

# ESPECIALISTA EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA CULINÀRIA, MARIDATGES, ARROSSOS I ALTA CUINA MEDITERRÀNIA (2023-24)

<b>Codi:</b> 9298	<b>Data d'aprovació:</b> 29/11/2017	<b>Preu:</b> 69 Crèdits en 1a matrícula
<b>Crèdits:</b> 30	<b>Títol:</b> Estudi Propi (ECTS)	

## RAMA

Sense definir

## PLA

ESPECIALISTA EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA CULINÀRIA, MARIDATGES, ARROSSOS I ALTA CUINA MEDITERRÀNIA

## TIPÚS DE ENSENYAMENT

Mixta

## CENTRES ON S'IMPARTEIX

Centre de Formació Contínua (ContinUA)

## ESTUDI IMPARTIT CONJUNTAMENT AMB

Solament s'imparteix en aquesta universitat

## DATES D'EXAMEN

[Accedisca al llistat de dates d'examen per a aquesta titulació.](#)

## PLA D'ESTUDIS OFERTIT EN EL CURS 2023-24

Leyenda: No ofertada Sense docencia

### ÚNICO

#### OBLIGATORIAS

30 crèdits

Curs	Títol	Crèdits	Assignatura
1	OBLIGATÒRIES	1	<a href="#">78960 - LA INNOVACIÓN EN LOS ARROCES TRADICIONALES</a>
1	OBLIGATÒRIES	2	<a href="#">78950 - ALBUFERA, MARJAL, MOLINS I CULTIUS SOSTENIBLES</a>
1	OBLIGATÒRIES	4	<a href="#">78953 - MATÈRIES PRIMERES RELACIONADES AMB L'ELABORACIÓ DELS ARROSSOS I L'ALTA CUINA MEDITERRÀNIA</a>
1	OBLIGATÒRIES	4	<a href="#">78954 - CIÈNCIA GASTRONÒMICA APLICADA ALS ARROSSOS I A L'ALTA CUINA MEDITERRÀNIA</a>
1	OBLIGATÒRIES	4	<a href="#">78955 - ANÀLISI SENSORIAL I MARIDATGES</a>
1	OBLIGATÒRIES	6	<a href="#">78957 - PRÀCTIQUES II</a>
1	OBLIGATÒRIES	3	<a href="#">78958 - CARACTERÍSTIQUES I CLASSIFICACIÓ DELS ARROSSOS TRADICIONALS</a>
1	OBLIGATÒRIES	1	<a href="#">78959 - SOMMELIERIA APLICADA ALS ARROSSOS I A L'ALTA</a>
1	OBLIGATÒRIES	1	<a href="#">78961 - PRODUCTES I TÈCNIQUES NO VINCULADES TRADICIONALMENT A L'ARRÒS.</a>
1	OBLIGATÒRIES	1	<a href="#">78962 - CARACTERÍSTIQUES DE L'ALTA CUINA MEDITERRÀNIA</a>
1	OBLIGATÒRIES	3	<a href="#">78963 - CUINA TECNOEMOCIONAL, ALIMENTACIÓ I FELICITAT MEDITERRÀNIA</a>

Superat aquest bloc s'obté

**ESPECIALISTA EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA CULINÀRIA, MARIDATGES, ARROSSOS I ALTA CUINA MEDITERRÀNIA**

- 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.



El Especialista en Ciència i Tecnologia Culinària, Maridatges, Arrossos i Alta Cuina Mediterrània consta de 30 crèdits ECTS distribuïts de la següent forma:

Tipus d'assignatures	Crèdits
Obligatòries (OB)	22
Optatives (OP)	0
Pràctiques Externes (OB)	8
Treball Fin de Màster (OB)	0
<b>TOTAL CRÈDITS</b>	<b>30</b>

Cada crèdit ECTS computa 25 hores de càrrega de treball de l'estudiant.

En l'apartat "Pla d'estudis" del menú lateral es pot consultar la informació sobre cadascuna de les assignatures que integren el pla d'estudis.

Després de superar el total de crèdits s'obté el títol propi de **ESPECIALISTA EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA CULINÀRIA, MARIDATGES, ARROSSOS I ALTA CUINA MEDITERRÀNIA**.

Aquest títol propi forma part del Programa d'Estudis Propis en **ARRÒS I ALTA CUINA MEDITERRÀNIA**, que està integrat pels següents títols propis:

- Màster en Arrossos i Alta Cuina Mediterrània Aplicada.
- Especialista en Ciència i Tecnologia Culinària, Maridatges, Arrossos i Alta Cuina Mediterrània.
- Expert en Història, Globalització i Turisme entorn de l'Arròs i Alta Cuina Mediterrània.

## REQUISITS D'ACCÉS

Amb caràcter general, per accedir als ensenyaments conduents a l'obtenció del títol propi de Especialista es requereix:

- Estar en possessió d'un títol oficial d'Educació Superior (Diplomat, Enginyer Tècnic, Arquitecte Tècnic, Llicenciat, Enginyer, Arquitecte, Grau, Màster, Doctor).
- També podran accedir els qui estiguin cursant un títol oficial d'educació superior i li restin menys de 18 crèdits per a la seva obtenció.

## DIRIGIT A

- Titulats en hostaleria i gastronomia amb inquietud de renovar-se i adquirir nous coneixements.
- Cuiners amb formació en cuina (certificats de professionalitat nivell 2 o superior).
- Alumnat de cicles formatius de formació professional de grau mitjà o superior en cuina.
- Cuiners amb una àmplia experiència professional amb inquietud de renovar-se i adquirir nous coneixements.

## CRITERIS D'ADMISSIÓ

- Experiència professional acreditada (mínim 2 anys).
- Currículum vitae actualitzat (especialment els cursos, l'experiència professional o coneixements adquirits en la matèria objecte del Màster).

## PREINSCRIPCIÓ I MATRICULACIÓ

La preinscripció es realitza en la secretaria administrativa de l'estudi, en els terminis que per a cada curs acadèmic estableixi la direcció d'estudis (veure dades de contacte en l'apartat "+info" del menú lateral).

Una vegada realitzada la preinscripció i després de l'aplicació dels criteris d'admissió, els qui siguin admesos rebran un correu electrònic amb les instruccions per realitzar la matrícula.

## TAXES

La informació completa sobre les taxes administratives a satisfer per a cada curs acadèmic es pot consultar a la pàgina:

<http://web.ua.es/va/continua/taxes.html>

El Especialista en Ciència i Tecnologia Culinària, Maridatges, Arrossos i Alta Cuina Mediterrània és un títol propi de la Universitat d'Alacant.

La legislació vigent permet que les universitats, en ús de la seua autonomia, puguen impartir ensenyaments conduents a l'obtenció d'altres títols diferents als títols oficials de Grau, Màster i Doctorat:

- Disposició addicional onzena del Reial decret 1393/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'estableix l'ordenació dels ensenyaments universitaris oficials ([Butlletí Oficial de l'Estat de 30 d'octubre de 2007](#))

- Normativa de la Universitat d'Alacant sobre ensenyaments propis de postgrau i especialització (Aprovada pel Consell de Govern el 14 d'abril de 2014, [BOJA 15 d'abril de 2014](#)). Aquesta Normativa arreplega les recomanacions realitzades pel Consell de la Unió Europea conduents a l'espai europeu de formació permanent (Resolució del Consell de 27 de juny de 2002 sobre l'educació permanent, [DOTZE 2002/C163/01](#))

Més informació sobre normativa:

<https://web.ua.es/va/continua/normativa.html>

## INFORMACIÓ DE CONTACTE

Seu d'Alacant

Leticia Medina

Tif.: 965145952

lmedina@ua.es

[master.dietamed@ua.es](mailto:master.dietamed@ua.es)

<https://masterarrocesyaltacocina.ua.es>

## BEQUES

1.-Subvencions de l'Ajuntament de Benidorm per a la concessió d'un total de 3 beques de 2000€ cadascuna. Aquestes beques es concediran a l'alumnat matriculat en l'Expert, Especialista i Màster de manera modular o del Màster complet.

Ajuntament de Benidorm (Segona Addenda al Conveni 01/12/2020)

### REQUISITS:

Estar empadronat en el municipi de Benidorm mínim 1 any.

-Estar treballant en l'àmbit de la restauració, hostaleria i/o gastronomia amb una antiguitat: mínima de 2 anys per a les persones d'edat igual o inferior a 35 anys, i una antiguitat mínima de 5 anys per a edat superior a 35 anys.

-No trobar-se incurs en cap de les circumstàncies que impedisca obtenir la condició de persones beneficiàries assenyalades en l'article

13.2 de la Llei General de Subvencions, en particular estar al corrent en el compliment de les obligacions tributàries i de la Seguretat Social.

- No estar gaudint d'una altra beca o ajuda de la mateixa o anàloga finalitat.

### CRITERIS D'ADJUDICACIÓ:

Les ajudes es concediran a les persones que obtinguen la màxima valoració en sumar les puntuacions dels següents apartats.

-Valoració del curriculum vitae que li ha donat accés als estudis: Fins a 3 punts. La valoració del curriculum vitae es realitzarà com segueix:

1. Formació acreditada relacionada amb gastronomia, restauració: 1 punt

2. Experiència laboral acreditada com a cuiner/a, xef: 1,5 punts

3. Altres mèrits rellevants: 0,5 punts

- Valoració de les dades econòmiques i familiars: Fins a 1 punt.

En situació d'empat es triarà segons l'Expedient acadèmic de la titulació d'accés. Les qualificacions que haja obtingut fins al moment en el títol propi no podran ser tingudes en compte per a la concessió de la beca.

El termini de reclamacions serà de 5 dies hàbils a comptar des de l'endemà a la publicació de la resolució.

-Les sol·licituds es presentaran per escrit mitjançant l'imprès normalitzat de sol·licitud en el termini de 30 dies naturals a partir de l'endemà al de la data de publicació en el BOPA

de la convocatòria. Els impresos normalitzats de sol·licitud de la beca es troben a la disposició dels interessats a l'Ajuntament de Benidorm.

2.-Subvencions de l'Ajuntament de Dénia per a la concessió d'un total de 4 beques de 2000€ cadascuna, 2 caràcter júnior i 2 caràcter sènior. Aquestes beques es concediran a l'alumnat matriculat en PEP en Arrossos i Alta Cuina Mediterrània (Expert, Especialista i Màster de manera modular o del Màster complet).

Ajuntament de Dénia (Conveni aprovat en CG 27/11/2020) - 8000 €

### REQUISITS:

-Estar empadronats/as en qualsevol municipi de la Marina Alta, com a mínim des de fa 1 any a partir de la publicació de l'extracte de la convocatòria.

- Estar treballant en l'àmbit de la restauració, hostaleria i/o gastronomia.

- No estar gaudint d'una altra beca o ajuda de la mateixa categoria o anàloga finalitat.

- No trobar-se incurs en cap de les circumstàncies que impedeixen obtenir la condició de beneficiaris assenyalades en l'article



13.2 de la Llei 38/2003, de 17 de novembre, General de Subvencions, i en particular estar al corrent en el compliment de les obligacions tributàries i de la Seguretat Social.

- Júnior: tenir igual o menys de 35 anys i 2 anys d'experiència laboral acreditada en l'àmbit de la restauració, hostaleria i/o gastronomia.

- Sènior: tenir més de 35 anys i un mínim de 5 anys d'experiència laboral acreditada en l'àmbit de la restauració, hostaleria i/o gastronomia.

#### CRITERIS D'ADJUDICACIÓ:

a) Avaluació del Currículum (70%): es valoraran especialment els mèrits relacionats amb la cuina mediterrània i d'autor en concret.

• Titulacions relacionades amb la gastronomia, la cuina i les arts culinàries (30%)

• Experiència laboral acreditada (40%)

• Cursos de formació impartits (10%)

• Estadets de formació (20%)

b) Cursos de formació relacionats amb la cuina i la gastronomia (20%).

c) Altres mèrits rellevants (10%).

• Premis rebuts, coneixement d'idiomes i altres mèrits rellevants no indicats en els apartats anteriors.

En situació d'empat es triarà segons l'expedient acadèmic de la titulació d'accés. Les qualificacions que haja obtingut fins al moment en el títol propi no podran ser tingudes en compte per a la concessió de les beques

Les sol·licituds es presentaran per escrit en l'Oficina

d'Atenció Ciutadana (OAC) de l'Ajuntament de Dénia o telemàticament en la Seu Electrònica – OAC Virtual de l'Ajuntament de Dénia <https://oac.denia.es/es/tramits/tramit.aspx?id=1> o en qualsevol dels llocs a què es refereix l'art. 16 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques, en el termini comprès des de de l'endemà al de la data de publicació de l'extracte d'aquesta convocatòria en el Butlletí Oficial de la Província d'Alacant, per conducte de la Base de dades Nacional de subvencions, segons allò que s'ha fixat en l'article 20 de la Llei 38/2003, de 17 de novembre, General de Subvencions i fins al 30 de setembre de 2020.

- Els impresos de sol·licitud de beca estaran disponibles per a les persones interessades en l'Oficina d'Atenció Ciutadana (OAC) de l'Ajuntament de Dénia o en la Seu Electrònica – OAC Virtual de l'Ajuntament de Dénia <https://oac.denia.es/es/tramits/tramit.aspx?id=1> o en [www.deniacreative.city](http://www.deniacreative.city)

3.- Beca de la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic: sis beques de 500€ cadascuna sufragades per a alumnat matriculat en els títols d'especialista o màster.

#### REQUISITS:

Estar matriculada o matriculat en el curs 2020/21 en l'Especialista en ciència i tecnologia culinària, maridatges, arrossos i alta cuina mediterrània de la Universitat d'Alacant en 30 crèdits ECTS i/o Màster en arrossos i alta cuina mediterrània aplicada de la Universitat d'Alacant, en 60 crèdits ECTS.

#### CRITERIS D'ADJUDICACIÓ:

L'ajuda es concedirà a la persona que obtinga la màxima valoració en sumar les puntuacions dels següents apartats.

Valoració del curriculum vitae que li ha donat accés als estudis: Fins a 3 punts. La valoració del curriculum vitae es realitzarà com segueix:

1. Formació acreditada relacionada amb gastronomia, restauració: 1 punt

2. Experiència laboral acreditada com a cuiner/a, xef: 1,5 punts

3. Altres mèrits rellevants: 0,5 punts

- Valoració de les dades econòmiques i familiars: Fins a 1 punt.

- En situació d'empat es triarà segons l'expedient acadèmic de la titulació d'accés. Les qualificacions que haja obtingut fins al moment en el títol propi no podran ser tingudes en compte per a la concessió de les beques.

-- Els beneficiaris o beneficiàries no podran estar gaudint d'una altra beca o ajuda de la mateixa o anàloga finalitat.

- L'impres de sol·licitud de beca disponible en la pàgina web: <https://masterarrocesyaltacocina.ua.es/>.

Presentar dues còpies de tota la documentació i una tercera còpia de la primera pàgina.

- El termini per a sol·licitar l'ajuda serà de 10 dies hàbils, a comptar des de l'endemà de la publicació de la present convocatòria en el Butlletí Oficial de la Universitat d'Alacant - Les sol·licituds juntament amb la documentació es presentaran per Registre oficial de la Universitat d'Alacant (Registre General, Registres auxiliars o Registre Electrònic), dirigit al TÍTOL PROPI DE MÀSTER EN ARROSSOS I ALTA CUINA MEDITERRÀNIA APLICADA (Secretaria de la Seu Universitària Ciutat d'Alacant, C/ Ramón y Cajal, núm. 4, CP: 03001, Alacant).

4.-Beca del PEP en Arròs i Alta Cuina Mediterrània: Una beca de 1.000€ per a l'alumnat matriculat en Especialista en ciència i tecnologia culinària, maridatges, arrossos i alta cuina mediterrània de la Universitat d'Alacant.

#### REQUISITOS:

Estar matriculada o matriculat en el curs

2020/21 en l'Especialista en ciència i tecnologia culinària, maridatges, arrossos i alta cuina mediterrània de la Universitat d'Alacant, en 30 crèdits ECTS.

#### CRITERIS D'ADJUDICACIÓ:

L'ajuda es concedirà a la persona que obtinga la màxima valoració en sumar les puntuacions dels següents apartats.

Valoració del curriculum vitae que li ha donat accés als estudis: Fins a 3 punts.

La valoració del curriculum vitae es realitzarà com segueix:

1. Formació acreditada relacionada amb gastronomia, restauració: 1 punt
2. Experiència laboral acreditada com a cuiner/a, xef: 1,5 punts
3. Altres mèrits rellevants: 0,5 punts

- Valoració de les dades econòmiques i familiars: Fins a 1 punt. - En situació d'empat es triarà segons l'expedient acadèmic de la titulació d'accés. Les qualificacions que haja obtingut fins al moment en el títol propi no podran ser tingudes en compte per a la concessió de les beques

-- Els beneficiaris o beneficiàries no podran estar gaudint d'una altra beca o ajuda de la mateixa o anàloga finalitat.

- L'impres de sol·licitud de beca disponible en la pàgina web: <https://masterarrocenyaltacocina.ua.es/>.

Presentar dues còpies de tota la documentació i una tercera còpia de la primera pàgina.

- El termini per a sol·licitar l'ajuda serà de 10 dies hàbils,

a comptar des de l'endemà de la publicació de la present convocatòria en el Butlletí Oficial de la Universitat d'Alacant.

- Les sol·licituds juntament amb la documentació es presentaran per Registre oficial de la Universitat d'Alacant (Registre General, Registres auxiliars o Registre Electrònic), dirigit al TÍTOL PROPI DE MÀSTER EN ARROSSOS I ALTA CUINA MEDITERRÀNIA

APLICADA (Secretaria de la Seu Universitària Ciutat d'Alacant, C/ Ramón y Cajal, núm. 4, CP: 03001, Alacant).

5. Subvencions de l'Ajuntament d'Alacant per a la concessió d'una beca de 2.000€. Aquesta beca es concedirà a l'alumnat matriculat en el Programa d'Estudis Propis.

Ajuntament d'Alacant (Conveni aprovat CG (17/12/2020))

#### REQUISITS:

-Estar matriculada o matriculat en el curs 2020/21 en el Programa d'Estudis Propis en Arrossos i Alta Cuina Mediterrània (Títol Propi d'Expert, Especialista i Màster en Arrossos i Alta Cuina Mediterrània de manera modular o del Màster complet)

-Estar empadronat en el municipi d'Alacant.

-No trobar-se incurs en cap de les circumstàncies que impedisca obtenir la condició de persones beneficiàries assenyalades en l'article

13.2 de la Llei General de Subvencions, en

particular estar al corrent en el compliment de les obligacions tributàries i de la Seguretat Social.

- No estar gaudint d'una altra beca o ajuda de la mateixa o anàloga finalitat.

#### CRITERIS:

Les ajudes es concediran a les persones que obtinguen la màxima valoració en sumar les puntuacions dels següents apartats.

-Valoració del curriculum vitae que li ha donat accés als estudis: Fins a 3 punts.

La valoració del curriculum vitae es realitzarà com segueix:

1. Formació acreditada relacionada amb gastronomia, restauració: 1 punt

2. Experiència laboral acreditada com a cuiner/a, xef: 1,5 punts

3. Altres mèrits rellevants: 0,5 punts Les qualificacions que haja obtingut fins al moment en el títol propi no podran ser tingudes en compte per a la concessió de la beca.

- Valoració de les dades econòmiques i familiars: Fins a 1 punt.

- En situació d'empat es triarà segons l'expedient acadèmic de la titulació d'accés

- L'imprès de sol·licitud de beca disponible en la pàgina web: <https://masterarocesyaltaococina.ua.es/>.

Presentar dues còpies de tota la documentació i una tercera còpia de la primera pàgina.

- El termini per a sol·licitar l'ajuda serà de 10 dies hàbils, a comptar des de l'endemà de la publicació de la present convocatòria en el Butlletí Oficial de la Universitat d'Alacant.

- Les sol·licituds juntament amb la documentació es presentaran per Registre oficial de la Universitat d'Alacant (Registre General, Registres auxiliars o Registre Electrònic), dirigit al TÍTOL PROPI DE MÀSTER EN ARROSSOS I ALTA CUINA MEDITERRÀNIA APLICADA (Secretaria de la Seu Universitària Ciutat d'Alacant, C/ Ramón y Cajal, núm. 4, CP: 03001, Alacant).

## **ORGANITZADORS ACADÈMICS**

Facultat de Ciències

## **DIRECCIÓ ACADÈMICA**

- Director d'estudis:

Josep Bernabeu Mestre

- Coordinadora d'estudis:

Ana Zaragoza Martí