

INFORME DE SEGUIMENT ANUAL
BARCELONA CULINARY HUB
Grau Universitari en Direcció i
Gestió Gastronòmica¹
Curs 2024-2025

¹ Plantilla informe de seguiment per a les titulacions oficials de BCH.

Índex

Presentació del centre	3
Presentació de la titulació.....	4
Procés d'elaboració de l'informe	5
Relació amb els processos de Verificació-Modificació-Acreditació (VSMA)	6
Anàlisi de l'assoliment dels estàndards de la titulació	7
Estàndard 1. Qualitat del programa formatiu	7
Estàndard 2. Pertinència de la informació pública	11
Estàndard 3. Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat	12
Estàndard 4. Adequació del professorat al programa formatiu	13
Estàndard 5. Eficàcia dels sistemes de suport a l'aprenentatge	16
Estàndard 6. Qualitat dels resultats dels programes formatius	19
Pla de millores.....	21
Annexes.....	22

Presentació del centre

[Barcelona Culinary HUB](#), en endavant BCH, és un centre adscrit a la Universitat de Barcelona, creat amb l'objectiu d'oferir titulacions oficials i pròpies en l'àmbit de la gastronomia, entesa des d'una perspectiva àmplia i multidisciplinària.

BCH forma part de [Planeta Formación y Universidades](#).

Els objectius de BCH són:

- Fomentar la docència i la recerca en les àrees vinculades a les seves titulacions, promovent alhora la innovació metodològica tant en la impartició com en l'avaluació
- Afavorir el desenvolupament tècnic i cultural de l'estudiantat, així com l'adquisició d'actituds positives i hàbits de treball orientats a l'exercici professional en el sector gastronòmic.

Per al seu funcionament, BC es regeix pel seu propi Reglament d'Organització i Funcionament.

El centre disposa d'un campus de més de 2.000 m², concebut en coherència amb els seus valors institucionals, com el compromís amb el medi ambient, l'ecologia i la promoció de l'ecosistema local.

Durant el curs acadèmic en el curs avaluat, el centre ha impartit la següent titulació oficial universitària:

Denominació	Codi RUCT	1r curs impartició
Grau en Direcció i gestió gastronòmica	1500104	2024-2025

Ara mateix, durant el mateix curs, el centre ha ofert la següent oferta de formació permanent de nivell de màster:

- Màster en Cuina vegetariana i alimentació plant based
- Màster en Direcció en alta cuina
- Màster en Disseny d'espais i entorns gastronòmics
- Màster en F&B i restauració de marca
- Màster en Forneria artesanal i gestió de l'obrador
- Màster en Gestió en alta pastisseria professional
- Màster en Màrqueting gastronòmic
- Màster en Negoci del vi i gestió vinícola
- Màster en Nutrició, gastronomia i disseny de menús saludables
- Màster en Producte i creativitat gastronòmica sostenible

Presentació de la titulació

Dades identificadores del títol

Denominació de la titulació	Grau en Direcció i gestió gastronòmica
Codi RUCT	1500104 (Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT) - Ministerio de Educación, Cultura y Deporte)
Data de verificació del títol	24/11/2023
Data darrera modificació	
Curs implantació	2024-2025

Procés d'elaboració de l'informe

L'informe ha estat coordinat per la direcció del programa i la direcció acadèmica del centre, hi han intervingut:

- Dra. Cristina Tomàs, directora acadèmica
- Dr. Martín Alba, director del programa
- Sra. Maria Taulats, directora transversal de qualitat
- Sra. Anna Soldevilla, coordinadora del programa

L'informe s'ha aprovat en el marc de la comissió acadèmica en data: 29/10/2025

Relació amb els processos de Verificació-Modificació-Acreditació (VSMA)

La titulació, com s'indica en les dades identificadores, va ser verificada en data 24/11/2023. L'informe de verificació presentava els següents requeriments que la titulació ha d'atendre:

Apartado 4. Planificación de las enseñanzas	Se deben incorporar los resultados de aprendizaje de materia.
---	---

A més, l'informe esmenta les àrees de millora que seran objecte d'un seguiment especial:

Apartado 5. Personal académico y de apoyo a la docència	Cumplimiento con el plan de contratación del profesorado.
	Cumplimiento con el plan director y con las líneas estratégicas de apoyo a la investigación para asegurar una mejora en cuanto a la capacidad investigadora del profesorado, en especial, dada la inexistencia de profesorado que cuente con sexenios de investigación.
Apartado 8. Sistema interno de garantía de la calidad	Completar la implantación del sistema de garantía interna de la calidad propio de BCH.

Finalment, l'informe de verificació inclou una darrera recomanació:

Apartado 5. Recursos para el aprendizaje: materiales e infraestructuras, prácticas y servicios	Se recomienda ampliar los convenios de intercambio con otras universidades que se han mostrado como referentes Internacionales de la titulación con el fin de incrementar las opciones de movilidad del estudiantado.
--	---

L'informe de seguiment recull l'estat de cadascun d'aquests diferents requeriments en els estàndards corresponents.

Anàlisi de l'assoliment dels estàndards de la titulació

Estàndard 1. Qualitat del programa formatiu

Subestàndards	Valoració	Evidències i dades
1.1.- El perfil de competències de la titulació és consistent amb els requisits de la disciplina i amb el nivell formatiu corresponent al MECES	Assolit	Memòria titulació Informes de verificació i modificació
1.2.- El pla d'estudis i l'estructura del currículum són coherents amb el perfil de competències i amb els objectius de la titulació		Informes de seguiment i acreditació
1.3.- L'alumnat que s'ha admès té el perfil d'ingrés adequat per a la titulació i el seu nombre es coherent amb les places ofertes	Assolit	Places Demanda Nota de tall Vies accés Apartat 3 de la memòria verificada: Criteris accés i admissió Pla acollida nous alumnes Perfil alumnat: gènere, perfil professional, internacional
1.4.- La titulació disposa dels mecanismes de coordinació docent adequats	Assolit	Reglament de funcionament del centre Reunions de coordinació Actes reunions
1.5.- L'aplicació de les diferents normatives es realitza de manera adequada i té un impacte positiu en els resultats de la titulació	Assolit	Normativa Dades d'aplicació de la normativa

Descripció i valoració:

El perfil competencial establert per al títol s'ajusta de manera coherent als objectius formatius i a les exigències actuals del sector gastronòmic. Les competències definides cobreixen tant els àmbits de coneixement tècnic i tecnològic com les habilitats transversals imprescindibles per al desenvolupament professional, com ara el pensament crític, la capacitat de treball en equip, l'orientació a la innovació o la sostenibilitat.

A més, el perfil respon a les necessitats reals del mercat laboral, atesa la creixent demanda de professionals formats en direcció, gestió i creativitat dins del sector gastronòmic i alimentari, i incorpora una visió integradora que connecta la gastronomia amb altres àmbits com la salut, el disseny, la comunicació o la tecnologia.

En aquest sentit, es considera que el perfil competencial és pertinent, actualitzat i alineat amb els objectius acadèmics i professionals del títol, i contribueix a garantir la formació d'uns graduats altament qualificats i preparats per respondre als reptes presents i futurs del sector.

Durant el curs acadèmic 2024-2025, el Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica ha iniciat la seva implantació amb una oferta de 40 places en modalitat presencial, segons consta a la memòria verificada (apartat 1.9). En aquest primer any, s’han matriculat 21 estudiants, una xifra que, si bé representa el 52,5% de les places disponibles, és coherent amb el fet que es tracta d’una titulació de nova creació i amb un posicionament específic dins del sistema universitari català. Aquesta matrícula permet una atenció més personalitzada i una correcta implementació del model docent.

Pel que fa a la demanda i al perfil d’ingrés, s’ha constatat un interès creixent per la titulació, especialment entre estudiants motivats pel vessant estratègic, sostenible i innovador de la gastronomia. El grup d’estudiants procedeix principalment de vies d’accés com el batxillerat (especialment en les modalitats de ciències socials i científic-tecnològica) i de cicles formatius de grau superior relacionats amb la cuina i la restauració.

Via d’accés	Àrea de coneixement	Nombre de matriculats
PAU i estudis iniciats	Ciències socials i científic-tecnològica	12
Grau superior	Direcció de cuina	2
Homologació		7

Aquest perfil encaixa amb els criteris d’accés i admissió establerts a la memòria verificada, que, tot i no contemplar requisits específics, orienta la selecció cap a candidats amb una clara vocació pel sector i un compromís amb els valors de la sostenibilitat i la innovació.

Per facilitar la integració i adaptació a la vida universitària, s’ha implementat un pla d’acollida que inclou sessions d’orientació, tutories inicials i activitats de coneixement del centre i del sector. Aquest pla forma part del Pla d’Acció Tutorial, que ofereix un seguiment personalitzat al llarg del procés formatiu.

Quant al perfil de l’alumnat matriculat, s’observa una composició desigual en termes de gènere, amb una presència femenina del 28,6%, dada que posa de manifest la necessitat de continuar treballant per atraure més dones cap als estudis universitaris en direcció i gestió gastronòmica. Al mateix temps, destaca una notable presència d’estudiants internacionals, especialment procedents de l’Amèrica Llatina, Europa i Àsia, fet que contribueix a generar un entorn d’aprenentatge divers, global i enriquidor des del punt de vista cultural i acadèmic.

País d’origen	Nombre d’estudiants	Percentatge
Espanya	14	66,7%
• Catalunya	11	
• Resta d’Espanya	3	
Europa	2	9,5%
• Andorra	1	

• França	1	
Amèrica Llatina	4	19,0%
• Colòmbia	1	
• Equador	1	
• Mèxic	2	
Àsia	1	4,8%
• Kazakhstan	1	

A més, una part de l'estudiantat compta amb experiència professional prèvia en el sector de la restauració, la qual cosa afavoreix el treball col·laboratiu i la transferència d'aprenentatges reals a l'aula.

En conjunt, es valora molt positivament l'adequació del perfil d'ingrés dels 21 estudiants matriculats, així com la coherència entre el nombre d'alumnes i els recursos docents i materials disponibles per a aquesta primera edició del grau.

Per altra banda, el Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica compta amb mecanismes formals de coordinació docent que garanteixen l'alineació del pla d'estudis, la coherència entre assignatures, la correcta aplicació de la metodologia competencial i el seguiment acadèmic de l'alumnat. Aquests mecanismes estan recollits en el Reglament d'Organització i Funcionament del centre, i són gestionats per la Direcció Acadèmica i la Coordinació del grau.

La coordinació docent s'articula mitjançant:

- Reunions periòdiques de coordinació (inici, mig i final de semestre) amb cadascun dels membres de l'equip docent, per revisar la planificació de les assignatures, compartir bones pràctiques metodològiques, i fer seguiment dels resultats d'aprenentatge.
- Comunicació contínua entre la Coordinació Acadèmica i el professorat a través del campus virtual i canals institucionals, per resoldre incidències, consensuar criteris d'avaluació i garantir la coherència transversal de les competències.
- Participació en el desenvolupament del Pla d'Acció Tutorial, que implica també al professorat en el seguiment personalitzat de l'alumnat.

A més, la Coordinació Acadèmica s'encarrega de vetllar per la coherència entre plans docents, la distribució equilibrada de la càrrega de treball, i la integració de la formació pràctica i teòrica, tal com estableix el model pedagògic del centre, mitjançant reunions periòdiques entre el professorat, la direcció del programa, la coordinació i si escau altres persones vinculades al desenvolupament de la titulació.

En conjunt, els mecanismes desplegats permeten una coordinació eficaç, estructurada i orientada a la millora contínua de la qualitat docent.

L'aplicació de la normativa vigent es realitza de manera rigorosa i sistematitzada, tant en el marc normatiu de la Universitat de Barcelona com en les disposicions específiques del Barcelona Culinary Hub com a centre adscrit. Aquesta aplicació es concreta en l'adopció de normativa pròpia d'accés i admissió, el reconeixement de crèdits, l'avaluació, les pràctiques externes i el treball de fi de grau, d'acord amb allò establert a la memòria verificada i el sistema SAIQU.

Durant el primer any d'implantació, aquestes normatives s'han aplicat correctament en totes les fases del desenvolupament del grau, llevat el cas de les pràctiques externes (que es gan a tercer i quart) i del TFG (quart). En concret:

- El procés d'admissió ha seguit els criteris generals establerts per la UB, amb una aplicació transparent i eficient que ha donat lloc a la matrícula de 21 estudiants amb perfils diversos i ajustats al projecte formatiu.
- S'han establert els procediments de reconeixement de crèdits per als dos estudiants provinents de CFGS.

Els sistemes d'avaluació s'han dissenyat i aplicat conforme a la normativa, amb instruments diversos (avaluació contínua, rúbriques, proves tècniques i escrites, etc.) i una alta participació de l'estudiantat.

L'impacte de l'aplicació de la normativa ha estat positiu: ha permès garantir la transparència del procés acadèmic, el compliment dels drets i deures de l'estudiantat, i la qualitat de l'experiència docent i formativa.

Estàndard 2. Pertinència de la informació pública

Subestàndards	Valoració	Evidències i dades
2.1.- Que la institució publica informació veraç, completa, actualitzada i accessible sobre les característiques de la titulació i el seu desenvolupament operatiu	Assolit	Veure llistat ⁽¹⁾ Satisfacció dels estudiants Enllaços web
2.2.- Que la institució publica informació sobre els resultats acadèmics i de satisfacció	Amb condicions	Enllaços web
2.3.- Que la institució publica el Sistema de qualitat i els resultats del seguiment i l'acreditació de la titulació	Amb condicions	Enllaços web

(1) Llista a l'annex

Descripció i valoració:

BCH compta amb una pàgina web on es pot consultar informació del centre i tota la seva oferta formativa, a banda de novetats i notícies dirigides a tots els grups d'interès del centre.

La titulació, en aquesta web compta amb un enllaç propi: [Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica | BCH](#), que conté tota la informació en relació a:

- Objectius generals i específics de la titulació
- L'estructura del pla d'estudis
- La denominació, ECTS, durada, l'idioma d'impartició i la modalitat, així com el preu
- Sortides professionals
- El procés d'admissió i matrícula
- La normativa aplicable

El professorat vinculat a la titulació es troba disponible a la informació general del centre, on es poden consultar tots els col·laboradors del centre: [Comité de Experts | BCH](#). A fi i efecte de fer més accessible la informació del professorat vinculat a la titulació i altres continguts, s'està duent a terme una revisió de la pàgina específica de la titulació per completar-la.

És també, a la pàgina del centre, on es poden consultar les característiques dels espais disponibles per a la impartició de la titulació: [CAMPUS BARCELONA CULINARY HUB | Barcelona Culinary Hub](#) i el Sistema de Qualitat: [SISTEMA DE CALIDAD | BCH](#), en aquest mateix espai es poden consultar també les normatives i es dona accés a la bústia on es poden fer arribar suggeriments, queixes i felicitacions.

Al tractar-se d'una titulació nova no s'han publicat encara els resultats del primer any d'implantació, la revisió de la pàgina específica de la titulació inclourà el disseny de la difusió dels resultats acadèmics i de satisfacció.

Estàndard 3. Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat

Subestàndards	Valoració	Evidències i dades
3.1. El SIGQ implementat té processos que garanteixen el disseny, l'aprovació, el seguiment i l'acreditació de les titulacions.	Amb condicions	Processos del SGIQ
3.2.- El SIGC implementat garanteix la recollida d'informació i dels resultats rellevants per a la gestió eficient de les titulacions, en especial els resultats acadèmics i la satisfacció dels grups d'interès.	Amb condicions	Processos del SGIQ Pla implantació projecte harmonització enquestes
3.3.- El SIGQ implementat es revisa periòdicament i genera un pla de millora que s'utilitza per a la seva millora continuada.	Amb condicions	Processos del SGIQ Revisió del SGIQ pel 2025-2026

Descripció i valoració:

La titulació compta amb un SIGQ dissenyat en el moment de presentar la memòria de verificació de la titulació. El SIGQ serà revisat durant el curs 2025-2026. L'informe de verificació emès per l'agència de qualitat AQU, indicava: *Completar la implantación del sistema de garantia interna de la calidad propio de BCH*. Un cop feta aquesta revisió es continuarà la implantació completa del SIGQ.

Quant als processos d'avaluació i seguiment, s'han posat en marxa els mecanismes previstos en el Sistema Intern de Garantia de la Qualitat. S'han començat a recollir dades mitjançant enquestes de satisfacció, reunions de coordinació docent i tutories amb l'alumnat, en concret, atès el nombre d'estudiants i tractant-se del primer curs d'implantació s'ha dut a terme una reunió de tutoria amb els estudiants específicament dedicada a valorar el funcionament del curs i detectar oportunitats de millora. Aquesta reunió va tenir lloc el dia 16/06/2025; entre les accions detectades hi ha:

- La sistematització del Pla d'Acció Tutorial i la seva aplicació transversal des del primer semestre.
- La revisió de guies docents per garantir una clara alineació entre competències, activitats i sistemes d'avaluació.

L'eficàcia d'aquestes accions serà valorada a partir dels resultats acadèmics dels propers cursos i de l'anàlisi de les dades recollides en els instruments de seguiment.

En la revisió del SIGQ prevista pel 2025-2026, es definirà el procés de revisió del propi SIGQ.

Estàndard 4. Adequació del professorat al programa formatiu

Subestàndards	Valoració	Evidències i dades
4.1.- El professorat reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre i té una experiència docent, investigadora i si escau, professional suficient i valorada.	Amb condicions	Professorat per categoria i credencials doctorat (S/Memòria) Perfil específic per professorat de pràctiques i de TFG
4.2.- El professorat del centre és suficient i disposa de la dedicació adequada per a desenvolupar les seves funcions i atendre els estudiants.	Assolít	ECTS impartició Relació Estudiants ETC vs PDI ETC
4.3.- La institució ofereix suport i oportunitats per millorar la qualitat de l'activitat docent i investigadora del professorat.	Amb condicions	Pla de formació Pla director de recerca

Descripció i valoració:

Actualment el títol compta amb 10 professors, 5 dels quals són doctors (50% del professorat disposa del títol de doctor). Del professorat doctor 1 és acreditat i 2 més estan en procés d'acreditació (pel que el 60% estan en disposició de ser acreditats per una agència de qualitat). Complementa al perfil de doctors, professionals amb una àmplia experiència en les matèries que imparteixen. Aquest perfil mixt permet una formació rigorosa i aplicada, amb un bon equilibri entre el coneixement acadèmic i la realitat professional del sector.

La totalitat del professorat és altament especialista en les matèries que imparteix. Aquest criteri d'especialització ha suposat un increment del professorat participant durant el curs 2024-2025 en detriment del percentatge de professorat permanent. Actualment dels 10 professors, 3 estan contractats a temps complet i està previst contractar al 2026 tres més, un a temps complet i dos a temps parcial.

En relació als crèdits impartits pel professorat participant, dels 60 ECTS totals del programa, el professorat doctor ha impartit un total de 30 ECTS (el 50% dels desplegats), el professorat permanent (PDI) imparteix dues assignatures un total de 12 ECTS (el 20% dels desplegats).

L'informe de verificació emès per l'agència de qualitat AQU indicava un àrea d'especial seguiment en relació al pla de contractació del professorat. La plantilla inicial de la memòria verificada indicava que durant el primer curs participarien 4 professors ja contractats pel centre i es completaria amb 2 professors més. El professorat implicat en el títol ha estat finalment de 10 dels quals actualment 3 són contractats i 3 ho seran a partir de 2026. La direcció del programa i acadèmica del centre faran especial seguiment del pla de contractació per assegurar que es compleixen els percentatges requerits de professorat permanent, i professorat doctor i acreditat.

Amb una cohort de 21 estudiants, el volum de professorat i les seves característiques es considera adequat.

El centre, de la ma de *Planeta Formació y Universidades*, disposa d'un pla de formació permanent per al seu professorat, amb accions específiques orientades a la millora de competències docents, digitals i pedagògiques, així com a l'actualització disciplinària, com és el cas de la participació del professorat en el Summer School de la Fundació Science & Cooking Congress.

El seguiment i avaluació de la qualitat docent es realitza a través d'enquestes de satisfacció a l'estudiantat, reunions de coordinació i mecanismes d'autoavaluació. Aquest sistema permet detectar oportunitats de millora i orientar les accions formatives i de suport no docent. L'impacte del pla de formació esperem es reflecteixi en la consolidació de bones pràctiques i en l'evolució positiva de la satisfacció dels estudiants amb la docència.

L'activitat docent es valora mitjançant enquestes de satisfacció a l'estudiantat, que recullen la seva percepció sobre l'eficàcia, la claredat i la disponibilitat del professorat. Els resultats d'aquestes enquestes es traslladen a la direcció acadèmica i al professorat implicat, amb l'objectiu de detectar bones pràctiques i oportunitats de millora. Els indicadors obtinguts mostren un grau de satisfacció global positiu (8,3/10, $\pm 1,6$) i són utilitzats com a base per a la presa de decisions i el disseny d'accions formatives.

Assignatura	Valor assign.	Valor profes.	Valor total	% part.
Fonaments d'empresa i models de negoci	9,1	9,5	9,3	40%
Fonaments de comptabilitat financera	5,4	5,1	5,3	15%
Fonaments de màrqueting i comercialització	5,7	5,3	5,5	65%
Entorns gastronòmics globals	8,0	9,0	8,5	60%
Sociologia de l'empresa, del consum i l'alimentació	8,7	8,1	8,4	45%
Físico-química dels productes culinaris i gastronòmics	9,1	9,3	9,2	45%
Neurogastronomia I	10,0	10,0	10,0	5%
Nutrició i estils de vida	9,3	9,6	9,5	70%
Tradicions culinàries, cuines i tècniques ancestrals	9,2	9,6	9,4	75%
Productes, tècniques i manipulació productes vegetals	8,5	8,5	8,5	10%
MITJANA	8,3	8,4	8,3	43%
DESVIACIÓ ESTÀNDAR	1,6	1,8	1,6	26%

A més, durant aquest curs s'ha aplicat un informe d'autoavaluació al professorat, basat en els criteris del programa DOCENTIA, amb l'objectiu d'obtenir informació qualitativa rellevant sobre la pròpia pràctica docent. Aquesta eina ha facilitat un exercici de reflexió individual i professional per part del professorat, que ha permès identificar fortaleces i àrees de millora i, en conseqüència, adaptar el pla de formació a les necessitats reals detectades. El procés

s'ha integrat com a part del sistema intern d'assegurament de la qualitat docent, reforçant el compromís institucional amb la millora contínua i l'excel·lència en l'ensenyament.

Aquest sistema permet fomentar la millora contínua i l'actualització pedagògica, alhora que garanteix la qualitat i la coherència de l'experiència docent en el marc del programa formatiu.

Estàndard 5. Eficàcia dels sistemes de suport a l'aprenentatge

Subestàndards	Valoració	Evidències i dades
5.1.- El personal d'administració i serveis és competent i disposa de la dedicació adequada per atendre els estudiants i garantir el funcionament de recursos i infraestructures	Assolit	Nombre de personal i característiques (S/Memòria)
5.2.- Els serveis d'orientació acadèmica suporten adequadament el procés d'aprenentatge i els d'orientació professional faciliten la incorporació al mercat laboral.	Assolit	Pla d'acció tutorial Taxa d'abandonament Serveis d'orientació acadèmica i professional (dades ús) Satisfacció dels estudiants
5.3.- Els recursos materials disponibles són adequats al nombre d'estudiants i a les característiques de la titulació.	Assolit	Instal·lacions i usos Pla de desplegament Biblioteca virtual Satisfacció dels estudiants

Descripció i valoració:

L'horari d'impartició de la titulació és exclusivament de matins, fet que permet concentrar l'atenció i el suport a l'estudiantat durant la franja horària amb activitat acadèmica efectiva. En aquest marc, el personal d'administració i serveis (PAS) assignat a la titulació disposa de la formació i l'experiència necessàries per donar resposta a les necessitats d'atenció acadèmica, informació, orientació i suport logístic del conjunt d'agents implicats.

Des de la verificació del títol fins a la seva implantació, s'han produït diversos canvis en l'organització del personal vinculat a la gestió de la titulació, derivats principalment de processos interns de rotació i reorganització institucional. En aquest període, s'han substituït figures com la coordinació acadèmica, secretaria, carreres professionals, direcció acadèmica, direcció de màrqueting i tècnic en xarxes socials. També ha desaparegut la posició específica de relacions internacionals, les funcions de la qual han estat assumides pel director del grau.

Malgrat aquesta reestructuració, el sistema de suport a l'aprenentatge s'ha mantingut estable i operatiu gràcies a una redistribució eficient de funcions i a la consolidació de procediments interns. Aquesta nova configuració ha permès mantenir una atenció propera, àgil i resolutiva a l'estudiantat, optimitzant els canals de comunicació i el seguiment dels processos acadèmics i administratius. La coordinació entre les diferents unitats ha estat clau per garantir la continuïtat i qualitat del servei.

El PAS involucrat en el desenvolupament del grau és el següent:

Departament	Categoria/Funció	Formació acadèmica
Acadèmic	Direcció acadèmica	Doctorat
	Direcció de titulació	Doctorat
	Coordinació acadèmica	Llicenciatura
	Secretaria acadèmica	Diplomatura
	Carreres professionals	Llicenciatura
Admissions	Direcció admissions	Màster
	Admissions de grau	Diplomatura
	Admissions de grau	Llicenciatura
Màrqueting	Direcció de màrqueting	Màster
	Tècnic en xarxes socials	Màster
Direcció	Direcció general	Doctorat
	Secretari general	Doctorat

El sistema d'assegurament intern de la qualitat preveu la recollida i anàlisi periòdica de dades relacionades amb la satisfacció de l'estudiantat i del personal implicat en la gestió de la titulació. Tot i que en aquest primer any d'implantació no s'han aplicat enquestes específiques sobre la satisfacció amb el personal d'administració i serveis, s'han recollit evidències qualitatives a través de tutories, reunions de coordinació i seguiment directe per part de la direcció del grau. Aquestes fonts apunten a una valoració positiva de la capacitat d'adaptació i del compromís del PAS en l'atenció a l'estudiantat i en el suport al desenvolupament diari de la titulació. Es preveu incorporar instruments sistemàtics de recollida d'informació en properes edicions per completar aquesta anàlisi i afavorir la millora contínua.

Els serveis d'orientació acadèmica i professional constitueixen un element clau per garantir l'acompanyament de l'estudiantat al llarg del seu procés formatiu i facilitar la seva inserció al mercat laboral un cop finalitzats els estudis. En aquest sentit, s'ha desplegat un Pla d'Acció Tutorial ([PAT](#)) que estableix accions de seguiment i assessorament individualitzat, especialment centrades en els moments clau del recorregut acadèmic. Aquest pla inclou tutories inicials d'adaptació, seguiment acadèmic semestral i espais de resolució de dubtes sobre aspectes curriculars i administratius, coordinats per la direcció del grau i la coordinació acadèmica.

Gràcies a aquest model d'acompanyament, la taxa d'abandonament (10%) s'ha control·lat (les baixes s'han produït en el primer trimestre de curs) durant el primer any d'implantació de la titulació, fet que reflecteix una bona adaptació de l'estudiantat i una detecció precoç de situacions de risc. Aquesta dada es considera un indicador indirecte de l'eficàcia del sistema d'orientació acadèmica, complementat per la tasca proactiva de la secretaria acadèmica i del professorat de primer curs.

La titulació compta amb unes instal·lacions específicament dissenyades per donar resposta a les necessitats formatives del programa i al volum actual d'estudiantat matriculat. Els espais docents inclouen aules polivalents, cuines taller, aula demo, laboratoris, zones de treball col·laboratiu i espais comuns que afavoreixen l'aprenentatge pràctic, experiencial i interdisciplinari, en coherència amb el perfil competencial del títol. A més, l'ús compartit d'espais entre diferents programes es gestiona de manera eficient per mitjà d'un calendari centralitzat que assegura la disponibilitat i l'optimització dels recursos.

Pel que fa als recursos documentals, el centre ha posat en marxa un Pla de desplegament de la biblioteca virtual, que permet l'accés en línia a bibliografia especialitzada, bases de dades acadèmiques, revistes científiques i manuals tècnics rellevants per a la titulació. Aquesta biblioteca digital compta amb la col·lecció EBSCO Hospitality & Tourism Complete - actualment disponible per als estudiants i professors.

Estàndard 6. Qualitat dels resultats dels programes formatius

Subestàndards	Valoració	Evidències i dades
6.1.- Els resultats d'aprenentatge assolits es corresponen amb els objectius formatius pretesos i amb el nivell MECES de la titulació.	Assolit	Guies docents Taxes de rendiment i èxit: de la titulació i de cada assignatura
6.2.- Les activitats formatives, la metodologia docent i el sistema d'avaluació són adequats i pertinents per garantir l'assoliment dels resultats d'aprenentatge previstos.	Assolit	Satisfacció estudiants i graduats
6.3.- Els valors dels indicadors acadèmics són adequats per a les característiques de la titulació.	Assolit	Taxes de rendiment i èxit Taxa d'abandonament Taxa de graduació
6.4.- Els valors dels indicadors d'inserció laboral són adequats per a les característiques de la titulació.	No aplica	Satisfacció graduats Dades inserció

Descripció i valoració:

Els resultats acadèmics del curs han estat:

Taxa de rendiment	Crèdits superats	Crèdits matriculats
0,86	1.038	1.206
Taxa d'èxit	Crèdits superats	Crèdits presentats a avaluació
0,99	1.038	1.044
Taxa d'avaluació	Crèdits presentats a avaluació	Crèdits matriculats
0,87	1.038	1.206
Taxa d'abandonament	Estudiants que no continuen	Estudiants matriculats
0,10	2	21

Els resultats mostren un alt grau d'assoliment dels objectius formatius establerts. Amb una taxa d'èxit del 0,99, es constata que pràcticament la totalitat dels crèdits presentats a avaluació han estat superats, cosa que reflecteix un bon grau de preparació per part de l'estudiantat i l'adquisició de les competències establertes. Aquest nivell de rendiment indica que els estudiants estan assolint els resultats d'aprenentatge previstos, tant en coneixements teòrics com en habilitats pràctiques i transversals.

Els indicadors també mostren l'eficàcia del disseny metodològic i dels sistemes d'avaluació aplicats. La taxa d'avaluació (0,87) evidencia una alta participació de l'estudiantat en el procés d'avaluació, la qual cosa suggereix que les activitats formatives i el seguiment docent són adequats i afavoreixen la implicació activa en el procés d'aprenentatge. Això reforça la pertinència de la metodologia emprada i del sistema d'avaluació continu, elements fonamentals per assegurar una avaluació rigorosa i formativa.

Per altra banda, els valors dels principals indicadors acadèmics se situen dins dels marges considerats satisfactoris per part del sistema universitari català. La taxa de rendiment (0,86) reflecteix una elevada proporció de crèdits superats respecte als crèdits matriculats, i la taxa d'abandonament (0,10) és baixa, amb només dos estudiants que no continuen ni titulen sobre un total de 21. Aquestes dades evidencien una bona adaptació de l'estudiantat a la titulació, així com l'eficàcia de les accions de suport i orientació implementades. En conjunt, aquests indicadors són coherents amb l'exigència i l'enfocament del programa.

Pla de millores

El pla de millores de la titulació presenta les accions amb la següent codificació:

Codi AM/RQ/RC	Estàndard	Descripció	Origen	Responsable
RQ_IST_GDGG_24-25_1	1.1.	Presentar una modificació per donar resposta al requeriment en relació a la incorporació en l'apartat corresponent dels RA de matèria	Verificació	Direcció acadèmica
AM_IST_GDGG_24-25_2	2.2. i 2.3.	Completar la informació pública de la titulació	Seguiment	Direcció acadèmica
AM_ISC_BCH_24-25_1	3	Revisar el disseny del SIGQ i completar la implantació	Verificació i Seguiment	Direcció acadèmica
AM_IST_GDGG_24-25_3	4.1.	Fer seguiment del pla de contractació del professorat establert a la memòria verificada	Verificació	Direcció acadèmica
AM_ISC_BCH_24-25_2	4.3.	Compliment del pla director i línies estratègiques d'investigació	Verificació	Direcció acadèmica
RC_ISC_BCH_24-25_3	5.3.	Posar en marxa la Biblioteca virtual	Seguiment	Direcció acadèmica
RC_IST_GDGG_24-25_4	5.3.	Ampliar convenis intercanvi	Verificació	Direcció programa

Les àrees de millora del pla es desenvolupen en el document annex. En el mateix document es fa seguiment i s'acumulen les AM fins a la renovació de l'acreditació.

Annexes

Taula de continguts informació pública:

Dimensió	Continguts
Accés	Objectius, perfil ingrés, perfil de la titulació, preinscripció i admissió, requisits admissió, criteris selecció, nombre de places, demanda, vies accés
Matrícula	Període i procediment, sessions acollida/tutorització
Pla d'estudis	Denominació de la titulació, títol, durada mínima, ECTS, estructura
Planificació	Calendari acadèmic, pla docent, recursos per a l'aprenentatge, pla acció tutorial
Professorat	Professorat implicat a la titulació, perfil acadèmic, informació contacte
Pràctiques	Objectius, normativa, ubicació en el pla d'estudis, llistat potencial de centres de pràctiques
Mobilitat	Objectius, normativa, llistat potencial de centres
TFG/TFM	Normativa i marc general: enfocament, tipologia...

Enllaços accés a la informació pública: [Grau en Direcció i Gestió Gastronòmica | BCH](#) i [Comité d'experts | Barcelona Culinary Hub](#)

Accés a la Guia de seguiment d'AQU:

[Guia per al seguiment de les titulacions oficials de grau i màster](#)

Annex de pla de millora complet:

Codi AM/RQ/RC	Estàndard	Descripció	Origen	Objectius a assolir	Abast	Responsable	Resultats a assolir	Implica canvis en la memòria	Estat	Data prevista finalització	Data real finalització
RQ_IST_GDGG_24-25_1	1.1.	Presentar una modificació per donar resposta al requeriment en relació a la incorporació en l'apartat corresponent dels RA de matèria	Verificació	Donar resposta al requeriment de l'informe de verificació	Titulació	Direcció acadèmica	Modificació presentada i avaluada positivament	Sí	No iniciada		
AM_IST_GDGG_24-25_2	2.2. i 2.3.	Completar la informació pública de la titulació	Seguiment	Completar els requeriments d'informació de l'annex.	Titulació / Centre	Direcció acadèmica	Informació publicada Satisfacció estudiants amb informació pública	No	En procés		
AM_ISC_BCH_24-25_1	3	Revisar el disseny del SIGQ i completar la implantació	Verificació i Seguiment	Implantació SIGQ per a futura certificació	Centre	Direcció acadèmica	Certificació SIGQ	No	No iniciada		
AM_IST_GDGG_24-25_3	4.1.	Fer seguiment del pla de contractació del professorat establert a la memòria verificada	Verificació	Completar la contractació en el curs 2027-2028	Titulació	Direcció acadèmica	Nº Professors % Doctors	No	En procés		
AM_ISC_BCH_24-25_2	4.3.	Compliment del pla director i línies estratègiques d'investigació	Verificació	Potenciar la capacitat investigadora del professorat	Centre	Direcció acadèmica	% Professors doctors acreditats	No	En procés		

RC_ISC_BCH_24-25_3	5.3.	Posar en marxa la Biblioteca virtual	Seguiment	Millorar l'experiència dels estudiants amb els recursos disponibles	Centre	Direcció acadèmica	Implantació BV Satisfacció estudiants amb els serveis	No	En procés	31/01/2026	
RC_IST_GDGG_24-25_4	5.3.	Ampliar convenis intercanvi	Verificació	Seguir la recomanació de la verificació per incrementar opcions de mobilitat	Titulació	Direcció programa	Nº Institucions de mobilitat	No	No iniciada		