

MÁSTER EN ARROCES Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA APLICADA (2018-19)

Código: 9299	Fecha de aprobación: 29/11/2017	Precio: 125 1st registration credits
Créditos: 60	Título: UA Studies (ECTS)	

RAMA

Not defined

PLAN

MÁSTER EN ARROCES Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA APLICADA

TIPO DE ENSEÑANZA

Combined Face-to-face and On line

CENTROS DONDE SE IMPARTE

CONTINUOUS TRAINING CENTRE

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

60 créditos

Curso	Título	Créditos	Subject
1	COMPULSORY	3	78946 - ORIGIN AND EVOLUTION OF THE CROP OF THE RICE ALONG THE HISTORY
1	COMPULSORY	3	78947 - CROP OF THE RICE, SYSTEMS OF PRODUCTION AND VARIETIES OF RICES
1	COMPULSORY	3	78948 - ORIGIN AND EVOLUTION OF THE HIGH MEDITERRANEAN CUISINE
1	COMPULSORY	3	78949 - MEDITERRANEAN CULTURE: FOOD AND HEALTH
1	COMPULSORY	2	78950 - ALBUFERA, MARSHES, MILLS AND SUSTAINABLE CROPS
1	COMPULSORY	3	78951 - GASTRONOMIC TOURISM AROUND THE MEDITERRANEAN GASTRONOMY
1	COMPULSORY	3	78952 - THE NEW ALIMENTARY CULTURES: GLOBALISATION
1	COMPULSORY	4	78953 - PRIME MATTERS RELATED WITH THE PREPARATION OF THE RICES AND THE HIGH MEDITERRANEAN CUISINE
1	COMPULSORY	4	78954 - GASTRONOMIC SCIENCE APPLIED TO RICE AND MEDITERRANEAN CUISINE
1	COMPULSORY	4	78955 - SENSORY ANALYSIS AND PAIRINGS
1	COMPULSORY	2	78956 - PRACTICES I
1	COMPULSORY	6	78957 - PRACTICES II
1	COMPULSORY	3	78958 - CHARACTERISTICS AND CLASSIFICATION OF TRADITIONAL RICES
1	COMPULSORY	1	78959 - SOMMELIER APPLIED TO RICE AND MEDITERRANEAN CUISINE
1	COMPULSORY	1	78960 - INNOVATION IN TRADITIONAL RICES
1	COMPULSORY	1	78961 - PRODUCTS AND TECHNIQUES NOT TRADITIONALLY LINKED TO RICE.
1	COMPULSORY	1	78962 - CHARACTERISTICS OF MEDITERRANEAN HAUTE CUISINE
1	COMPULSORY	3	78963 - TECHNO-EMOTIONAL CUISINE, FOOD AND MEDITERRANEAN HAPPINESS
1	COMPULSORY	10	78964 - MASTER FINAL WORK

Superado este bloque se obtiene

MÁSTER EN ARROCES Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA APLICADA

- 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 Máster en Arroces y Alta Cocina Mediterránea Aplicada consta de 60 créditos ECTS distribuidos de la siguiente forma:

Tipo de asignaturas	Créditos
Obligatorias (OB)	40
Optativas (OP)	0
Prácticas Externas (OB)	10
Trabajo Fin de Máster (OB)	10
TOTAL CRÉDITOS	60

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 **MÁSTER EN ARROCES Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA APLICADA**.

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 Máster 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 Máster en Arroces y Alta Cocina Mediterránea Aplicada 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:

- Ángeles Ruiz

- Ana Zaragoza Martí