



# **Manual de Calidad de Barcelona Culinary Hub**

## **Sistema de Garantía Interna de la Calidad**

Marzo 2023

Centro adscrito:





## DATOS GENERALES

<b>Nombre</b>	Escuela Superior de Gastronomía Barcelona Culinary Hub
<b>Dirección</b>	Avinguda de la Granvia de l'Hospitalet, 153 08908 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)
<b>Teléfono</b>	+34 93 251 71 04
<b>Web</b>	<a href="https://www.barcelonaculinaryhub.com/">https://www.barcelonaculinaryhub.com/</a>
<b>Instagram, Facebook y LinkedIn</b>	Barcelona Culinary Hub

# ÍNDICE

1. Presentación de Barcelona Culinary Hub .....	5
2. Relación de los espacios del centro .....	6
3. Oferta académica del centro .....	11
4. Descripción de las instalaciones y equipamiento informático.....	13
5. Organización y responsabilidades .....	13
6. Sistema de garantía interna de calidad de Barcelona Culinary Hub.....	13
6.1. Política de calidad de la UB.....	13
6.2. SAIQU de la <i>Universitat de Barcelona</i> .....	14
6.3. Presentación del SAIQU-BCH.....	16
6.4. Política y Objetivos de Calidad de Barcelona Culinary Hub .....	16
6.5. Plan Director de Barcelona Culinary Hub.....	17
6.6. Comisión de Calidad .....	17
6.7. Los procesos del SAIQU de Barcelona Culinary Hub y el mapa de procesos .....	18
6.7.1. Relación de los procesos transversales de la <i>Universitat de Barcelona</i> con los procesos específicos de calidad del SAIQU-BCH .....	18
6.8. Responsabilidades en el SAIQU-BCH.....	19
6.9. Grupos de interés .....	20
6.10. Información pública y rendición de cuentas .....	21
6.11. Gestión documental del SAIQU.....	22

# 1. Presentación de Barcelona Culinary Hub

Barcelona Culinary Hub es un centro promovido por Universo Estelar, empresa perteneciente al Grupo Planeta, grupo líder en el ámbito de la comunicación, producción y distribución de contenidos editoriales, informativos, formativos y de entretenimiento. El Grupo Planeta es, hoy en día, el primer grupo editorial de España y de Latinoamérica y el segundo de Francia, figurando entre los líderes de la edición en Europa. Desde la fundación de la Editorial Planeta en Barcelona el 1949, el Grupo combina una sólida tradición empresarial con una gran capacidad de innovación y una vocación claramente multinacional. Los últimos años el Grupo Planeta ha llevado a cabo una de sus transformaciones más importantes ya que ha pasado de ser el líder del sector editorial en el ámbito de la lengua castellana a convertirse en uno de los grandes grupos multimedia españoles. Durante este período ha consolidado su presencia en más de veinte países y ha ampliado sus actividades para adaptarse a las necesidades de un público potencial de más de setecientos millones de personas.

A través de su División de Formación y Universidades, el Grupo Planeta desarrolla actividades de formación en diferentes modalidades dirigidas a amplios colectivos profesionales tanto en nuestro país como a escala internacional. La oferta formativa está muy orientada a las demandas del mercado y con una metodología flexible y con el soporte de las nuevas tecnologías (e-learning, campus virtuales, vídeo-tutorías, blogs, etc.), permite conciliar los estudios con la vida familiar y profesional.

Actualmente, la División de Formación del Grupo Planeta cuenta en España diferentes centros educativos de ámbito universitario: EAE Business School, situada en Barcelona; Online Business School (OBS), la Valencian International University (VIU) y el Centro Universitario Internacional de Barcelona (UNIBA). Planeta tiene como objetivo continuar impulsando un proyecto de amplio espectro en la formación en el ámbito universitario, atendiendo a su experiencia en el mundo de la formación superior en modalidad presencial y online.

La misión de Barcelona Culinary Hub es ser una Escuela Superior de Gastronomía con enfoque en management y visión de negocio aplicada a la restauración. El objetivo principal es convertir los alumnos en grandes profesionales en las áreas de gestión, técnica y producción en el sector de la gastronomía, la restauración y el sector de la alimentación, combinando competencias culinarias con visión de negocio. Los pilares de la escuela se basan en la innovación, la formación y la investigación gastronómica, la sostenibilidad y la creatividad.

Ofrecemos unos conocimientos aplicables y prácticos gracias a un claustro conformado por académicos/es, doctores/as dedicados/as a la investigación y profesionales del sector que combinan su actividad docente con posiciones de responsabilidad en las principales compañías turísticas.

*Barcelona Culinary Hub* nace el 19 de diciembre del 2018 después de la firma de la adenda al Convenio de adscripción entre la *Universitat de Barcelona* y el *Centro Universitario Internacional de Barcelona* adscrito a la *Universitat de Barcelona*, la titularidad del cual ostenta la entidad Universo Estelar, S.L.

En relación al sector privado, *Barcelona Culinary Hub* persigue mantener una estrecha relación con el ecosistema empresarial, considerando que esta es la base de sus programas académicos y actividades relacionadas. Así mismo, estos acuerdos permiten a nuestro alumnado el acceso a prácticas curriculares y extracurriculares en empresas relevantes del sector.

*Barcelona Culinary Hub* tiene como objetivo, tal y como se recoge en la adenda del 19 de diciembre del 2018, impartir programas oficiales de grado, másteres y posgrados y títulos propios dentro de las enseñanzas de la gastronomía. En este sentido, la adscripción del Centro a la UB se establece con el efecto de impartir, hoy por hoy, la siguiente titulación oficial (en tramitación):

- *Grado propio en Gestión y Dirección Gastronómica*, el objetivo del cual es formar a profesionales capaces de liderar, crear y proponer nuevas opciones vinculadas a la gastronomía en un contexto

globalizado.

<b>Año</b>	<b>Actividad</b>
2018	BCH firma la adenda que permite la impartición de formación de carácter gastronómico.
2021	Se inicia la impartición de másteres de formación permanente online vinculados a la gestión gastronómica.
2022	Se inicia la impartición de másteres de formación permanente presencial y online vinculados a la gestión gastronómica.

Durante el año académico 21/22 se inicia la impartición de 4 másteres de formación permanente online y en el siguiente año académico se implantan dos 2 másteres de formación permanente presenciales:

<b>Modalidad</b>	<b>Título</b>	<b>Plazas</b>
Online	Máster de Formación Permanente en Innovación, Emprendimiento y Gestión Gastronómica	20
Online	Máster de Formación Permanente en Marketing Gastronómico y Gestión Digital	20
Online	Máster de Formación Permanente en Dirección e Innovación en Restaurantes	20
Online	Máster de Formación Permanente en Innovación de Producto y Técnicas Gastronómicas	20
Presencial	Máster de Formación Permanente en Alta Repostería y Pastelería	20
Presencial	Máster de Formación Permanente en Dirección e Innovación en Alta Cocina	20

## 2. Relación de los espacios del centro

Barcelona Culinary Hub está ubicado en la Avenida de la Granvia de l'Hospitalet, 153, 08908 L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona. El edificio cuenta con los permisos y licencias en regla para impartir docencia (ver documentación adjunta). El edificio consta de una superficie total de 3941,66 m2, dividida en 5 plantas, una planta baja y un sótano con una ocupación total de 987 personas, que se distribuyen tal y como se recoge en la siguiente tabla:

<b>PLANTA</b>	<b>SUPERFICIE ÚTIL</b>	<b>OCUPACIÓN</b>
PLANTA 5	620,22	219 PER
PLANTA 4	519,43	112 PER
PLANTA 3	560,64	131 PER
PLANTA 2	560,91	226 PER
PLANTA 1	561,60	153 PER
PLANTA BAJA	557,43	74 PER
PLANTA SÓTANO -1	561,43	72 PER
<b>TOTAL</b>	<b>3941,66 M2</b>	<b>987 PER</b>

El edificio, que posee licencia educativa, se divide en espacios para impartir las clases de técnicas de cocina y clases teóricas. En el sótano -planta -1- y en relación a la actividad docente se ubica en el obrador, la sala de preelaboraciones, el economato, las cámaras frigoríficas, los almacenes y los

vestuarios con las ocupaciones correspondientes, tal y como se puede ver en la siguiente tabla:

<b>PLANTA SÓTANO -1</b>	<b>SUPERFICIE ÚTIL</b>	<b>OCUPACIÓN</b>
OBRADOR	122,79 m <sup>2</sup>	25
PREELABORACIONES	32,26 m <sup>2</sup>	6
ECONOMATO	8,09 m <sup>2</sup>	0
ANTESALA	17,16 m <sup>2</sup>	0
CÁMARA VERDURA	17,49 m <sup>2</sup>	0
CÁMARA PESCADO	17,49 m <sup>2</sup>	0
CÁMARA CARNE	17,49 m <sup>2</sup>	0
CONGELACIÓN	17,49 m <sup>2</sup>	0
ALMACÉN 3	16,40 m <sup>2</sup>	0
MANTENIMIENTO	12,17 m <sup>2</sup>	0
ALMACÉN 2	18,08 m <sup>2</sup>	0
ALMACÉN 1	34,22 m <sup>2</sup>	0
VESTÍBULO	8,23 m <sup>2</sup>	0
ZONA DE PASO	21,20 m <sup>2</sup>	0
CIRCULACIÓN	36,69 m <sup>2</sup>	0
HABITACIÓN DE INSTALACIONES	20,04 m <sup>2</sup>	0
ALMACÉN EQUIPAMIENTO	20,03 m <sup>2</sup>	0
VESTUARIO 1	38,94 m <sup>2</sup>	13
VESTUARIO 2	51,15 m <sup>2</sup>	17
VESTUARIO PERSONAL 1	16,09 m <sup>2</sup>	5
VESTUARIO PERSONAL 2	16,09 m <sup>2</sup>	5
CIRCULACIÓN	15,30 m <sup>2</sup>	0
ZONA DE PASO 2	4,71 m <sup>2</sup>	0
LAVABO ACCESIBLE	5,32 m <sup>2</sup>	0
ALMACÉN 4	10,99 m <sup>2</sup>	0
VESTÍBULO	5,86 m <sup>2</sup>	0
ESCALERA PROTEGIDA	18,45 m <sup>2</sup>	0
<b>TOTAL</b>	<b>614,90 m<sup>2</sup></b>	<b>71</b>

En la planta baja y en relación con la actividad docente vinculada a las técnicas gastronómicas se ubica el aula de preparaciones; la sala de frío, la cocina de producción, la plonge, lavadero y una sala polivalente para mantener sesiones grupales.

<b>PLANTA BAJA</b>	<b>SUPERFICIE ÚTIL</b>	<b>OCUPACIÓN</b>
ENTRADA	17,12 m <sup>2</sup>	0
RECEPCIÓN	35,25 m <sup>2</sup>	2
VESTÍBULO	13,91 m <sup>2</sup>	0
CIRCULACIÓN	28,17 m <sup>2</sup>	0
AULA PREPARACIONES	32,13 m <sup>2</sup>	6
SALA DE FRÍO	34,98 m <sup>2</sup>	7
COCINA PRODUCCIÓN	139,20 m <sup>2</sup>	28
OFFICE	15,91 m <sup>2</sup>	3
PLONGE	9,91 m <sup>2</sup>	2
SALA POLIVALENTE	126,41 m <sup>2</sup>	25
ZONA DE PASO	5,18 m <sup>2</sup>	0

LAVABO HOMBRE	9,69 m2	0
LAVABO MUJER	11,55 m2	0
LAVABO ACCESIBLE	4,94 m2	0
SALA INSTALACIONES	2,59 m2	0
LAVABO	2,82 m2	0
LAVADERO	1,58 m2	0
ESCALERA	7,82 m2	0
ESCALERA PROT. ASCENDENTE	3,13 m2	0
ESCALERA PROT. DESCENDENTE	10,22 m2	0
<b>TOTAL</b>	<b>512,51 m2</b>	<b>74</b>

En la planta 1 los espacios didácticos cuentan con un aula teórica y para el desarrollo de clases teórico-prácticas se cuenta con una cocina pedagógica y dos cocinas demostrativas con las capacidades que se muestran en la siguiente tabla:

<b>PLANTA 1</b>	<b>SUPERFICIE ÚTIL</b>	<b>OCUPACIÓN</b>
COCINA PEDAGÓGICA	65,01 m2	22
ALMACÉN	14,18 m2	0
COCINA I+D	66,55 m2	22
AULA TEÓRICA	68,62 m2	46
CABINA	7,09 m2	0
ALMACÉN	7,41 m2	0
COCINA DEMOSTRATIVA 1	66,57 m2	33
COCINA DEMOSTRATIVA 2	60,94 m2	30
ALMACÉN 7	17,96 m2	0
ZONA DE PASO	63,63 m2	0
SALA RACK	3,31 m2	0
LAVABO ACCESIBLE	5,42 m2	0
VESTÍBULO	14,57 m2	0
LAVABO 1	8,67 m2	0
LAVABO 2	8,67 m2	0
ESCALERA PROTEGIDA	15,21 m2	0
ESCALERA EXTERIOR 1	21,00 m2	0
ZONA REFUGIO 1	12,41 m2	0
ESCALERA EXTERIOR 2	21,00 m2	0
ZONA REFUGIO 2	12,42 m2	0
<b>TOTAL</b>	<b>560,64 m2</b>	<b>153</b>

La planta 2 está compuesta por los siguientes espacios dedicados a la docencia: 6 aulas polivalentes destinadas a la impartición de clases y un aula de cata con su correspondiente almacén.

<b>PLANTA 2</b>	<b>SUPERFICIE ÚTIL</b>	<b>OCUPACIÓN</b>
AULA POLIVALENTE	60,19M2	40
AULA POLIVALENTE	46,44M2	23
AULA POLIVALENTE	60,72M2	40
AULA POLIVALENTE	60,79M2	41

AULA POLIVALENTE	60,25M2	40
ALMACÉN	22,62M2	0
AULA CATA	62,54M2	42
ZONA DE PASO	64,68M2	0
SALA RACK	3,31M2	0
LAVABO ACCESIBLE	5,42M2	0
VESTÍBULO	14,57M2	0
LAVABO 1	8,67M2	0
LAVABO 2	8,67M2	0
ESCALERA PROTEGIDA	15,21M2	0
ESCALERA EXTERIOR 1	21,00M2	0
ZONA REFUGIO 1	12,41M2	0
ESCALERA EXTERIOR 2	21,00M2	0
ZONA REFUGIO 2	12,42M2	0
<b>TOTAL</b>	<b>560,91M2</b>	<b>0</b>

En la planta 3 se localiza la oficina de Atención al Alumnado, la sala para reuniones del claustro, 2 aulas polivalentes destinadas a la docencia y el centro de recursos.

<b>PLANTA 3</b>	<b>SUPERFICIE ÚTIL</b>	<b>OCUPACIÓN</b>
OFICINA COORD/SECRETARÍA	58,65M2	8
SALA PROFESORES	38,50M2	6
AULA POLIVALENTE 1	65,41M2	44
AULA POLIVALENTE 2	65,87M2	44
CENTRO RECURSOS	71,58M2	20
DIR. CENTRO	20,15M2	2
OF. COORDINACIÓN	54,02M2	6
ZONA DE PASO	64,71M2	0
SALA RACK	3,31M2	0
LAVABO ACCESIBLE	5,42M2	0
VESTÍBULO	14,57M2	0
LAVABO 1	8,67M2	0
LAVABO 2	8,67M2	0
ESCALERA PROTEGIDA	15,21M2	0
ESCALERA EXTERIOR 1	21,00M2	0
ZONA REFUGIO 1	12,41M2	0
ESCALERA EXTERIOR 2	21,00M2	0
ZONA REFUGIO 2	12,42M2	0
<b>TOTAL</b>	<b>561,60M2</b>	<b>131</b>

En la planta 4 se ubica la dirección, el personal docente investigador y el personal de administración y servicios que comparten espacio con salas de tutoría y un aula polivalente equipada para la docencia.

<b>PLANTA 4</b>	<b>SUPERFICIE ÚTIL</b>	<b>OCUPACIÓN</b>
ADMISIONES	75,04 m2	19

DIRECCIÓN GENERAL	24,54 m2	2
DESPACHO 1	7,79 m2	1
CONTROL/ADMIN. GENERAL	37,42m2	4
COMEDOR PERSONAL	38,89m2	20
TUTORÍA 1	13,10m2	4
TUTORÍA 2	13,10m2	4
TUTORÍA 3	13,09m2	4
TUTORÍA 4	12,74m2	4
AULA POLIVALENTE	49,13m2	33
ARCHIVO	15,55m2	0
MARKETING	28,47m2	4
DESPACHO 2	6,52m2	1
DESPACHO 3	8,89m2	1
ACADÉMICO	36,72m2	10
ZONA DE PASO 1	27,06m2	0
ZONA DE PASO 2	26,70m2	0
SALA RACK	3,31m2	0
LAVABO ACCESIBLE	5,42m2	0
VESTÍBULO	14,57m2	0
LAVABO 1	8,67m2	0
LAVABO 2	8,67m2	0
ESCALERA PROTEGIDA	15,21m2	0
ESCALERA EXTERIOR 1	21,00m2	0
ZONA REFUGIO 1	12,41m2	0
ESCALERA EXTERIOR 2	21,00m2	0
ZONA REFUGIO 2	12,42m2	0

En la plana 5 se ubican 7 aulas polivalentes destinadas a ser espacios de docencia con las superficies y ocupaciones que se detallan a continuación:

<b>PLANTA 5</b>	<b>SUPERFICIE ÚTIL</b>	<b>OCUPACIÓN</b>
AULA POLIVALENTE 1	52,32m2	35
AULA POLIVALENTE 2	45,23m2	30
AULA POLIVALENTE 3	60,06m2	40
AULA POLIVALENTE 4	66,19m2	44
AULA POLIVALENTE 5	60,06m2	40
AULA POLIVALENTE 6	45,23m2	30
AULA POLIVALENTE 7	52,69m2	0
ZONA DE PASO	56,97m2	0
SALA RACK	3,31m2	0
LAVABO ACCESIBLE	5,42m2	0
VESTÍBULO	14,57m2	0
LAVABO 1	8,67m2	0
LAVABO 2	8,67m2	0
ESCALERA PROTEGIDA	15,21m2	0
ESCALERA EXTERIOR 1	21,00m2	0
ZONA REFUGIO 1	12,41m2	0

ESCALERA EXTERIOR 2	21,00m2	0
ZONA REFUGIO 2	12,42m2	0

### 3. Oferta académica del centro

La formación oficial que se impartirá en la ubicación es:

- Grado en Dirección y Gestión Gastronómica con 40 plazas de nuevo ingreso.

	Créditos	Año de implantación	Web
Grado en Dirección y Gestión Gastronómica (En tramitación)	240	2022-23	<a href="#">+ información</a>

La formación permanente que se impartirá en el edificio es:

- Máster de Formación Permanente en Alta Repostería y Pastelería con 20 plazas de nuevo ingreso.
- Máster de Formación Permanente en Dirección e Innovación en Alta Cocina con 20 plazas de nuevo ingreso.

	Créditos	Modalidad	Año de implantación	Web
Máster en Emprendimiento y Aceleración de Negocios Gastronómicos	60	Online	2021-22	<a href="#">+ información</a>
Máster en Innovación en Food & Beverage	60	Online	2021-22	<a href="#">+ información</a>
Máster en Marketing Gastronómico y Gestión Digital	60	Online	2021-22	<a href="#">+ información</a>
Máster en Producto y Gastronomía Sostenible	60	Online	2021-22	<a href="#">+ información</a>
Máster en Dirección e Innovación en Alta Cocina	60	Presencial	2022-23	<a href="#">+ información</a>
Máster en Gestión en Alta Pastelería Profesional	60	Presencial	2022-23	<a href="#">+ información</a>
Máster en Dirección y Gestión de Restaurantes	60	Online	2023-24	<a href="#">+ información</a>
Máster en Negocio del Vino y Gestión Vinícola	60	Online	2023-24	<a href="#">+ información</a>

En la siguiente tabla, resumimos el número de aulas necesarias por turno para la impartición de todos los grupos de docencia previstos para el curso 2024-2025 en la totalidad de las titulaciones presenciales tanto las oficiales como las de formación permanente.

Aulas con capacidad para acoger grupos de 40 personas:

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
MAÑANAS	10	10	10	10	10
TARDES	10	10	10	10	10

Aulas con capacidad para acoger grupos de más de 20 personas:

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
MAÑANAS	14	14	14	14	14
TARDES	14	14	14	14	14

El edificio cuenta con un total de 14 aulas teóricas: 10 con capacidad superior a 40 personas y 4 con una capacidad mayor de 20 pero inferior a 40. Como podemos comprobar, el número de aulas es suficiente para la impartición de todos los grupos previstos que ascienden a un total de 6 (4 grupos de grado oficial por la mañana y 2 grupos vinculados a los 2 másteres de formación permanente presenciales por la tarde).

A continuación, detallamos la ubicación de la oferta formativa en las aulas teóricas y su distribución:

PLANTA	AULA	SUPERFICIE ÚTIL	OCUPACIÓN	MAÑANA	TARDE
PLANTA 1	AULA TEÓRICA 105	68,62 m2	46		
PLANTA 2	AULA POLIVALENTE 201	60,19M2	40	1º Grado	
PLANTA 2	AULA POLIVALENTE 202	46,44M2	23		Máster 1
PLANTA 2	AULA POLIVALENTE 203	60,72M2	40	2º Grado	
PLANTA 2	AULA POLIVALENTE 205	60,79M2	41	3º Grado	
PLANTA 2	AULA POLIVALENTE 206	60,25M2	40	4º Grado	Máster 2
PLANTA 3	AULA POLIVALENTE 301	65,41M2	44		
PLANTA 3	AULA POLIVALENTE 302	65,87M2	44		
PLANTA 5	AULA POLIVALENTE 501	52,32m2	35		
PLANTA 5	AULA POLIVALENTE 502	45,23m2	30		
PLANTA 5	AULA POLIVALENTE 503	60,06m2	40		
PLANTA 5	AULA POLIVALENTE 504	66,19m2	44		
PLANTA 5	AULA POLIVALENTE 505	60,06m2	40		
PLANTA 5	AULA POLIVALENTE 506	45,23m2	30		

## **4. Descripción de las instalaciones y equipamiento informático**

El equipo informático con el que cuentan las aulas se describe a continuación:

- Proyector táctil del siguiente modelo Epson EB-695Wi Proyector 3LCD 3500 lúmenes (blanco) 3500 lúmenes (color) WXGA (1280 x 800) 16:10 720p LAN gris, blanco V11H740040.
- Proyector no táctil del siguiente modelo Epson EB-FH52 - Proyector 3LCD - 4000 lúmenes (blanco) - 4000 lúmenes (color) - Full HD (1920 x 1080) - 16:9 - 1080p - 802.11n sin cable/Miracast - blanco.
- Monitor táctil del siguiente modelo Samsung Flip 2 WM85R.
- En todas las aulas ordenadores del modelo Dell OptiPlex 7490 All-in-One 23,8" i7-11700 (1x16GB) DDR4 PCIe M.2 2280 de 1TB (todas las aulas).
- En todas las aulas conexión a Internet: Línea de Fibra empresas de 5GB + Línea de backup de Orange de 1GB + Línea residencial de telefónica FTTH.
- Los softwares incluyen licencias de Office y programas específicos para las asignaturas de finanzas, marketing y aquellas vinculadas a la gestión de empresas.

## **5. Organización y responsabilidades**

Los órganos de gobierno del centro son:

- a) Director/a del centro.
- b) Junta del centro.
- c) Consejo académico.
- d) Responsable académico para cada una de las enseñanzas oficiales que se imparten, equivalente a los jefes de estudios de la UB cuanto a las funciones.

## **6. Sistema de garantía interna de calidad de Barcelona Culinary Hub**

### **6.1. Política de calidad de la UB**

La política de la calidad de la UB (aprobada por el Consejo de Gobierno el 5 de diciembre del 2019) se concreta en:

- La misión, la visión y los valores de la Universidad, recogidos en el Estatuto de la UB.
- Los principios establecidos en el Código ético de integridad y buenas prácticas de la UB, que guían el comportamiento de las personas que trabajan o que actúan en nombre de la entidad.
- El cumplimiento de los principios y las obligaciones de transparencia mediante el Portal de la Transparencia de la UB.
- El despliegue y revisión de forma periódica de sistemas de gestión de la calidad en los ámbitos de la docencia, la investigación y los servicios.
- La evaluación y certificaciones externas según los estándares europeos e internacionales

de la calidad en los ámbitos de la docencia, la investigación y los servicios.

- La gestión de los recursos humanos disponibles y proporcionarles la formación continua adecuada según sus respectivas actividades.

A principios del curso 2019-2020, se aprobó por la Comisión Académica del Consejo de Gobierno, la Política de la Calidad y la Innovación Académico-docente de la *Universitat de Barcelona* impulsada desde los tres vicerrectorados del Área Académica, el de Ordenación Académica y Calidad, de Estudiantes y Política Lingüística y el de Docencia. Ésta persigue los siguientes objetivos:

- Disponer de procesos sobre los programas formativos (definición, aprobación, revisión y detección de las mejoras).
- Disponer de procesos que recojan las acciones vinculadas con la enseñanza-aprendizaje (pruebas de acceso y criterios de admisión, metodologías de enseñanza, evaluación de aprendizajes, TFG, TFM, prácticas externas y movilidad) se llevan a cabo según los procesos del SAIQU.
- Establecer los mecanismos para velar por la correcta aplicación de las normativas establecidas y publicadas que afecten al alumnado (p. ej., admisión, progresión, reconocimiento y certificación).
- Regular los mecanismos de evaluación de la actividad docente del profesorado acreditado por AQU Cataluña (programa DOCENTIA).
- Disponer de procesos para la recogida de información que permitan obtener datos de referencia e indicadores relevantes para la gestión eficaz de los programas formativos y de otras actividades.
- Disponer de procesos comunes transversales en la UB ligados al SAIQU que velen por la garantía de la transparencia y contribuyan a la rendición de cuentas de la institución en el ámbito académico-docente.
- Integrar la gestión externa de la calidad, en sus distintas modalidades, para hacer más efectiva la gestión interna de la calidad de la institución.

## **6.2. SAIQU de la *Universitat de Barcelona***

El SAIQU de la *Universitat de Barcelona* aporta un modelo global que da estructura a todos los sistemas de garantía interna de la calidad de los centros de la UB. Por este motivo, el SAIQU-BCH se organiza a partir del modelo del SAIQU-UB y con coherencia y concordancia con la Política de calidad de la UB.

La *Universitat de Barcelona* fue la primera universidad pública del sistema universitario catalán que se presentó en la primera convocatoria (1ª etapa en el 2007) del programa AUDIT para la certificación del diseño de su sistema de garantía interna de la calidad, y obtener una evaluación positiva para todos sus centros propios el año 2009.

El despliegue del SAIQU-UB así como la consistencia de su mapa de procesos, fue evaluado favorablemente en el 2020 por AQU Cataluña, en el ámbito de la evaluación del SAIQU-Transversal de la *Universitat de Barcelona*. En este sentido, los procesos del SAIQU del Centro, han sido adaptados para alinearlos con los procesos del SAIQU Transversal UB.

El sistema de garantía interna de la calidad (SAIQU-UB) toma en consideración las directrices para la elaboración de títulos universitarios de grado y de máster que estableció el Ministerio de Educación y Ciencia, las directrices de AQU Cataluña, así como los Estándares y Directrices Europeas para la Garantía de la Calidad en la Educación Superior (ESG, edición 2015).

El modelo del SAIQU-UB es un modelo global de la universidad adoptado por cada centro adscrito de la universidad, y se basa en 6 ejes:



*Fuente: SAIQU de la Universitat de Barcelona*

Al ser un modelo general, todos los centros adscritos tienen la misma estructura documental del SAIQU:

- Una Política y objetivos de calidad.
- Un plan de actuación basado en un plan de mejores revisado anualmente.
- Un mapa de procesos que recoge los procesos que afectan a los programas formativos. Procedimientos específicos de calidad (PEQ) donde se describen los procesos.
- Un sistema de gestión y almacenaje de datos (ESPACIO VSMA) como herramienta de soporte del funcionamiento del SAIQU y que centraliza la mayor parte de los datos e indicadores relacionados con los procesos de docencia-aprendizaje.

El modelo del SAIQU de la UB incorpora en su mapa de procesos, los procesos transversales dirigidos al conjunto de la universidad que son los siguientes:

#### **Procesos estratégicos**

- [PTD.1.1a Definición de la política de la calidad de la UB](#)
- [PTD.1.1b Revisión y mejora del SAIQU](#)
- [PTD.2.1 a\) Verificación de los grados y másteres universitarios](#)
- [PTD.2.1 b\) Modificación de los grados y másteres universitarios](#)
- [PTD.2.1 c\) Supresión de los grados y másteres universitarios](#)
- [PTD.2.2 Seguimiento de los grados y másteres universitarios](#)
- [PTD.2.3 Acreditación de los grados y másteres universitarios](#)

#### **Procesos Clave**

- [PTD.3.1 Pruebas de acceso grados universitarios y criterios de admisión másteres universitarios](#)
- [PTD.3.2 a\) Orientación académica](#)
- [PTD.3.2 b\) Soporte y orientación profesional](#)
- [PTD.3.3. Evaluación de los aprendizajes](#)

- [PTD.3.4 Trabajos final de Grado \(TFG\) o de Máster \(TFM\)](#)
- [PTD.3.5 Prácticas externas](#)
- [PTD.3.6 a\) Movilidad nacional](#)
- [PTD.3.6 b\) Movilidad internacional](#)
- [PTD.6. A\) Comunicación: Información pública](#)
- [PTD.6. A\) Comunicación: satisfacción](#)
- [PTD.6. B\) Responsabilidad Social: Quejas](#)
- [PTD.6. B\) Responsabilidad Social: Mediación](#)

### Procesos de soporte

- [PTD.4.1 Captación y selección del personal académico](#)
- [PTD.4.2a Formación del personal académico](#)
- [PTD.4.2b Investigación, Innovación y mejora de la docencia y el aprendizaje](#)
- [PTD.4.3 Evaluación, promoción y reconocimiento del personal académico](#)
- [PTD.5.1 Servicios de soporte a la docencia: Campus Virtual y Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación \(CRAI\)](#)
- [PTD.5.2 Espacios de soporte a la docencia: Aulario, aulas de informática y laboratorios](#)

### 6.3. Presentación del SAIQU-BCH

Tomando como marco el modelo del SAIQU de la *Universitat de Barcelona*, Barcelona Culinary Hub desarrolla su Sistema de garantía interna de la calidad con el objetivo de garantizar la calidad de sus programas formativos y de su actividad. El [SAIQU-BCH](#) se estructura a partir de los siguientes ámbitos y documentación:

- Manual de calidad
- Política y Objetivos de Calidad
- Plan Director de BCH
- Procesos Específicos de Calidad (PEC) y mapa de procesos
- Plan de Mejora del centro
- Gestión de la documentación
- Cuadro de mando

### 6.4. Política y Objetivos de Calidad de Barcelona Culinary Hub

Barcelona Culinary Hub es un centro adscrito de la *Universitat de Barcelona* que nace con la vocación de ofrecer una formación de calidad para los futuros profesionales del sector de la gastronomía, así como desarrollar investigación del más alto nivel que permita consolidar la disciplina dentro del ámbito universitario.

La promoción y garantía de la calidad es un requisito imprescindible para garantizar a la comunidad universitaria que nuestra institución sea, tal y como recoge una fuente de conocimiento, de bienestar material, de justicia social, de inclusión, de oportunidades y de libertad cultural para todas las edades y garantizar niveles de calidad contrastables con los estándares internacionalmente reconocidos. En esta dirección, Barcelona Culinary Hub se compromete a emplear los recursos de los que dispone para fomentar una cultura de la calidad y la sostenibilidad acorde a la normativa nacional, europea e internacional.

Barcelona Culinary Hub estructura los objetivos de calidad en paralelo a la misión, los valores y los objetivos de la *Universitat de Barcelona* y con los objetivos de calidad del Plan Director de Barcelona Culinary Hub 2023-2027 guiado por las prioridades de convertir la gastronomía en una disciplina académica sólida y en la sostenibilidad tal y como se definen en los Objetivos del Desarrollo Sostenible:

- Desarrollar una formación de calidad acorde con las necesidades y exigencias que requieren los retos que afronta la alimentación y la gastronomía en el siglo XXI.

- Implementar servicios de atención orientados a la formación de calidad y a la satisfacción del estudiantado y al resto de la comunidad universitaria.
- Hacer seguimiento sistemático de los programas formativos oficiales y de formación permanente para consolidar una oferta académica de calidad que dé valor académico el sector de la gastronomía.
- Promover proyectos de investigación que se alineen con los Objetivos de Desarrollo Sostenible vinculados a la alimentación y a la gastronomía.
- Desarrollar planes de formación de los siguientes colectivos: Personal Docente e Investigador y Personal de Administración y Servicios para desarrollar una institución de excelencia.
- Consolidar programas y convenios de internacionalización que permitan la movilidad de la comunidad universitaria del centro.
- Promover los principios y valores democráticos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible.
- Garantizar la transparencia y el buen gobierno utilizando como instrumento prioritario el sistema de gestión interno de la calidad.

La Junta del Centro encomienda a la Comisión de Calidad que vele y garantice el cumplimiento de los requisitos y la mejora del Sistema de Garantía Interna de la Calidad del centro con el apoyo de la comunidad universitaria de Barcelona Culinary Hub.

## **6.5. Plan Director de Barcelona Culinary Hub**

El Plan Director está dividido en ejes estratégicos que describen los objetivos y las acciones que deben dirigir la actuación del centro en los próximos años. Los ejes estratégicos y las líneas de actuación del Plan Director de BCH son también coherentes con los ejes y algunas de las líneas de actuación del Plan Estratégico de la Universidad de Barcelona. Así también con la Política y Objetivos de calidad y con los procesos específicos de calidad implicados en el área académica-docente y de calidad.

El Plan Director se encuentra publicado en la página web de Barcelona Culinary Hub.

## **6.6. Comisión de Calidad**

Son funciones de la Comisión de Calidad, además de las que la Junta de Centro pueda fijar, las siguientes:

- Revisar y mantener actualizada la política y objetivos de calidad del centro,
- Revisar el sistema de garantía interna de la calidad del centro (SAIQU), el mapa de procesos y los procesos específicos de calidad del centro,
- Apoyar y garantizar la calidad en todos los procesos implicados en el marco VSMA (verificación, seguimiento, modificación y acreditación) de acuerdo con la legislación vigente,
- Actualizar el manual de calidad del centro,
- Facilitar y garantizar la recogida y gestión de la información del Sistema de Garantía

Interna de Calidad,

- Analizar los indicadores recogidos en los distintos procesos específicos de calidad (PEC),
- Velar por el acceso a la información pública del sistema de garantía interna de calidad como rendición de cuentas a la sociedad.

### **Comisión de Calidad**

- Maria Llúcia Castells – Directora del Centro
- María Martínez – Directora Académica
- Paola Valenzuela – Directora de Marketing
- Griselda Barreiro – Coordinadora Académica
- Lourdes Mariel Colmán – Personal docente e investigador
- Natalia Cantera – Responsable de la Secretaría de Estudiantes y Docencia
- Alumno/a por determinar.

### **6.7. Los procesos del SAIQU de Barcelona Culinary Hub y el mapa de procesos**

El Sistema de Garantía de la Calidad del centro está basado en procesos. Estos procesos específicos de calidad (PEC) describen como se llevan a cabo las acciones relevantes para la mejora continua de las enseñanzas, los responsables de las acciones y también los mecanismos para garantizar su seguimiento y mejora.

El conjunto de procesos de calidad forma **el mapa de procesos** en el que se identifica el ámbito de actuación, la tipología del proceso y la interacción entre los diferentes procesos.

Los procesos del SAIQU-BCH se organizan en:

- **Procesos estratégicos:** Analizan las necesidades y los condicionantes de todos los grupos de interés. Establecen políticas, normas y directivas para el funcionamiento del resto de procesos.
- **Procesos Clave:** Sirven para conseguir la misión de la Facultad. Son los procesos operativos que impactan directamente en todos los grupos de interés. Son los procesos clave de la docencia y están ligados al flujo de servicios e información.
- **Procesos de Soporte:** Proveen la organización de todos los recursos materiales o inmateriales necesarios para generar el valor añadido para los grupos de interés.

#### **6.7.1. Relación de los procesos transversales de la *Universitat de Barcelona* con los procesos específicos de calidad del SAIQU-BCH**

Los procesos del SAIQU-BCH están interrelacionados con los procesos transversales definidos por el sistema de calidad de la UB. Por eso, los procesos del SAIQU de la Facultad, han sido adaptados para alinearlos con los procesos del SAIQU Transversal UB.

Así mismo:

- ✓ Los procesos de la facultad mantienen la misma categorización (procesos estratégicos, clave o de soporte) y denominación que los procesos de la Universidad.

- ✓ El mapa de procesos del SAIQU-BCH incorpora diferentes procesos la propiedad de los cuales es externa a Barcelona Culinary Hub.
- ✓ En la documentación de los procesos específicos de calidad (PEC) se definen las interrelaciones con los procesos transversales, con el objetivo de evidenciar la secuencia entre los procesos y las relaciones de entradas y salidas de información.

Para preparar la verificación del grado en Dirección y Gestión Gastronómica, se han desarrollado aquellos procesos básicos necesarios para tramitar dicha verificación, siguiendo siempre criterios de transparencia y calidad. Durante el año 2023 se llevará a cabo el desarrollo completo del resto de procesos específicos de centro para cumplir con las directrices establecidas por la *Universitat de Barcelona*.

**Tabla 1: Correspondencia entre los procesos transversales y de centro**

PROCESOS ESTRATÉGICOS	
Procesos transversales UB	Procesos específicos de centro
PTD.1.1a Definición de la política de la calidad de la UB	PEC 010: Definición de la Política y objetivos de calidad del centro
PTD.1.1b Revisión y mejora del SAIQU	PEC 011: Revisión y mejora del sistema de Garantía Interna de la Calidad (SAIQU)
PTD.2.1a) Verificación de los grados y másteres universitarios	PEC 020: Diseño, aprobación y verificación de títulos de grados y másteres

(\*) El PEC 013 sobre el Plan Director no tiene correspondencia directa con procesos transversales del SAIQU de la UB.

## 6.8. Responsabilidades en el SAIQU-BCH

Aunque el Centro entiende que la responsabilidad en la calidad de los programas formativos de BCH debe ser compartida por los diferentes órganos y agentes implicados en la actividad del centro, la Directora del Centro y la Directora Académica, como responsable de calidad del centro, son los máximos responsables en el despliegue y desarrollo del SAIQU-BCH.

En relación con la definición y actualización tanto de la Política y Objetivos de Calidad como del Plan Director la responsabilidad recae sobre el equipo directivo del centro.

La revisión y mejora del SAIQU-BCH es responsabilidad de la Comisión de Calidad del centro, liderado por el o la responsable de calidad del centro y con el apoyo del o la técnico/a de calidad. La comisión de calidad queda compuesta por todos los y las responsables de los PEC, el o la técnica de calidad y uno o una profesor/a, uno o una miembro del PAS y uno o una alumna que garanticen la participación de todos los grupos de interés.

La siguiente tabla presenta a los responsables de cada uno de los procesos del SAIQU-BCH.

**Tabla 2: Responsables de los procesos específicos de calidad**

Ámbito de gestión	Responsable
Gestión de la política de la calidad	Directora del Centro
Gestión de las políticas del personal	Directora del Centro
Gestión y mejora del sistema de calidad del centro docente	Directora del Centro

Gestión y mejora de las enseñanzas en el marco VSMA	Directora Académica
Definición del perfil de ingreso, admisión y matriculación de los estudiantes	Directora Académica
Orientación académica y profesional al alumnado	Carreras Profesionales
Gestión de la impartición de la docencia	Coordinación Académica
Gestión del TFG/TFM	PDI
Gestión de las prácticas externas	Carreras Profesionales
Gestión de la movilidad del alumnado	Relaciones Internacionales
Gestión de las quejas, reclamaciones y sugerencias	Coordinación Académica
Gestión de la información pública y rendición de cuentas	Negocio
Gestión de los recursos materiales y servicios	Operaciones
Gestión documental	Secretaría
Gestión del desarrollo profesional del personal	Recursos Humanos

## 6.9. Grupos de interés

Los grupos de interés se definen como el conjunto de colectivos, personas individuales o instituciones directamente relacionados con el desarrollo y resultados de los programas formativos del centro. Se identifican cinco grandes grupos de interés:

- Alumnado.
- Graduados/as.
- Personal docente e investigador (PDI).
- Personal de administración y servicios (PAS).
- Agentes sociales: ocupadores, representantes de los sectores productivos, sindicatos, colegios profesionales e instituciones públicas.
- Agencias Evaluadoras.

Cada uno de los procesos del SAIQU-BCH identifica los grupos de interés o partes interesadas en el proceso.

Cada grupo de interés dispone de su canal de participación en los debates y decisiones que se toman. En el caso del alumnado, el profesorado y el PAS se encuentran representados en la Junta de Centro, las comisiones delegadas, los consejos de estudio y las comisiones de coordinación de los másteres. También participan en los comités de evaluación interna en los procesos de acreditación para el análisis, valoración y mejora de las titulaciones.

Respecto al alumnado y los y las graduados/as, disponen además de toda una serie de instrumentos propios del centro o de la institución mediante los cuales pueden expresar su grado de satisfacción/enfado. La siguiente tabla muestra las encuestas administradas para conseguir el objetivo referido.

**Tabla 3: Relación de los instrumentos de recogida de satisfacción de los que dispone el centro**

ENCUESTA	DIRIGIDO	MOMENTO	FORMATO	RESPONSABLE	PERIODICIDAD	INICIO
<b>Encuesta a los estudiantes sobre asignaturas y profesorado de grados y másteres universitarios</b>	Alumnado	Una vez al mes	En línea	Centro	Mensual	2021
<b>Reuniones con los delegados y delegadas de cada curso</b>	Alumnado	3 veces al año	En línea / Presencial	Centro	Trimestral	2021
<b>NPS de Marketing</b>	Público	Inicio y final de curso	En línea	Centro	Bianual	2021

Los agentes sociales participan en dos niveles distintos. Por un lado, desempeñan un papel en los procesos de evaluación y aseguramiento de la calidad y en los procesos de acreditación en la medida en que participan activamente en las visitas externas de acreditación de los diferentes programas del centro.

Por otra parte, los agentes sociales también juegan un papel destacado en la evaluación de los conocimientos, habilidades y competencias del alumnado que realiza prácticas externas, sean curriculares o extracurriculares, así como en el marco de los programas de empleabilidad del centro. En este contexto, las entidades, empresas e instituciones participan activamente con el centro mediante la formalización de convenios de prácticas y proyectos formativos en cuyo marco el alumnado de grado y máster puede desarrollar sus prácticas externas.

### **6.10. Información pública y rendición de cuentas**

De acuerdo con la Política y objetivos de calidad del centro, la transparencia y el buen gobierno son esenciales para garantizar la credibilidad y confianza hacia nuestra institución. Barcelona Culinary Hub se ha dotado de instrumentos necesarios para asegurar el acceso a la información pública al alumnado, a los graduados/das ya las partes interesadas y al público en general.

Los principales canales de comunicación del centro son:

- la página web,
- el campus virtual,
- y las redes sociales, entre ellas Instagram y Facebook.

La página web de Barcelona Culinary Hub se estructura en siete apartados para facilitar el acceso a la información. En estos apartados se presentan contenidos de BCH, oferta de Estudios (grado, másteres y cursos), Blog y Proyectos.

La responsabilidad en la gestión de la información pública y la comunicación de Barcelona Culinary Hub recae en la línea de negocio, que está al servicio de todas las unidades de gestión del centro. El área de comunicación cuenta con el apoyo del departamento de marketing del centro dedicado a la gestión, mantenimiento de los distintos espacios web y de los otros medios de difusión de

información pública. La información promocional, presentada mediante banners, es creada y mantenida también desde el centro.

Desde la escuela se ha trabajado para que la información pública de la web de BCH esté disponible íntegramente en catalán y castellano.

La rendición de cuentas internas en el centro se realiza a través de la presentación de informes y/o resultados a los diferentes órganos de gobierno. En todos estos órganos existe representación de profesorado, alumnado y PAS que reciben información, y disponen de espacios para debatir, discutir y proponer alternativas.

Una vez se haya implementado el grado oficial, la rendición de cuentas externa se realizará a través de la publicación de informes, memorias y resultados en la página web de BCH, en la que se presentará y difundirá de forma exhaustiva y agregada la política de calidad, los informes y resultados de los procesos del marco VSMA, los procesos del SAIQU y los indicadores y resultados académicos y de satisfacción para la rendición de cuentas. La información llegará entonces a los órganos de evaluación y sociedad en general a través de la página web destinada a la información pública y accesible desde la página web principal del centro.

### 6.11. Gestión documental del SAIQU

Como criterios generales para la gestión de la documentación se han establecido:

- a) El responsable del documento o del proceso es quien controla la versión de la documentación y de sus cambios.
- b) Toda la documentación del SAIQU dispone de un histórico de versiones en el que se indica el número de la versión con los cambios realizados.
- c) La documentación derivada del sistema de calidad se archiva en el gestor documental del SAIQU, a excepción de aquella que dispone de aplicaciones informáticas específicas para su gestión y archivo.
- d) La última versión del documento se publica en la web de la Gestión de la Calidad.

La documentación asociada al Sistema de Garantía Interna de la Calidad de BCH implica los siguientes ámbitos:

Documento	Descripción	Responsable
<b>Manual de Calidad</b>	Documento que describe el sistema de garantía de la calidad del centro.	Técnica de calidad
<b>Política y Objetivos de Calidad</b>	Definición del compromiso del centro con la calidad	Equipo directivo
<b>Informes de revisión del SAIQU</b>	Informes resultantes de la revisión del SAIQU-BCH	Técnica de calidad
<b>Plan de Mejora</b>	Documento que recoge las acciones de mejora propuestas en los procesos de evaluación interna (seguimiento) y evaluación externa (acreditación).	Técnica de calidad

El SAIQU-BCH dispone de un *file server* como gestor documental en el que se organizan y archivan la información y documentación generada por el Sistema de Calidad. El técnico/a de calidad es el

o la responsable de la activación, gestión y supervisión del *file server* del SAIQU-BCH.

El técnico o técnica de calidad es el o la responsable de archivar la última versión de la Política y Objetivos de Calidad, el Manual de Calidad, el Informe de revisión del SAIQU y los Procesos de Calidad en el *file server* del SAIQU y la envía a la persona responsable de gestionar la página web para la publicación de la última versión en la web de BCH.

Barcelona Culinary Hub también dispone de un *file server* con diferentes páginas para los distintos órganos de gobierno, comisiones, departamentos y unidades de gestión para que puedan gestionar su propia documentación.