

MÀSTER EN ARROSSOS I ALTA CUINA MEDITERRÀNIA APLICADA (2018-19)

Codi: 9299	Data d'aprovació: 29/11/2017	Preu: 125 Crèdits en 1a matrícula
Crèdits: 60	Títol: Estudis propis Europeu	

RAMA

Sense definir

PLA

MÀSTER EN ARROSSOS I ALTA CUINA MEDITERRÀNIA APLICADA

TIPÚS DE ENSENYAMENT

Mixt: presencial i no presencial

CENTRES ON S'IMPARTEIX

CENTRE DE FORMACIÓ CONTÍNUA

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 2018-19

Leyenda: No ofertada Sense docència

ÚNICO

OBLIGATORIAS

60 crèdits

Curs	Títol	Crèdits	Assignatura
1	OBLIGATÒRIES	3	78946 - ORIGEN I EVOLUCIÓ DEL CULTIU DE L'ARRÒS AL LLARG DE LA HISTÒRIA
1	OBLIGATÒRIES	3	78947 - CULTIU DE L'ARRÒS, SISTEMES DE PRODUCCIÓ I VARIETATS D'ARROSSOS
1	OBLIGATÒRIES	3	78948 - ORIGEN I EVOLUCIÓ DE L'ALTA CUINA MEDITERRÀNIA
1	OBLIGATÒRIES	3	78949 - CULTURA MEDITERRÀNIA: ALIMENTACIÓ I SALUT
1	OBLIGATÒRIES	2	78950 - ALBUFERA, MARJAL, MOLINS I CULTIUS SOSTENIBLES
1	OBLIGATÒRIES	3	78951 - TURISME GASTRONÒMIC AL VOLTANT DE LA GASTRONOMIA MEDITERRÀNIA
1	OBLIGATÒRIES	3	78952 - LES NOVES CULTURES ALIMENTÀRIES: GLOBALITZACIÓ
1	OBLIGATÒRIES	4	78953 - MATÈRIES PRIMERES RELACIONADES AMB L'ELABORACIÓ DELS ARROSSOS I L'ALTA CUINA MEDITERRÀNIA
1	OBLIGATÒRIES	4	78954 - CIÈNCIA GASTRONÒMICA APLICADA ALS ARROSSOS I A L'ALTA CUINA MEDITERRÀNIA
1	OBLIGATÒRIES	4	78955 - ANÀLISI SENSORIAL I MARIDATGES
1	OBLIGATÒRIES	2	78956 - PRÀCTIQUES I
1	OBLIGATÒRIES	6	78957 - PRÀCTIQUES II
1	OBLIGATÒRIES	3	78958 - CARACTERÍSTIQUES I CLASSIFICACIÓ DELS ARROSSOS TRADICIONALS
1	OBLIGATÒRIES	1	78959 - SOMMELIERIA APLICADA ALS ARROSSOS I A L'ALTA
1	OBLIGATÒRIES	1	78960 - LA INNOVACIÓ EN LOS ARROCES TRADICIONALES
1	OBLIGATÒRIES	1	78961 - PRODUCTES I TÈCNiques NO VINCULADES TRADICIONALMENT A L'ARRÒS.
1	OBLIGATÒRIES	1	78962 - CARACTERÍSTIQUES DE L'ALTA CUINA MEDITERRÀNIA
1	OBLIGATÒRIES	3	78963 - CUINA TECNOEMOCIONAL, ALIMENTACIÓ I FELICITAT MEDITERRÀNIA
1	OBLIGATÒRIES	10	78964 - TREBALL DE FI DE MÀSTER

Superat aquest bloc s'obté

MÀSTER EN ARROSSOS I ALTA CUINA MEDITERRÀNIA 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 Màster en Arrossos i Alta Cuina Mediterrània Aplicada consta de 60 crèdits ECTS distribuïts de la següent forma:

Tipus d'assignatures	Crèdits
Obligatòries (OB)	40
Optatives (OP)	0
Pràctiques Externes (OB)	10
Treball Fin de Màster (OB)	10
TOTAL CRÈDITS	60

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 **MÀSTER EN ARROSSOS I ALTA CUINA MEDITERRÀNIA APLICADA**.

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 Màster 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 Màster en Arrossos i Alta Cuina Mediterrània Aplicada 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

Edifici de Ciències Socials (Planta soterrani, despatx 92)

Leticia Medina
Tif.: 965145952

Imedina@ua.es

master.dietamed@ua.es

<https://masterarrocesyaltacocina.ua.es>

BEQUES

1.-Subvencions dels Ajuntaments d'Altea, Benidorm, Denia i Torrevella per a la concessió d'un total de 8 beques, 2 per cada municipi. L'import de la beca serà entre 3912,50 € i 4000 €, en funció del nombre de persones matriculades.

Ajuntament d'Altea (Conveni aprovat en CG.22/03/2018) - 8000 €
Ajuntament de Denia (Conveni aprovat en CG 26/02/2018) - 8000 €
Ajuntament de Benidorm (Conveni pendent de signatura) - 8000 €
Ajuntament de Torrevella
(Conveni pendent de signatura) - 8000 €

L'alumnat ha de complir els següents requisits:

- Estar empadronat en el municipi
- 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 culpable 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.
- Davant situació d'empat es triarà segons l'expedient acadèmic de la titulació d'accés.

Aquestes Beques es concediran a l'alumnat matriculat en l'Expert, Especialista i Màster de forma modular o del Màster complet.

2.-Es concedirà una beca de 3750 euros per al Màster, si el TFM es tria en la línia de recerca de turisme gastronòmic. En el cas de no tenir alumnat matriculat del Màster complet es concediran 3 beques per a la realització del TFM en la línia de recerca de turisme gastronòmic.

L'alumnat ha de complir els següents requisits:

- Estar empadronat en el municipi d'Alacant.
- 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 culpable 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 tenir concedida una altra beca d'aquest PEP.
- Davant situació d'empat es triarà segons l'expedient acadèmic del PEP.

ORGANITZADORS ACADÈMICS

Centre de Formació Contínua de la Universitat d'Alacant

DIRECCIÓ ACADÈMICA

- Director d'estudis:

Josep Bernabeu Mestre

- Coordinadores d'estudis:

- Ángeles Ruiz

- Ana Zaragoza Marti