

## **POLÍTICA I OBJECTIUS DE QUALITAT DE BARCELONA CULINARY HUB**

Barcelona Culinary Hub és un centre adscrit de la *Universitat de Barcelona* que neix amb la vocació d'oferir una formació de qualitat per als futurs professionals del sector de la gastronomia, així com de desenvolupar investigació del més alt nivell que permeti consolidar la disciplina dins de l'àmbit universitari.

La promoció i assegurament de la qualitat és un requisit imprescindible per a garantir a la comunitat universitària que la nostra institució sigui, tal i com recull, una font de coneixement, de benestar material, de justícia social, d'inclusió, d'oportunitats i de llibertat cultural per a totes les edats i per garantir nivells de qualitat contrastables amb els estàndards internacionalment reconeguts. En aquesta direcció, Barcelona Culinary Hub es compromet a emprar els recursos dels que disposa per a fomentar una cultura de la qualitat i la sostenibilitat d'acord amb la normativa nacional, europea i internacional.

Barcelona Culinary Hub estructura els objectius de qualitat en paral·lel a la missió, els valors i els objectius de la *Universitat de Barcelona* i amb els objectius de qualitat del Pla Director de Barcelona Culinary Hub 2023-2027, guiat per les prioritats de convertir la gastronomia en una disciplina acadèmica sòlida i de la sostenibilitat, tal i com es defineixen en els Objectius del Desenvolupament Sostenible:

- Desenvolupar una formació de qualitat d'acord amb les necessitats i exigències que requereixen els reptes que afronta l'alimentació i la gastronomia en el segle XXI.
- Implementar serveis d'atenció orientats a la formació de qualitat i a la satisfacció de l'estudiantat i la resta de la comunitat universitària.
- Fer seguiment sistemàtic dels programes formatius oficials i de formació permanent per a consolidar una oferta acadèmica de qualitat que doni valor acadèmic al sector de la gastronomia.
- Promoure projectes d'investigació que s'alineïn amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible vinculats a l'alimentació i a la gastronomia.
- Desenvolupar plans de formació dels següents col·lectius: Personal Docent i Investigador i Personal d'Administració i Serveis per a desenvolupar una institució d'excel·lència.
- Consolidar programes i convenis d'internacionalització que permetin la mobilitat de la comunitat universitària del centre.
- Promoure els principis i valors democràtics i els Objectius de Desenvolupament Sostenible.
- Garantir la transparència i el bon govern utilitzant com a instrument prioritari el sistema de gestió interna de la qualitat.

La Junta del Centre encomana a la Comissió de Qualitat que vetlli i garanteixi el compliment dels requisits i la millora del Sistema d'Assegurament Intern de la Qualitat del centre amb el suport de la comunitat universitària de Barcelona Culinary Hub.

Barcelona, 11 de gener de 2023

María Martínez Iglesias  
Directora Acadèmica

Maria Llúcia Castells Fos  
Directora del Centre