

# ESPECIALISTA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA CULINARIA, MARIDAJES, ARROCES Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA (2018-19)

<b>Código:</b> 9298	<b>Fecha de aprobación:</b> 29/11/2017	<b>Precio:</b> 143,75 Créditos en 1ª matrícula
<b>Créditos:</b> 30	<b>Título:</b> Estudios propios Europeo	

## RAMA

Sin definir

## PLAN

ESPECIALISTA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA CULINARIA, MARIDAJES, ARROCES Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA

## TIPO DE ENSEÑANZA

Mixto: presencial y no presencial

## CENTROS DONDE SE IMPARTE

CENTRO DE FORMACIÓN CONTINUA

## ESTUDIO IMPARTIDO CONJUNTAMENTE CON

Solo se imparte en esta universidad

## FECHAS DE EXAMEN

[Acceda al listado de fechas de examen para esta titulación.](#)

**PLAN DE ESTUDIOS OFERTADO EN EL CURSO 2018-19**Leyenda: No ofertada Sin docencia**ÚNICO****OBLIGATORIAS**

30 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
1	OBLIGATORIAS	1	<a href="#">78960 - LA INNOVACIÓN EN LOS ARROCES TRADICIONALES</a>
1	OBLIGATORIAS	2	<a href="#">78950 - ALBUFERA, MARJAL, MOLINOS Y CULTIVOS SOSTENIBLES</a>
1	OBLIGATORIAS	4	<a href="#">78953 - MATERIAS PRIMAS RELACIONADAS CON LA ELABORACIÓN DE LOS ARROCES Y LA ALTA COCINA MEDITERRÁNEA</a>
1	OBLIGATORIAS	4	<a href="#">78954 - CIENCIA GASTRONÓMICA APLICADA A LOS ARROCES Y A LA ALTA COCINA MEDITERRÁNEA</a>
1	OBLIGATORIAS	4	<a href="#">78955 - ANÁLISIS SENSORIAL Y MARIDAJES</a>
1	OBLIGATORIAS	6	<a href="#">78957 - PRÁCTICAS II</a>
1	OBLIGATORIAS	3	<a href="#">78958 - CARACTERÍSTICAS Y CLASIFICACIÓN DE LOS ARROCES TRADICIONALES</a>
1	OBLIGATORIAS	1	<a href="#">78959 - SUMILLERÍA APLICADA A LOS ARROCES Y A LA ALTA COCINA MEDITERRÁNEA</a>
1	OBLIGATORIAS	1	<a href="#">78961 - PRODUCTOS Y TÉCNICAS NO VINCULADAS TRADICIONALMENTE AL ARROZ.</a>
1	OBLIGATORIAS	1	<a href="#">78962 - CARACTERÍSTICAS DE LA ALTA COCINA MEDITERRÁNEA</a>
1	OBLIGATORIAS	3	<a href="#">78963 - COCINA TECNOEMOCIONAL. ALIMENTACIÓN Y FELICIDAD</a>

Superado este bloque se obtiene

**ESPECIALISTA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA CULINARIA, MARIDAJES, ARROCES Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA**

- Conocer la evolución histórica del arroz y de la alta cocina mediterránea.
- Conocer los principales productos y procesos relacionados con la preparación de los arroces y con la alta cocina mediterránea.
- Conocer y aplicar las posibilidades gastronómicas del arroz y de la alta cocina mediterránea.

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES

- CG1: Ser capaz de organizar y planificar proyectos en el ámbito de la alta cocina mediterránea.
- CG2: Ser capaz de organizarse en los plazos asignados sin alterar la calidad del producto final.
- CG3: Profundizar en el conocimiento y aplicación del equipamiento relacionado con la alta cocina mediterránea.
- CG4: Respetar los principios éticos y la diversidad.
- CG5: Obtener conocimientos de arroces y alta cocina mediterránea de otras culturas y costumbres que permitan trabajar en un contexto internacional y en el ámbito de la alta cocina mediterránea.
- CG6: Adaptar y ajustar los conocimientos adquiridos a la actividad profesional, emitiendo juicios que induzcan una reflexión crítica en el ámbito de los arroces y la alta cocina mediterránea.
- CG7: Adquirir o poseer las habilidades específicas en el uso de las TIC (Tecnologías de la Información y Comunicación) que permitan gestionar adecuadamente los servicios en este sector.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE1: Distinguir variedades, despiece, cortes y aplicaciones culinarias de los alimentos implicados en los arroces y la alta cocina mediterránea.
- CE2: Profundizar en las diferentes técnicas innovadoras implicadas en los arroces y la alta cocina mediterránea.
- CE3: Comprender y aprovechar la interrelación e interacción de los fenómenos fisicoquímicos y biológicos que ocurren durante el proceso de producción y en la preparación de los alimentos.
- CE4: Desarrollar diferentes técnicas culinarias de alto grado de especialización con la inclusión de nuevas tecnologías adaptadas a los distintos grupos de alimentos.
- CE5: Conocer y aprender el proceso de catas de alimentos y su aplicación en la gastronomía mediterránea.
- CE6: Ser capaz de distinguir y clasificar distintos tipos de arroces.
- CE7: Adquirir el conocimiento para elaborar y crear recetas de arroces.
- CE8: Conocer las elaboraciones innovadoras aplicadas a los arroces.
- CE9: Conocer y adquirir conocimientos sobre la elaboración de arroces de diferentes culturas.
- CE10: Ampliar y profundizar en las habilidades y los conocimientos de la sumillería.
- CE11: Conocer y familiarizarse en los conceptos fundamentales de la alta cocina mediterránea.
- CE12: Adquirir las habilidades necesarias para poder elaborar recetas innovadoras y aplicadas a la alta cocina mediterránea.
- CE13: Familiarizarse con el concepto de gastrosofía y aplicarlo a la alta cocina mediterránea.
- CE14: Identificar los procesos psicológicos implicados en la cocina tecnoemocional y la gastronomía trampantojo para mejorar la satisfacción del usuario.
- CE15: Interpretar los factores cognitivos y emocionales implicados en la cocina tecnoemocional y gastronomía trampantojo para mejorar la satisfacción del usuario.
- CE16: Conocer y adquirir las habilidades necesarias para aplicar técnicas de vanguardia en pastelería y alta cocina mediterránea.
- CE17: Desarrollar habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores en arroces y alta cocina mediterránea con un alto grado de autonomía.

El Especialista en Ciencia y Tecnología Culinaria, Maridajes, Arroces y Alta Cocina Mediterránea consta de 30 créditos ECTS distribuidos de la siguiente forma:

<b>Tipo de asignaturas</b>	<b>Créditos</b>
Obligatorias (OB)	22
Optativas (OP)	0
Prácticas Externas (OB)	8
Trabajo Fin de Máster (OB)	0
<b>TOTAL CRÉDITOS</b>	<b>30</b>

Cada crédito ECTS computa 25 horas de carga de trabajo del estudiante.

En el apartado "Plan de estudios" del menú lateral se puede consultar la información sobre cada una de las asignaturas que integran el plan de estudios.

Tras superar el total de créditos se obtiene el título propio de **ESPECIALISTA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA CULINARIA, MARIDAJES, ARROCES Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA**.

Este título propio forma parte del Programa de Estudios Propios en **ARROZ Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA** que está integrado por los siguientes títulos propios:

- Máster en Arroces y Alta Cocina Mediterránea Aplicada.
- Especialista en Ciencia y Tecnología Culinaria, Maridajes, Arroces y Alta Cocina Mediterránea.
- Experto en Historia, Globalización y Turismo en torno al Arroz y Alta Cocina Mediterránea.

## REQUISITOS DE ACCESO

Con carácter general, para acceder a las enseñanzas conducentes a la obtención del título propio de Especialista se requiere:

- Estar en posesión de un título oficial de Educación Superior (Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico, Licenciado, Ingeniero, Arquitecto, Grado, Máster, Doctor).
- También podrán acceder quienes estén cursando un título oficial de educación superior y le resten menos de 18 créditos para su obtención.

## DIRIGIDO A

- Titulados en hostelería y gastronomía con inquietud de renovarse y adquirir nuevos conocimientos.
- Cocineros con formación en cocina (certificados de profesionalidad nivel 2 o superior).
- Alumnado de ciclos formativos de formación profesional de grado medio o superior en cocina.
- Cocineros con una amplia experiencia profesional con inquietud de renovarse y adquirir nuevos conocimientos.

## CRITERIOS DE ADMISIÓN

- Experiencia profesional acreditada (mínimo 2 años).
- Currículum Vitae actualizado (especialmente los cursos, la experiencia profesional o conocimientos adquiridos en la materia objeto del Máster).

## PREINSCRIPCIÓN Y MATRICULACIÓN

La preinscripción se realiza en la secretaría administrativa del estudio, en los plazos que para cada curso académico establezca la dirección de estudios (ver datos de contacto en el apartado "+Info" del menú lateral).

Una vez realizada la preinscripción y tras la aplicación de los criterios de admisión, quienes sean admitidos recibirán un correo electrónico con las instrucciones para realizar la matrícula.

## TASAS

La información completa sobre las tasas administrativas a satisfacer para cada curso académico se puede consultar en la página:

<http://web.ua.es/es/continua/tasas.html>

El Especialista en Ciencia y Tecnología Culinaria, Maridajes, Arroces y Alta Cocina Mediterránea es un título propio de la Universidad de Alicante.

La legislación vigente permite que las universidades, en uso de su autonomía, puedan impartir enseñanzas conducentes a la obtención de otros títulos distintos a los títulos oficiales de Grado, Máster y Doctorado:

- Disposición adicional undécima del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales ([Boletín Oficial del Estado de 30 de octubre de 2007](#))

- Normativa de la Universidad de Alicante sobre enseñanzas propias de postgrado y especialización (Aprobada por el Consejo de Gobierno el 14 de abril de 2014, [BOUA 15 de abril de 2014](#)). Esta Normativa recoge las recomendaciones realizadas por el Consejo de la Unión Europea conducentes al espacio europeo de formación permanente (Resolución del Consejo de 27 de junio de 2002 sobre la educación permanente, [DOCE 2002/C163/01](#))

Más información sobre normativa:

<http://web.ua.es/es/continua/normativa.html>

## INFORMACIÓN DE CONTACTO

Sede de Alicante

Leticia Medina Fernández

lmedina@ua.es

Tlf.: 965145952

Sede Ciudad de Alicante

<https://masterarrocesyaltacocina.ua.es>

## BECAS

1.-Subvenciones de los Ayuntamientos de Altea, Benidorm, Denia y Torrevieja para la concesión de un total de 8 becas, 2 por cada municipio. El importe de la beca será entre 3912,50 € y 4000 €, en función del número de personas matriculadas.

Ajuntament d'Altea (Convenio aprobado en CG.22/03/2018) - 8000 €  
Ajuntament de Denia (Convenio aprobado en CG 26/02/2018) - 8000 €  
Ayuntamiento de Benidorm (Convenio pendiente de firma) - 8000 €  
Ayuntamiento de Torrevieja  
(Convenio pendiente de firma) - 8000 €

El alumnado debe cumplir los siguientes requisitos:

- Estar empadronado en el municipio
- Estar trabajando en el ámbito de la restauración, hostelería y/o gastronomía con una antigüedad: mínima de 2 años para las personas de edad igual o inferior a 35 años, y una antigüedad mínima de 5 años para edad superior a 35 años.
- No encontrarse incurso en ninguna de las circunstancias que impida obtener la condición de personas beneficiarias señaladas en el artículo 13.2 de la Ley General de Subvenciones, en particular estar al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y de la Seguridad Social.
- Ante situación de empate se elegirá según el expediente académico de la titulación de acceso.

Estas Becas se concederán al alumnado matriculado en el Experto, Especialista y Máster de forma modular o del Máster completo.

## ORGANIZADORES ACADÉMICOS

Centro de Formación Continua de la Universidad de Alicante

## DIRECCIÓN ACADÉMICA

Director de estudios:

Josep Bernabeu Mestre

Coordinadora de estudios:

Ana Zaragoza Martí