MÁSTER EN ARROCES Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA APLICADA (2021-22)

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

RAMA
Not defined

PLAN
MÁSTER EN ARROCES Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA APLICADA

TIPO DE ENSEÑANZA
Blended

CENTROS DONDE SE IMPARTE
Centre of Permanent Formation

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 2021-22

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	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
1	COMPULSORY	2	79268 - GASTROSOPHY AND MAGISTRAL CUISINE WITH SUNS AND STARS

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

Alexandre Pereto Rovira

alexandre@ua.es

Tlf.: 965908991

Gasterra

https://masterarrocesyaltacocina.ua.es

BECAS

1.-Subvenciones del Ayuntamiento de Benidorm para la concesión de un total de 3 becas de 2000€ cada una. Estas becas se concederán al alumnado matriculado en el Experto, Especialista y Máster de forma modular o del Máster completo.

Ayuntamiento de Benidorm (Segunda Adenda al Convenio 01/12/2020)

REQUISITOS:

Estar empadronado en el municipio de Benidorm mínimo 1 año.

-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.

- No estar disfrutando de otra beca o ayuda de la misma o análoga finalidad.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

Las ayudas se concederán a las personas que obtengan la máxima valoración al sumar las puntuaciones de los siguientes apartados.

-Valoración del currículo vitae que le ha dado acceso a los estudios: Hasta 3 puntos. La valoración del currículo vitae se realizará como sigue:

1. Formación acreditada relacionada con gastronomía, restauración: 1 punto

2. Experiencia laboral acreditada como cocinero/a, chef: 1,5 puntos

3. Otros méritos relevantes: 0,5 puntos

- Valoración de los datos económicos y familiares: Hasta 1 punto.

En situación de empate se elegirá según el Expediente académico de la titulación de acceso. Las calificaciones que haya obtenido hasta el momento en el título propio no podrán ser tenidas en cuenta para la concesión de la beca.

El plazo de reclamaciones será de 5 días hábiles a contar desde el día siguiente a la publicación de la resolución.

-Las solicitudes se presentarán por escrito mediante el impreso normalizado de solicitud en el plazo de 30 días naturales a partir del día siguiente al de la fecha de publicación en el BOPA

de la convocatoria. Los impresos normalizados de solicitud de la beca se encuentran a disposición de los interesados en el Ayuntamiento de Benidorm.

2.-Subvenciones del Ayuntamiento de Denia para la concesión de un total de 4 becas de 2000€ cada una, 2 carácter junior y 2 carácter senior. Estas becas se concederán al alumnado matriculado en PEP en Arroces y Alta Cocina Mediterránea (Experto, Especialista y Máster de forma modular o del Máster completo).

Ajuntament de Denia (Convenio aprobado en CG 27/11/2020) - 8000 €

REQUISITOS:

-Estar empadronados/as en cualquier municipio de la Marina Alta, como mínimo desde hace 1 año a partir de la publicación del extracto de la convocatoria.

- Estar trabajando en el ámbito de la restauración, hostelería y/o gastronomía.

- No estar disfrutando de otra beca o ayuda de la misma categoría o análoga finalidad.

- No encontrarse incurso en ninguna de las circunstancias que impiden obtener la condición de beneficiarios señaladas en el artículo 13.2 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, y en particular estar al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y de la Seguridad Social.

- Júnior: tener igual o menos de 35 años y 2 años de experiencia laboral acreditada en el ámbito de la restauración, hostelería y/o gastronomía.

- Sénior: tener más de 35 años y un mínimo de 5 años de experiencia laboral acreditada en el ámbito de la restauración, hostelería y/o gastronomía.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

a) Evaluación del Curriculum (70%): se valorarán especialmente los méritos relacionados con la cocina mediterránea y de autor en concreto.

•Titulaciones relacionadas con la gastronomía, la

cocina y las artes culinarias (30%)

•Experiencia laboral acreditada (40%)

•Cursos de formación impartidos (10%)

•Estancias de formación (20%)

b) Cursos de formación relacionados con la cocina y la gastronomía (20 %).

c) Otros méritos relevantes (10 %).

•Premios recibidos, conocimiento de idiomas y otros méritos relevantes no indicados en los apartados anteriores.

En situación de empate se elegirá según el expediente académico de la titulación de acceso. Las calificaciones que haya obtenido hasta el momento en el título propio no podrán ser tenidas en cuenta para la concesión de las becas

Las solicitudes se presentarán por escrito en la

Oficina de Atención Ciudadana (OAC) del Ayuntamiento de Dénia o telemáticamente en la Sede Electrónica – OAC Virtual del Ayuntamiento de Dénia https://oac.denia.es/es/tramits/tramit.aspx?id=1 o en cualquiera de los lugares a que se refiere el art. 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en el plazo comprendido desde del día siguiente al de la fecha de publicación del extracto de esta convocatoria en el Boletín Oficial de la Provincia de Alicante, por conducto de la Base de Datos Nacional de subvenciones, a tenor de lo establecido en el artículo 20 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones y hasta el 30 de septiembre de 2020.

- Los impresos de solicitud de beca estarán disponibles para las personas interesadas en la Oficina de Atención Ciudadana (OAC) del Ayuntamiento de Dénia o en la Sede Electrónica – OAC Virtual del Ayuntamiento de Dénia https://oac.denia.es/es/tramits/tramit.aspx?id=1 o en www.deniacreative.city

3.-Ayuda de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico. En el curso 2021/22 la ayuda total que concede la cátedra Carmencita es de 3000€.

REQUISITOS:

Estar matriculada o matriculado en el curso académico en el Especialista en ciencia y tecnología culinaria, maridajes, arroces y alta cocina mediterránea de la Universidad de Alicante en 30 créditos ECTS y/o Máster en arroces y alta cocina mediterránea aplicada de la Universidad de Alicante, en 60 créditos ECTS.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

La ayuda se concederá a los 3 alumnos que obtengan la mayor valoración al sumar las puntuaciones de os siguientes apartados.

-Experiencia laboral acreditada como cocinero/a, chef:

1,5 puntos

-Valoración de los datos económicos y familiares:

Hasta 1,5 puntos

-Los beneficiarios o beneficiarias no podrán estar disfrutando de otra beca o ayuda de la misma análoga finalidad.

4. Subvenciones del Ayuntamiento de Alicante para la concesión de ayudas económicas a aquellos alumnos que cumpla con los requisitos. La cuantía total de la subvención es de 4.000€ que se repartirá equitativamente entre todos los adjudicatarios de la ayuda. Ayuntamiento de Alicante (Convenio aprobado CG 21/12/2021).

REQUISITOS:

-Estar matriculada o matriculado en el curso académico en el Programa de Estudios Propios en Arroces y Alta Cocina Mediterránea (Título Propio de Experto, Especialista y Máster en Arroces y Alta Cocina Mediterránea de forma modular o del

Máster completo).

-Estar empadronado en el municipio de Alicante con una antigüedad de al menos 6 meses.

-No estar disfrutando de otra beca o ayuda de la misma o análoga finalidad.

CRITERIOS:

Las ayudas se concederán a aquellas personas que cumplan con los requisitos indicados en la presente convocatoria para recibir la ayuda.

Serán excluidas las personas candidatas que hayan obtenido otra ayuda con fondos públicos o privados para el mismo fin o hayan obtenido una beca, ayuda o contrato en cuyas bases se recoja la exención de tasas académicas del máster cursado. Para ello se solicitará declaración jurada de no ser o haber sido beneficiaria o beneficiario de otras ayudas financiadas con fondos públicos o privados para el mismo fin.

ORGANIZADORES ACADÉMICOS

Centro de Formación Continua de la Universidad de Alicante

DIRECCIÓN ACADÉMICA

- Director de estudios:

Soledad Prats Moya

maria.prats@ua.es