios. TIPO: Competencias		
TC04 - Adoptar un pensamiento crítico incentivando la reflexión y respetando la ética profesional, basado en los objetivos de desarrollo sostenible. TIPO: Competencias		
TK02 - Identificar los procesos que conforman los sistemas alimentarios para la aplicación del diseño en la producción, el procesamiento, la distribución, el consumo hasta la gestión de los residuos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TK06 - Interpretar la relación del diseño, la tecnología y la alimentación con perspectiva sostenible de futuro. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TS04 - Aplicar métodos y técnicas a partir del conocimiento de los sistemas de calidad y de gestión medioambiental del sector alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS07 - Identificar las necesidades que tienen los sistemas alimentarios para el desarrollo de proyectos que contemplen los objetivos de desarrollo sostenible. TIPO: Habilidades o destrezas		



TC06 - Relacionar el contexto del sector alimentario con las nuevas realidades, mediante el uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC), para la identificación de necesidades con una perspectiva sostenible de futuro. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Fundamentos Culinarios</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ÁMBITO</b>	
Básica	7 Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo	
<b>ECTS NIVEL2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Fundamentos de Cocina y Pastelería</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Técnicas de Cocina y Pastelería</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TS01 - Analizar las necesidades y expectativas de los usuarios para idear estrategias que promuevan una visión social del diseño para la producción y el consumo alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
TC01 - Alcanzar un aprendizaje autónomo basado en el análisis y síntesis, de visiones globales y de aplicación de los conocimientos pudiendo participar en los equipos profesionales de los sistemas alimentarios. TIPO: Competencias		
TK01 - Relacionar los fundamentos del diseño con las artes culinarias desde una perspectiva interdisciplinar. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TK05 - Reconocer los procesos de diseño y los procesos culinarios de manera integrada para su aplicación en el contexto del sector alimentario. TIPO: Conocimientos o contenidos		



TS04 - Aplicar métodos y técnicas a partir del conocimiento de los sistemas de calidad y de gestión medioambiental del sector alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS07 - Identificar las necesidades que tienen los sistemas alimentarios para el desarrollo de proyectos que contemplen los objetivos de desarrollo sostenible. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 1: Módulo Obligatorio</b>		
<b>4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
ECTS NIVEL1	126	
<b>NIVEL 2: Diseño, Alimentación y Consumo</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	30	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
12	12	12
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Diseño de Espacio para Experiencias de Consumo</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Diseño de Retos Gastronómicos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Food Service Design</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Interaction Experience Design</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Food System Design</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TS01 - Analizar las necesidades y expectativas de los usuarios para idear estrategias que promuevan una visión social del diseño para la producción y el consumo alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS03 - Desarrollar la capacidad empática y flexible, que permita la participación en equipos transdisciplinarios para la resolución de retos sistémicos. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS09 - Relacionar los procesos que conforman los sistemas alimentarios con el diseño de productos, servicios y experiencias innovadoras. TIPO: Habilidades o destrezas		
TC02 - Proponer proyectos sociales y sostenibles con una perspectiva holística que aborden las necesidades de los sistemas alimentarios. TIPO: Competencias		
TC03 - Integrar la perspectiva de género ante las desigualdades sociales, las dinámicas territoriales y los problemas ambientales, para la aplicación del diseño para los sistemas alimentarios desde una perspectiva social. TIPO: Competencias		
TC05 - Integrar la visión social del diseño para los sistemas alimentarios en proyectos colaborativos con equipos profesionales abordando los desafíos del sector alimentario. TIPO: Competencias		
TK01 - Relacionar los fundamentos del diseño con las artes culinarias desde una perspectiva interdisciplinar. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TS08 - Aplicar los fundamentos transversales del diseño y la gastronomía en proyectos que aborden los desafíos del sector alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Herramientas y Metodologías Aplicadas</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		



<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	24	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6	12	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6	6	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Herramientas de Representación Digital y Analógica</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Fundamentos y Metodologías del Diseño</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Metodologías de Investigación</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6	6	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: English Applied Communication Design</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>



Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TK04 - Identificar los principales métodos y técnicas del diseño en el contexto del sector alimentario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TS10 - Desarrollar técnicas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia e inglesa, con corrección en el uso, la forma y el contenido. TIPO: Habilidades o destrezas		
TK05 - Reconocer los procesos de diseño y los procesos culinarios de manera integrada para su aplicación en el contexto del sector alimentario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TS04 - Aplicar métodos y técnicas a partir del conocimiento de los sistemas de calidad y de gestión medioambiental del sector alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS11 - Aplicar de manera efectiva los conocimientos asimilados para su divulgación a través de distintos canales de comunicación aprovechando las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC). TIPO: Habilidades o destrezas		
TC06 - Relacionar el contexto del sector alimentario con las nuevas realidades, mediante el uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC), para la identificación de necesidades con una perspectiva sostenible de futuro. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Diseño, Gestión e Innovación</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	24	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
18	18	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gestión Económica y Financiera</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Diseño para la Innovación Social</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		



CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Estrategia y Emprendimiento Empresarial</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Food Design Innovation</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TS09 - Relacionar los procesos que conforman los sistemas alimentarios con el diseño de productos, servicios y experiencias innovadoras. TIPO: Habilidades o destrezas		
TC01 - Alcanzar un aprendizaje autónomo basado en el análisis y síntesis, de visiones globales y de aplicación de los conocimientos pudiendo participar en los equipos profesionales de los sistemas alimentarios. TIPO: Competencias		
TC04 - Adoptar un pensamiento crítico incentivando la reflexión y respetando la ética profesional, basado en los objetivos de desarrollo sostenible. TIPO: Competencias		
TK02 - Identificar los procesos que conforman los sistemas alimentarios para la aplicación del diseño en la producción, el procesamiento, la distribución, el consumo hasta la gestión de los residuos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TS05 - Desarrollar propuestas emprendedoras que se apliquen al procesamiento, el consumo y la gestión de residuos alimentarios a través de proyectos de diseño con impacto social. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS06 - Identificar los principios de la gestión económica potenciando el emprendimiento en el procesamiento, la distribución, el consumo y la gestión de los residuos alimentarios. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS08 - Aplicar los fundamentos transversales del diseño y la gastronomía en proyectos que aborden los desafíos del sector alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		



TS11 - Aplicar de manera efectiva los conocimientos asimilados para su divulgación a través de distintos canales de comunicación aprovechando las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC). TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Técnica y Tecnología Alimentaria</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	24	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6	6	6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6	6	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Principios de Nutrición y Dietética</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Seguridad Alimentaria</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Alimentación y Salud</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6	6	



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Fundamentos de Tecnología Alimentaria</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TK03 - Identificar información de carácter social, y ético para participar en proyectos aplicados a los sistemas alimentarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TK07 - Relacionar los objetivos de desarrollo sostenible con proyectos de diseño que respondan a los desafíos de los sistemas alimentarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC04 - Adoptar un pensamiento crítico incentivando la reflexión y respetando la ética profesional, basado en los objetivos de desarrollo sostenible. TIPO: Competencias		
TK02 - Identificar los procesos que conforman los sistemas alimentarios para la aplicación del diseño en la producción, el procesamiento, la distribución, el consumo hasta la gestión de los residuos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TK06 - Interpretar la relación del diseño, la tecnología y la alimentación con perspectiva sostenible de futuro. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TS02 - Aplicar los métodos y técnicas del diseño para la resolución de los retos planteados en el procesamiento y el consumo de los alimentos. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS04 - Aplicar métodos y técnicas a partir del conocimiento de los sistemas de calidad y de gestión medioambiental del sector alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Procesos Culinarios y Gastronómicos</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	24	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
12	12	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Enogastronomía</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Advanced Cooking and Pastry</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gastrofísica</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Agroalimentación y Productos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TS03 - Desarrollar la capacidad empática y flexible, que permita la participación en equipos transdisciplinarios para la resolución de retos sistémicos. TIPO: Habilidades o destrezas		
TC02 - Proponer proyectos sociales y sostenibles con una perspectiva holística que aborden las necesidades de los sistemas alimentarios. TIPO: Competencias		
TK01 - Relacionar los fundamentos del diseño con las artes culinarias desde una perspectiva interdisciplinar. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TK02 - Identificar los procesos que conforman los sistemas alimentarios para la aplicación del diseño en la producción, el procesamiento, la distribución, el consumo hasta la gestión de los residuos. TIPO: Conocimientos o contenidos		



TK05 - Reconocer los procesos de diseño y los procesos culinarios de manera integrada para su aplicación en el contexto del sector alimentario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
<b>NIVEL 1: Módulo Optativo</b>		
<b>4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
ECTS NIVEL1	60	
<b>NIVEL 2: Producción y Consumo Alimentario</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	30	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	30	30
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Sistemas de Cultivo 2.0</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Diseño y Tecnología</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Nuevas Tendencias del Diseño Alimentario</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6



	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Diseño de Packaging Inteligente</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Cultura de la Alimentación</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TS01 - Analizar las necesidades y expectativas de los usuarios para idear estrategias que promuevan una visión social del diseño para la producción y el consumo alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
TK02 - Identificar los procesos que conforman los sistemas alimentarios para la aplicación del diseño en la producción, el procesamiento, la distribución, el consumo hasta la gestión de los residuos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TK06 - Interpretar la relación del diseño, la tecnología y la alimentación con perspectiva sostenible de futuro. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TS02 - Aplicar los métodos y técnicas del diseño para la resolución de los retos planteados en el procesamiento y el consumo de los alimentos. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS04 - Aplicar métodos y técnicas a partir del conocimiento de los sistemas de calidad y de gestión medioambiental del sector alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS07 - Identificar las necesidades que tienen los sistemas alimentarios para el desarrollo de proyectos que contemplen los objetivos de desarrollo sostenible. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS11 - Aplicar de manera efectiva los conocimientos asimilados para su divulgación a través de distintos canales de comunicación aprovechando las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC). TIPO: Habilidades o destrezas		
TC06 - Relacionar el contexto del sector alimentario con las nuevas realidades, mediante el uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC), para la identificación de necesidades con una perspectiva sostenible de futuro. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Gestión Gastronómica</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
ECTS NIVEL 2	12	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	12	12
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gestión Avanzada de Negocio Alimentario</b>		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gestión de Eventos Gastronómicos</b>		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TK05 - Reconocer los procesos de diseño y los procesos culinarios de manera integrada para su aplicación en el contexto del sector alimentario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TS05 - Desarrollar propuestas emprendedoras que se apliquen al procesamiento, el consumo y la gestión de residuos alimentarios a través de proyectos de diseño con impacto social. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS06 - Identificar los principios de la gestión económica potenciando el emprendimiento en el procesamiento, la distribución, el consumo y la gestión de los residuos alimentarios. TIPO: Habilidades o destrezas		
TC06 - Relacionar el contexto del sector alimentario con las nuevas realidades, mediante el uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC), para la identificación de necesidades con una perspectiva sostenible de futuro. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Gastronomía Contemporánea</b>		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6



	18	18
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Gastronomía Líquida</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Neurogastronomía y Diseño</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Turismo Gastronómico</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TK03 - Identificar información de carácter social, y ético para participar en proyectos aplicados a los sistemas alimentarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TC01 - Alcanzar un aprendizaje autónomo basado en el análisis y síntesis, de visiones globales y de aplicación de los conocimientos pudiendo participar en los equipos profesionales de los sistemas alimentarios. TIPO: Competencias		
TK02 - Identificar los procesos que conforman los sistemas alimentarios para la aplicación del diseño en la producción, el procesamiento, la distribución, el consumo hasta la gestión de los residuos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TS02 - Aplicar los métodos y técnicas del diseño para la resolución de los retos planteados en el procesamiento y el consumo de los alimentos. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 1: Módulo de Prácticas Académicas Externas y de Trabajo de Fin de Grado</b>		



<b>4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>ECTS NIVEL1</b>	24	
<b>NIVEL 2: Prácticas en Empresa</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6	6	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Prácticas en Empresa I</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Prácticas Externas	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Prácticas en Empresa II</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Prácticas Externas	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6	6	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TC01 - Alcanzar un aprendizaje autónomo basado en el análisis y síntesis, de visiones globales y de aplicación de los conocimientos pudiendo participar en los equipos profesionales de los sistemas alimentarios. TIPO: Competencias		
TC04 - Adoptar un pensamiento crítico incentivando la reflexión y respetando la ética profesional, basado en los objetivos de desarrollo sostenible. TIPO: Competencias		
TK02 - Identificar los procesos que conforman los sistemas alimentarios para la aplicación del diseño en la producción, el procesamiento, la distribución, el consumo hasta la gestión de los residuos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TS08 - Aplicar los fundamentos transversales del diseño y la gastronomía en proyectos que aborden los desafíos del sector alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Trabajo de Fin de Grado</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		



<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
12	12	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Trabajo de Fin de Grado</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
12	12	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
TK07 - Relacionar los objetivos de desarrollo sostenible con proyectos de diseño que respondan a los desafíos de los sistemas alimentarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TS10 - Desarrollar técnicas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia e inglesa, con corrección en el uso, la forma y el contenido. TIPO: Habilidades o destrezas		
TC04 - Adoptar un pensamiento crítico incentivando la reflexión y respetando la ética profesional, basado en los objetivos de desarrollo sostenible. TIPO: Competencias		
TK02 - Identificar los procesos que conforman los sistemas alimentarios para la aplicación del diseño en la producción, el procesamiento, la distribución, el consumo hasta la gestión de los residuos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
TS05 - Desarrollar propuestas emprendedoras que se apliquen al procesamiento, el consumo y la gestión de residuos alimentarios a través de proyectos de diseño con impacto social. TIPO: Habilidades o destrezas		
TS08 - Aplicar los fundamentos transversales del diseño y la gastronomía en proyectos que aborden los desafíos del sector alimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>Materias básicas, obligatorias y optativas</b>		
<p>En el grado se priorizan las siguientes actividades formativas respecto a los procesos de comprensión y conocimientos teóricos, distribuidas en ranking respecto a su aplicación en las materias: asistencia a exposiciones docentes; análisis y contraste de datos o procesos; corrección de ejercicios y seguimiento; visitas externas; lectura de textos y elaboración de informes, resúmenes, mapas conceptuales o infografías; talleres o seminarios; y búsqueda de información bibliográfica o investigación documental, con el objetivo de que los resultados de aprendizaje enfatizan la adquisición de contenidos conceptuales para conocer, adquirir y comprender la base de los conocimientos del grado.</p> <p>Con la finalidad de alcanzar los resultados de aprendizaje vinculados a Habilidades, se priorizan actividades formativas como: actividades prácticas o actividades de laboratorio; realización de actividades o ejercicios de aplicación; así como el diseño, planificación o desarrollo de propuestas de intervención, investigación o entrevistas.</p> <p>En relación a los resultados de aprendizaje del ámbito Competencial, se realizan ejercicios de integración de los contenidos y habilidades de forma activa, para resolver las necesidades del diseño para los sistemas alimentarios desde una perspectiva interdisciplinar. La tipología de actividades incluye, también por orden de aplicación en las materias: la reflexión y emitir juicios sobre su práctica profesional como debates, coloquios, conversaciones, grupos de discusión o foros; elaboración de portafolios, memorias, proyectos o diarios reflexivos; prácticas en los centros o empresas; supuestos prácticos, estudio y análisis de casos; exposiciones orales o defensas de proyecto; y exámenes y pruebas.</p> <p>La modalidad de enseñanza-aprendizaje presencial implica actividades prácticas por parte del alumnado que se traducen en interacciones desde lo interpersonal a lo intrapersonal, haciendo uso de todo tipo de herramientas para la adquisición de competencias que permiten asegurar un proceso de formación integral y dotar al estudiantado de los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para su práctica profesional.</p>		



### Prácticas académicas externas (obligatorias)

Las Prácticas académicas externas son actividades formativas que el estudiante desarrolla en empresas e instituciones colaboradoras con el objetivo de completar su formación en un entorno laboral (<https://uvic-ucc.cat/es/normativa/ELISAVA/grau>). Así, sin perjuicio de otros, se pueden considerar adecuados los siguientes entornos:

- En empresas del sector alimentario, trabajando en equipos multidisciplinares en departamentos de investigación y desarrollo, marketing o innovación.
- En consultorías u organizaciones que estén relacionadas con el diseño y la alimentación.
- En empresas del sector de la restauración, en departamentos de innovación.
- En entidades del ámbito de la gastronomía y la salud o de la industria hotelera, en departamentos de marketing y gestión alimentaria.
- En centros públicos o privados especializados en formación, investigación e innovación alimentaria.

Tal y como prevé la normativa de grado de la UVic - UCC, las prácticas también se podrán desarrollar en el contexto internacional, sea mediante convenios de prácticas en empresas o instituciones específicas, así como también a través de los convenios que la misma universidad puede establecer con otras universidades de todo el mundo.

Para el seguimiento y supervisión de las prácticas, tal como contempla la Normativa Interna, se asignará un Tutor externo en la empresa o institución y un Tutor Académico de la Universidad en el momento de formalizar el Convenio de prácticas. Ambos servirán de referencia y soporte al estudiante, y serán los responsables del seguimiento durante su duración. Ver #Desarrollo y evaluación del TFG# en el apartado 8.3 Anexos.

### Trabajo de fin de Grado o Máster

El TFG permite a los estudiantes mostrar de forma individual el nivel de consolidación e integración de los resultados de aprendizaje y de los principios que fundamentarán su futura actividad profesional. El TFG puede desarrollarse en la propia Universidad, en Entidades externas o en movilidad mediante los correspondientes Convenios de colaboración; en estos casos se asignará un Tutor externo. Ver #Desarrollo y evaluación del TFG# en el apartado 8.3 Anexos.

Todos los aspectos vinculados al desarrollo del TFG están contemplados en la normativa específica de Trabajo de Fin de Grado del centro. (<https://uvic-ucc.cat/es/normativa/ELISAVA/grau#trabajo-de-fin-de-grado>)

La naturaleza del TFG propondrá desarrollar prototipos del proyecto y puede inscribirse en las siguientes tipologías:

- Trabajo de proyecto empresarial.
- Trabajo de proyecto emprendedor.
- Trabajo de proyecto de innovación.
- Trabajo de proyecto experimental.

Los estudiantes realizarán una propuesta de TFG según el aplicativo informático correspondiente y siguiendo las orientaciones y normativas de la propia Universidad. En ella, se concretarán los aspectos generales del TFG (título, tipología de estudio, planificación...). Los estudiantes también pueden recurrir a las propuestas ofertadas por los Departamentos o Grupos de Investigación. La propuesta será validada por la Coordinación de la titulación y se asignará un Tutor/es académicos que tienen la responsabilidad del asesoramiento, seguimiento y supervisión del TFG.

## METODOLOGÍAS DOCENTES

Las metodologías docentes del Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios se alinean con el **modelo de formación de la UVic-UCC**, aprobado por el Consejo de Dirección de la Universidad en enero de 2013 y actualizado y reprobado en junio 2018, que tiene su fundamento teórico en la perspectiva socio-constructivista, definida por Lev Vigotsky, y pone al alumnado en el centro de la actividad didáctica.

Los conceptos educativos y las dinámicas de enseñanza-aprendizaje se fundamentan en la triangulación entre el enfoque de John Dewey con su *aprender haciendo* (1938), la teoría de David Kolb sobre el *aprendizaje experiencial* (1984) y la *práctica reflexiva* de Donald Schön (1992). Los enfoques de estos autores referentes se adecúan al ecosistema educativo actual añadiendo la diversidad de espacios de aprendizaje, la interrelación con la investigación, los workshops, el contacto con contextos profesionales y la internacionalización.

Para ello se enfatiza el uso de metodologías docentes innovadoras, como las descritas para este título en el apartado 1.13 de la memoria, complementadas con otras metodologías y actividades formativas que abogan por un rol activo del alumnado, generando una experiencia formativa completa y significativa, bien entrelazada con las actividades de evaluación auténticas, diversificadas y formativas.

## 4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

### Materias básicas, obligatorias y optativas

El sistema de evaluación se concreta en distintas tipologías de actividades de evaluación citada a continuación, coherente y complementaria con las actividades formativas expresadas en el apartado 4.2:

- SE01- Evidencias de participación
- SE02- Seguimiento del trabajo realizado
- SE03- Informes de los propios estudiantes, tutores externos, tribunal
- SE04- Pruebas específicas de evaluación (exámenes)
- SE05- Trabajos o proyectos
- SE06- Defensa pública de proyectos
- SE07- Otros

Esta diversificación de instrumentos es coherente con el modelo de evaluación continuada, con la evaluación integrada (para la obtención de más información y evidencias, respecto a conocimientos, habilidades y competencias del estudiantado), así como con la evaluación formadora y formativa.

Para los resultados de Conocimiento se priorizan actividades de evaluación como las pruebas específicas de evaluación (exámenes) o bien la realización de trabajos o proyectos. También pueden realizarse otras como las evidencias de participación, el seguimiento del trabajo realizado o bien informes de los propios estudiantes, tutores externos y tribunal.



Para los resultados de Habilidades se priorizan actividades de evaluación como las evidencias de la participación, los informes de los propios estudiantes, tutores externos y tribunal y la realización de trabajos o proyectos. También pueden realizarse otras como el seguimiento del trabajo realizado o pruebas específicas de evaluación (exámenes).

Para los resultados de Competencias se utilizan actividades evaluación como la defensa pública de proyectos, la realización de trabajos o proyectos o el seguimiento del trabajo realizado.

#### **Prácticas académicas externas (obligatorias)**

La responsabilidad de la evaluación recae en los Tutores asignados y se completa con la evaluación de la memoria de Prácticas realizada por el estudiante durante su estancia y las entrevistas de seguimiento entre tutores y estudiantes.

El Tutor UVic-UCC es el responsable de corregir y evaluar la memoria, en base a la rúbrica definida que, junto con las diferentes acciones de evaluación y las rúbricas y entrevistas de seguimiento, permitirá obtener la nota final mediante los siguientes instrumentos de evaluación:

- Valoración del seguimiento por el tutor UVic-UCC
- Valoración del Tutor de la empresa
- Valoración de la memoria de prácticas (incluye valoración del estudiante).

La valoración del Tutor de la empresa se realiza a partir de un formulario de evaluación que le proporciona el tutor UVic-UCC donde se evalúan principalmente:

- Aspectos generales de la actividad del estudiante.
- Logro de los resultados de aprendizaje asociados a la materia, principalmente relacionadas con las competencias de desempeño en un entorno profesional.
- Desarrollo de las tareas encomendadas en la empresa.
- Valoración global de la actividad del estudiante en la estancia de prácticas.
- Puntos fuertes que destacar y aspectos a mejorar.

Ver #Seguimiento y evaluación del las Prácticas# en el apartado 8.3 Anexos.

#### **Trabajo de fin de Grado**

La entrega de una memoria dentro de los plazos y su defensa pública son condiciones inexcusables para superar la asignatura de TFG.

Para evaluar el Trabajo se constituirá un tribunal formado por tres miembros: presidente, secretario y vocal. Los miembros del tribunal serán nombrados por el coordinador/a de los TFG de la Facultad y el presidente es el responsable del correcto desarrollo de la sesión pública.

Previo al acto de defensa el Tutor evalúa la propuesta y el seguimiento, mediante las rúbricas correspondientes, destacando la autonomía personal del estudiante en la toma de decisiones, la actitud, interés o el grado de cumplimiento de los objetivos programados.

El Tribunal evalúa la memoria y la defensa pública, tomando en consideración -entre otros aspectos- la presentación y adecuación formal, las estrategias de comunicación oral y escrita, la calidad de las aportaciones, el rigor y la claridad mostradas en la exposición de la información, así como las reflexiones del estudiante sobre el propio proceso. Al final del acto el tribunal realizará los comentarios o cuestiones que considere oportunos para que el estudiante pueda clarificar, mediante una intervención final, el nivel de aprovechamiento y de desarrollo de todo el TFG.

Ver #Desarrollo y evaluación del TFG# en el apartado 8.3 Anexos.

### **4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS**



## 5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

<b>PERSONAL ACADÉMICO</b>
Ver Apartado 5: Anexo 1.
<b>OTROS RECURSOS HUMANOS</b>
Ver Apartado 5: Anexo 2.

## 6. RECURSOS MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 6: Anexo 1.

## 7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

<b>7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN</b>	
<b>CURSO DE INICIO</b>	2025
Ver Apartado 7: Anexo 1.	
<b>7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b>	
La implantación del título propuesto no supone la extinción de ningún título, por lo que no procede aplicar ningún procedimiento de adaptación.	
<b>7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b>	
<b>CÓDIGO</b>	ESTUDIO - CENTRO

## 8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

<b>8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD</b>	
<b>ENLACE</b>	<a href="https://uvic-ucc.cat/es/sgic">https://uvic-ucc.cat/es/sgic</a>
<b>8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA</b>	
<p>Elisava publica información veraz, completa, actualizada y accesible a todos los grupos de interés que describe las características de las titulaciones y su desarrollo operativo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La titulaciones de grado de Elisava (en <b>Diseño e Innovación</b> y en <b>Ingeniería de Diseño Industrial</b>) contiene un primer nivel de información unificada, actualizada antes del período de matrícula y de acceso abierto: información general de las titulaciones (guías específicas), datos de acceso y matrícula, coste de los estudios, becas, calendario académico y espacios docentes. Pueden consultarse otras informaciones como movilidad, empresas e instituciones colaboradoras y otros cursos y formación afines.</li> </ul> <p>Así mismo, cada titulación cuenta con un apartado de información específica: presentación y objetivos del plan de estudios -perfil de acceso recomendado-, competencias a alcanzar, menciones, calidad, salidas profesionales, prácticas y proyectos, plan de estudios (con guías de asignatura), dirección y profesorado.</p> <p>Elisava trabaja con el objetivo de dar cumplimiento a los requerimientos de accesibilidad universal a su sitio web y a sus aplicaciones para dispositivos móviles, de conformidad con la legislación vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A través del Campus Virtual, los estudiantes acceden a la plataforma de enseñanza y aprendizaje Moodle y disponen de la información académica detallada, de las normativas de aplicación y tienen acceso a las aulas virtuales de las asignaturas matriculadas con la guía docente, el plan de trabajo detallado y calendarizado y acceden a los foros pertinentes. También tienen acceso al centro de comunicación interna de Elisava con información general.</li> <li>Elisava dispone de <b>presencia en redes sociales</b> para la difusión de información complementaria: <b>Instagram, Facebook, Twitter, LinkedIn, TikTok y YouTube</b>.</li> </ul> <p>Por parte del CETT, de acuerdo con los valores que emanan de la Política de calidad de la Universidad de Barcelona a la que está adscrito, el acceso a la información pública son valores esenciales y se ha dotado de los instrumentos necesarios para informar a los estudiantes actuales y futuros:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A través de la <b>página web principal del centro</b> se puede acceder a la relación de grados que se imparten cada curso con información sobre los mecanismos de acceso y preinscripción, becas y ayudas, matrícula, etc.</li> </ul> <p>El CETT también dispone de <b>una página web</b> con información sobre las actividades y el despliegue operativo de las titulaciones de grado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A lo largo de todo el año el centro realiza acciones para informar y orientar a los futuros estudiantes sobre las titulaciones de grado. Se destacan las siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>Informaciones personalizadas a través de entrevistas con los interesados.</li> <li>Sesiones informativas grupales en el propio centro, periódicas a lo largo del año</li> <li>Sesiones informativas en los centros de secundaria</li> <li>Jornada de Puertas Abiertas</li> <li>Participación en el Salón Estudia</li> </ul> </li> </ul>	
<b>8.3 ANEXOS</b>	
Ver Apartado 8: Anexo 1.	

## PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

<b>RESPONSABLE DEL TÍTULO</b>			
<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
Director General	Francisco Javier	Peña	Andrés



DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C. Sagrada Família, 7	08500	Barcelona	Vic
EMAIL	FAX		
voa@uvic.cat	938891063		
REPRESENTANTE LEGAL			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrectora de Ordenación Académica	Maria Àngels	Pinyana	Garriga
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C. Sagrada Família, 7	08500	Barcelona	Vic
EMAIL	FAX		
voa@uvic.cat	938891063		
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1.			
SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrectora de Ordenación Académica	Maria Àngels	Pinyana	Garriga
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C. Sagrada Família, 7	08500	Barcelona	Vic
EMAIL	FAX		
voa@uvic.cat	938891063		

### INFORME PREVIO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

Informe previo de la Comunidad Autónoma: Ver Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1.



## Apartado 1: Anexo 1

Nombre :ConveniGDSA\_UVicUCCUBElisavaCETT\_Abril2024.pdf

HASH SHA1 :0C3905FDCC16E6746A04E5BA5E04452DAB18C70F

Código CSV :738648167454950636404695

Ver Fichero: ConveniGDSA\_UVicUCCUBElisavaCETT\_Abril2024.pdf



## Apartado 1: Anexo 6

Nombre :110JustificacioGDSA\_Alleg.pdf

HASH SHA1 :D8966FCD4A2351107B12B25860A89BFDC85B4E8A

Código CSV :760133281991249464668469

Ver Fichero: 110JustificacioGDSA\_Alleg.pdf



### **Apartado 3: Anexo 1**

**Nombre :** SolRUCT\_3\_2\_ConvenioColaboracion\_convalidacion\_CFGS\_universidades\_mayo\_2005.pdf

**HASH SHA1 :** C8597223A40C013F689229AE67A05BFEFE437D6C

**Código CSV :** 729172004927933906295691

**Ver Fichero:** SolRUCT\_3\_2\_ConvenioColaboracion\_convalidacion\_CFGS\_universidades\_mayo\_2005.pdf



#### **Apartado 4: Anexo 1**

**Nombre** :41EstrBasicaEnsGDSA\_Alleg.pdf

**HASH SHA1** :E0C661B9B106DAA93648505E8DCC161EE7138A76

**Código CSV** :760122839981388971482051

**Ver Fichero**: 41EstrBasicaEnsGDSA\_Alleg.pdf



## Apartado 5: Anexo 1

Nombre :51\_52cPerfilPDI\_GDSA\_Alleg.pdf

HASH SHA1 :5AD9EC3F33971FA3BDDF2C50998CF3A1346F0CEF

Código CSV :759993545906355622697332

Ver Fichero: 51\_52cPerfilPDI\_GDSA\_Alleg.pdf



## Apartado 5: Anexo 2

Nombre :SolRUCT\_5\_AltresRH\_GDSA\_Elisava2025.pdf

HASH SHA1 :A7AECB67C356725883567AB863D6FFC8B850ACCA

Código CSV :734786499200583824574308

Ver Fichero: SolRUCT\_5\_AltresRH\_GDSA\_Elisava2025.pdf



## Apartado 6: Anexo 1

Nombre :SolRuct\_6\_Recursos\_GDissenyaSA\_ELISAVA.pdf

HASH SHA1 :51E10B826A02A55E9F96C98AA62043A6B52852F6

Código CSV :734402217132977685818511

Ver Fichero: SolRuct\_6\_Recursos\_GDissenyaSA\_ELISAVA.pdf



## Apartado 7: Anexo 1

Nombre :SolRuct\_7\_1\_Cronograma\_GDissenysA\_ELISAVA.pdf

HASH SHA1 :5CF777846FC9C91B6A2B38AB9A90FBCF1DE2887

Código CSV :729778718446187732545574

Ver Fichero: SolRuct\_7\_1\_Cronograma\_GDissenysA\_ELISAVA.pdf



## Apartado 8: Anexo 1

Nombre :83Anexos\_GDSA\_Alleg.pdf

HASH SHA1 :DE622D96D9B11493F24DF4C752312814EE51D4B6

Código CSV :760131554224295083020098

Ver Fichero: 83Anexos\_GDSA\_Alleg.pdf



## **Apartado Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1**

**Nombre :** SolRUCT\_Resolucio\_Rector\_JEBaños\_DelegacioSignatura\_VOA\_MAPinyana\_ESP.pdf

**HASH SHA1 :** DF2B40A03CEE61751DD9DF239201FBFE21DAAE1A

**Código CSV :** 729778966438237650781803

**Ver Fichero:** SolRUCT\_Resolucio\_Rector\_JEBaños\_DelegacioSignatura\_VOA\_MAPinyana\_ESP.pdf



## Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1

Nombre :Certificado\_Informe PU\_25-26\_ Cataluña\_Ministerio.pdf

HASH SHA1 :57B970D121E7FC85FFBF4FEF4934F61395D826A0

Código CSV :733940055122574259936977

Ver Fichero: Certificado\_Informe PU\_25-26\_ Cataluña\_Ministerio.pdf



