

## **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 Universidad 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.

Barcelona, 11 de enero de 2023

**María Martínez Iglesias**

Directora Académica

**Maria Llúcia Castells Fos**

Directora del Centro