

PROPOSTA DE CONVALIDACIÓ DE CRÈDITS ECTS DE LA TITULACIÓ UNIVERSITÀRIA DE GRAU EN DISSENY PER ALS SISTEMES ALIMENTARIS DE LA UNIVERSITAT DE VIC - UNIVERSITAT CENTRAL DE CATALUNYA EN RELACIÓ AMB EL CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR DE DIRECCIÓ DE CUINA (LOE)

QUADRE 1. PROPOSTA

UNIVERSITAT: Universitat de Vic - Universitat Central de Catalunya

ESTUDI UNIVERSITARI: Grau en Disseny per als Sistemes Alimentaris

CURS D'IMPLANTACIÓ: 2025-2026

CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR: DIRECCIÓ DE CUINA (LOE)

CÀRREGA LECTIVA TOTAL: 240 crèdits ECTS

CÀRREGA LECTIVA EFECTIVA: 204 crèdits ECTS

CÀRREGA LECTIVA RECONEGUDA: 36 crèdits ECTS

ASSIGNATURA UNIVERSITÀRIA	TIPOLOGIA	NOMBRE DE CRÈDITS
Agroalimentació i Productes	Obligatòria	6.00
Anglès Aplicat al Disseny de la Comunicació	Obligatòria	6.00
Cuina i Pastisseria Avançades	Obligatòria	6.00
Fonaments de Cuina i Pastisseria	Formació Bàsica	6.00
Pràctiques en Empresa I	Pràctiques	6.00
Tècniques de Cuina i Pastisseria	Formació Bàsica	6.00
SUMA TOTAL DE CREDITES		36

QUADRE 2. JUSTIFICACIÓ

JUSTIFICACIÓ DE LA PROPOSTA:

En base a l'adequació de coneixements, habilitats i competències (resultats d'aprenentatge) es proposen les següents convalidacions:

.L'assignatura "Fonaments de Cuina i Pastisseria" de 6 ECTS de caràcter FB es convalida per els mòduls professionals "Processos de preelaboració i conservació a la cuina" de 8 ects i 148,5 hores , i "Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina", de 6 ects i 66 hores.

. L'assignatura "Tècniques de Cuina i Pastisseria" de 6 ECTS de caràcter OB es convalida per els mòduls professionals "Processos de preelaboració i conservació a la cuina" de 8 ects i 148,5 hores , i "Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina", de 6 ects i 66 hores.

. L'assignatura "Agroalimentació i Productes" de 6 ECTS de caràcter FB es convalida per els mòduls professionals de "Control de proveïment de matèries primeres" de 3 ects i de 99 hores, i "Sostenibilitat aplicada al sistema productiu" de 3 ects i de 33 hores.

. L'assignatura "Cuina i Pastisseria Avançades" de 6 ECTS de caràcter OB es convalida per el mòdul professional de "Processos d'elaboració culinària" de 16 ects i de 297 hores.

. L'assignatura "Anglès Aplicat al Disseny de la Comunicació" de 6 ECTS de caràcter OB es convalida per el mòdul professional d' Anglès de 5 ects i de 66 hores.

. L'assignatura "Pràctiques en Empresa I" de 6 ECTS de caràcter PAE es convalida pel mòdul professional de "Formació en centres de treball" de 22 ects i de 350 hores.