Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

MÀSTER EN ARROSSOS I ALTA CUINA MEDITERRÀNIA APLICADA (2021-22)

Codi:	Data d'aprovació:	Preu:
9299	29/11/2017	60 Crèdits en 1a matrícula
Crèdits:	**Titol:**	
60	Estudi Propi (ECTS)	

RAMA
Sense definir

PLA
MÀSTER EN ARROSSOS I ALTA CUINA MEDITERRÀNIA APLICADA

TIPÚS DE ENSENYAMENT
Mixta

CENTRES ON S'IMPARTEIX
Centre de Formació Permanent

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 OFERIT EN EL CURS 2021-22

Leyenda: No ofertada | Sense docencia

ÚNICO

OBLIGATORIAS — 60 crèdits

Curs	Titol	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	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 INNOVACIÓN EN LOS ARROCES TRADICIONALES
1	OBLIGATÒRIES	1	78961 - PRODUCTES I TÈCNIQUES NO VINCULADES TRADICIONALMENT A L'ARRÒS.
1	OBLIGATÒRIES	1	78962 - CARACTERÍSITIQUES DE L'ALTA CUINA MEDITERRÀNIA
1	OBLIGATÒRIES	3	78963 - CUINA TECNOEMOCIONAL, ALIMENTACIÓ I FELICITAT MEDITERRÀNIA
1	OBLIGATÒRIES	10	78964 - TREBALL DE FI DE MÀSTER
1	OBLIGATÒRIES	2	79268 - GASTROSOFÍA I CUINA MAGISTRAL AMB SOLS I ESTRELLES

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 Máster (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'aplicacion 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, BOUA 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

Alexandre Pereto Rovira

alexandre@ua.es

Tlf.: 965908991

Gasterra

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%)
•Estades 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

3.-Ajuda de la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic. En el curs 2021/22 l'ajuda total que concedeix la càtedra Carmencita és de 3000€.

REQUISITS:

Estar matriculada o matriculat en el curs acadèmic 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 als 3 alumnes que obtinguen la major valoració en sumar les puntuacions d'us següents apartats.

-Experiència laboral acreditada com a cuiner/a, xef:

1,5 punts

-Valoració de les dades econòmiques i familiars:

Fins a 1,5 punts

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

4. Subvencions de l'Ajuntament d'Alacant per a la concessió d'ajudes econòmiques a aquells alumnes que complisca amb els requisits. La quantia total de la subvenció és de 4.000€ que es repartirà equitativament entre tots els adjudicataris de l'ajuda. Ajuntament d'Alacant (Conveni aprovat CG 21/12/2021).

REQUISITS:

-Estar matriculada o matriculat en el curs acadèmic 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 amb una antiguitat d'almenys 6 mesos.

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

CRITERIS:

Les ajudes es concediran a aquelles persones que complisquen amb els requisits indicats en la present convocatòria per a rebre l'ajuda.

Seran excloses les persones candidates que hagen obtingut una altra ajuda amb fons públics o privats per a la mateixa fi o hagen obtingut una beca, ajuda o contracte en les bases del qual s'arreplegue l'exempció de taxes acadèmiques del màster cursat. Per a això se sol·licitarà declaració jurada de no ser o haver sigut beneficiària o beneficiari d'altres ajudes finançades amb fons públics o privats per a la mateixa fi.

ORGANITZADORS ADÈMICS

Facultat de Ciències

DIRECCIÓ ACADÈMICA

- Director d'estudis:

Soledad Prats Moya

maria.prats@ua.es