

GRAU EN GASTRONOMIA I ARTS CULINÀRIES (2018-19)

Codi: C058	Data d'aprovació: 16/02/2019	Preu: 20,27 Crèdits en 1a matrícula
Crèdits: 240	Títol: Grau	

RAMA
Ciències Socials i Jurídiques

PLA
GRAU EN GASTRONOMIA I ARTS CULINÀRIES

TIPUS DE ENSENYAMENT
Presencial

CENTRES ON S'IMPARTEIX
Facultat de Ciències

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

Llegenda: No ofertada Sense docència

PRIMER CURS

FORMACIÓ BÀSICA				42 crèdits
Curs	Títol	Crèdits	Assignatura	
1	BÀSICA	6	21700 - BROMATOLOGIA	
1	BÀSICA	6	21701 - FONAMENTS DE NUTRICIÓ I ALIMENTACIÓ	
1	BÀSICA	6	21702 - ECONOMIA APLICADA A LA GASTRONOMIA	
1	BÀSICA	6	21703 - HISTÒRIA I FONAMENTS DE LA GASTRONOMIA	
1	BÀSICA	6	21704 - TURISME GASTRONÒMIC I DESENVOLUPAMENT REGIONAL	
1	BÀSICA	6	21707 - GASTRONOMIA, CULTURA I SOCIETAT	
1	BÀSICA	6	21709 - PROCESSOS PSICOLÒGICS I GASTRONOMIA	
OBLIGATÒRIES				18 crèdits
Curs	Títol	Crèdits	Assignatura	
1	OBLIGATÒRIA	6	21705 - EQUIPS I INSTAL·LACIONS DE CUINA	
1	OBLIGATÒRIA	6	21706 - GASTRONOMIA SALUDABLE	
1	OBLIGATÒRIA	6	21708 - IMMERSIÓ I EXPERIMENTACIÓ EN GASTRONOMIA	

SEGON CURS

FORMACIÓ BÀSICA				18 crèdits
Curs	Títol	Crèdits	Assignatura	
2	BÀSICA	6	21715 - GESTIÓ D'EMPRESES GASTRONÒMIQUES	
2	BÀSICA	6	21716 - GESTIÓ DE DESTINACIONS DE TURISME GASTRONÒMIC	
2	BÀSICA	6	21718 - PROTECCIÓ DE LA QUALITAT EN L'ACTIVITAT GASTRONÒMICA	
OBLIGATÒRIES				42 crèdits
Curs	Títol	Crèdits	Assignatura	
2	OBLIGATÒRIA	6	21710 - CIÈNCIA I TECNOLOGIA CULINÀRIA	
2	OBLIGATÒRIA	6	21712 - PRODUCTES D'ORIGEN ANIMAL	
2	OBLIGATÒRIA	6	21713 - PRODUCTES D'ORIGEN VEGETAL	
2	OBLIGATÒRIA	6	21717 - FLECA, REBOSTERIA I GELATERIA	
2	OBLIGATÒRIA	6	21722 - SOMMELIERIA I MIXOLOGIA	
2	OBLIGATÒRIA	6	21736 - PRACTICUM 1	
2	OBLIGATÒRIA	6	21737 - PRACTICUM 2	

TERCER CURS

OBLIGATÒRIES				60 crèdits
Curs	Títol	Crèdits	Assignatura	
3	OBLIGATÒRIA	6	21711 - MICROBIOLOGIA ALIMENTÀRIA	
3	OBLIGATÒRIA	6	21714 - TRAÇABILITAT I HIGIENE DELS ALIMENTS	
3	OBLIGATÒRIA	6	21719 - GASTRONOMIA I SISTEMES D'AGROALIMENTACIÓ SOSTENIBLE	
3	OBLIGATÒRIA	6	21720 - ANÀLISI SENSORIAL EN GASTRONOMIA	
3	OBLIGATÒRIA	6	21721 - GASTRONOMIA, RESTAURACIÓ COL·LECTIVA I NUTRICIÓ PÚBLICA	
3	OBLIGATÒRIA	6	21723 - TECNOLOGIA DELS ALIMENTS APLICADA A LA GASTRONOMIA	
3	OBLIGATÒRIA	6	21724 - GESTIÓ DE RECURSOS HUMANS	
3	OBLIGATÒRIA	6	21725 - MÀRQUETING, COMERCIALIZACIÓ I ESTRATÈGIES DIGITALS	
3	OBLIGATÒRIA	6	21726 - PROTOCOL I GESTIÓ D'ESDEVENIMENTS EN GASTRONOMIA	
3	OBLIGATÒRIA	6	21738 - PRACTICUM 3	

QUART CURS

OBLIGATÒRIES				42 crèdits
Curs	Títol	Crèdits	Assignatura	
4	OBLIGATÒRIA	6	21727 - COMUNICACIÓ EN GASTRONOMIA	
4	OBLIGATÒRIA	6	21728 - DIRECCIÓ ESTRATÈGICA I EMPRENEDORIA	
4	OBLIGATÒRIA	6	21729 - GASTRONOMIA, CUINA ALACANTINA I MEDITERRÀNIA	
4	OBLIGATÒRIA	6	21730 - INNOVACIÓ TECNOLÒGICA EN CUINA	
4	OBLIGATÒRIA	6	21731 - TRACTAMENTS POSTCOLLITA	
4	OBLIGATÒRIA	6	21739 - PRACTICUM 4	
4	OBLIGATÒRIA	6	21740 - PRACTICUM 5	
OPTATIVES				12 crèdits
Curs	Títol	Crèdits	Assignatura	
4	OPTATIVA	6	21732 - BENESTAR PSICOLÒGIC I GASTRONOMIA	
4	OPTATIVA	6	21733 - CUINES DEL MÓN	
4	OPTATIVA	6	21734 - GASTRONOMIA, IDENTITAT TERRITORIAL I DESENVOLUPAMENT LOCAL	
4	OPTATIVA	6	21735 - GLOBALITZACIÓ DE L'ECONOMIA I INNOVACIÓ EN GASTRONOMIA	



TFG

6 crèdits

Curs	Títol	Crèdits	Assignatura
4	TREBALL FINAL DE GRAU	6	<u>21741 - TREBALL FI DE GRAU</u>

IDIOMA

Superat aquest bloc s'obté

GRAU EN GASTRONOMIA I ARTS CULINÀRIES

El grau en gastronomia que es proposa té com a finalitat la formació integral de professionals amb els coneixements necessaris per a comprendre i exercir en qualsevol activitat i situació professional relacionada amb les ciències gastronòmiques des d'una perspectiva global: científica, tecnològica, social, cultural, sanitària i de gestió empresarial, incloent, dins dels elements bàsics per a exercir la professió, el coneixement dels principis ètics, les responsabilitats legals i les repercussions de les seues actuacions. Tot açò ha d'aconseguir-se des del respecte als drets fonamentals, d'igualtat entre homes i dones, de promoció dels Drets Humans, no discriminació i d'acord amb els valors democràtics i d'una cultura de la pau.

L'objectiu fonamental és, per tant, formar professionals amb una visió multidisciplinària i un ampli coneixement de totes les àrees relacionades amb la gastronomia en general i l'activitat culinària en particular. La fi última és que els estudiants adquirisquen, en definitiva, les eines conceptuals, manuals i tècniques per a poder entendre i aplicar aquests coneixements, així com aconseguir una experiència pràctica adequada que els prepare per a l'exercici de la professió.

Es pretén assegurar l'adquisició d'un coneixement profund de les característiques de la indústria gastronòmica insistint en la importància de la seua relació amb l'entorn físic i social i dotant a l'estudiant amb la capacitat i habilitats suficients per a crear, innovar, produir, transformar, resoldre problemes i promoure i gestionar serveis gastronòmics de qualsevol nivell, tant en la indústria alimentària com en la restauració comercial o col·lectiva i, obtenir els coneixements adequats que permeten al graduat el desenvolupament de projectes de recerca en el camp de les ciències gastronòmiques i/o una posterior formació especialitzada en qualsevol de les branques de la Gastronomia i indústria alimentària.

CONTINGUTS: MÒDULS DEL PLA D'ESTUDIS

El pla d'estudis del Grau en Gastronomia i Arts Culinàries per la Universitat d'Alacant té un total de 240 crèdits distribuïts en quatre cursos amb 60 crèdits ECTS en cadascun d'ells, i una organització temporal amb una distribució homogènia del treball a realitzar en 30 ECTS per semestre. Els 240 crèdits inclouen tota la formació teòrica i pràctica que l'estudiant ha d'adquirir.

TIPUS DE MATÈRIA	CRÈDITS
Formació bàsica	60
Obligatòries	132
Optatives	12
Pràctiques externes	30
Treball Fi de grau	6
Crèdits totals	240

Des d'un punt de vista acadèmic, per a l'enfocament multidisciplinari que es pretén, les matèries de formació bàsica han d'arreglar competències bàsiques de diverses branques del coneixement, relacionades amb: el coneixement dels aliments (biologia, física, química, etc.), la gestió d'empreses especialitzades en alimentació (Grau d'Administració i direcció d'empreses), el màrqueting, el turisme, les habilitats socials, els recursos humans, la salut i la nutrició humana.

En adscriure els estudis a la branca de Ciències Socials i Jurídiques, dels 60 crèdits de formació bàsica, 48 crèdits pertanyen a matèries d'aquesta branca. Els 12 crèdits restants s'adscriuen a la matèria de Nutrició i Bromatologia, fortament entroncada amb el títol i vital per a la formació bàsica de l'estudiant.

A cada crèdit ECTS s'atribueixen 25 hores de treball per a l'alumne. En les assignatures bàsiques, obligatòries i optatives la presencialitat és del 40% (10 hores de treball presencial i 15 de treball autònom). La presencialitat dels mòduls corresponents a pràctiques externes tutelades és del 80% el que representa una de les majors dedicacions comparada amb altres graus. Cada practicum disposa, per tant, de 120 hores presencials repartides en unes tres setmanes, aproximadament. Tres d'ells es dedicaran preferentment a activitats en cuina (elaboració d'aliments salats, dolços i alta cuina mediterrània, respectivament) un altre a esdeveniments gastronòmics i treball en sala i un altre a la creació i gestió d'empreses gastronòmiques

El Treball de finalització de Grau (TFG) consistent en la realització tutoritzada i la seua posterior defensa d'un projecte de recerca, creació, innovació o millora en qualsevol camp relacionat amb la gastronomia permetrà avaluar de forma global, les competències específiques adquirides. Aquesta assignatura es distribueix en 80 % de treball autònom i 20 % presencial amb el tutor o tutora.

Si als 252 crèdits totals, incloent tota l'optativitat, sostraiem els 36 crèdits, corresponents als crèdits de la matèria de pràctiques externes (PE 30 ECTS) i Treball Fi de Grau (TFG 6 ECTS), disposem de 216 crèdits que es distribueixen de la següent manera: Elaboració Culinària: 36 (16,7 %) Direcció i administració: 48 (22,2 %) i Coneixements Generals i Multidisciplinaris: 132 (61,1%) que fan un Total de: 216 (100 %).

Les assignatures dedicades d'una forma més específica a conceptes relacionats amb l'elaboració culinària (sense explicar els practicum) suposen el 16,7 % del total de crèdits (36 ECTS) mentre que els dedicats de forma genèrica a la Direcció i administració suposen 48 ECTS (22,2%). Açò proporciona a la titulació un enfocament planificat, sistemàtic i global, que té en compte la multiplicitat de problemes als quals atendre, però sense oblidar diversos aspectes com el respecte als valors humans, de solidaritat, a qüestions de gènere, etc. A més, tota aquesta distribució de matèries va íntimament lligada amb la cerca de l'excel·lència professional a la qual s'ha d'aspirar sempre, no solament en el propi sinó com a part d'un equip més ampli de persones que es complementen per a millorar el procés.

El Pla d'Estudis es troba estructurat en tres blocs (elaboració culinària, empresa, direcció i administració, i coneixements generals i multidisciplinaris).

- Elaboració Culinària: comprèn les següents assignatures: Ciència i tecnologia culinària, Immersió i experimentació en gastronomia, Fleca, rebosteria i gelateria, Sumilleria i mixologia, Innovació tecnològica en la cuina i Gastronomia, cuina alacantina i mediterrània.

- Empresa, Direcció i administració: comprèn les següents assignatures: Gestió d'empreses gastronòmiques, Economia aplicada a la gastronomia, Gestió de recursos humans, Gestió de destinacions de turisme gastronòmic, Protocol i gestió d'esdeveniments en gastronomia, Màrqueting, comercialització i estratègies digitals, Adreça estratègica i emprendimiento i Globalització de l'economia i innovació en gastronomia.

El bloc dedicat a l'Empresa i la seua Gestió Econòmica té com a objectiu general desenvolupar competències bàsiques per a l'emprendimiento dels negocis relacionats amb la restauració i agroalimentació. Es requereixen coneixements bàsics d'economia, comptabilitat, finances, fiscalitat, màrqueting o publicitat, però també es tracta de desenvolupar les eines bàsiques per a la gestió i el tractament de dades digitals en l'àmbit tecnològic dels aliments i la gestió econòmica sense oblidar la capacitat per a reconèixer, comprendre i satisfer les necessitats dels clients, la gestió d'equips o els recursos humans.

- Coneixements Generals i Multidisciplinaris: com s'ha esmentat, el pla d'estudis conté un pilar bàsic fonamentat en la transversalitat en dedicar un bon nombre de crèdits (132 ECTS, incloent optativitat) a una temàtica multidisciplinària en la qual es poden identificar tres conjunts d'assignatures que es nodreixen de diverses branques de coneixement.

Amb el primer, el de Ciència i Tecnologia d'Aliments, es tracta d'aprofundir i asseure les bases en aspectes teòrics-bàsics i en els fonaments científics dels processos gastronòmics: la identificació sensorial dels diferents tipus d'aliments i els seus diferents graus de qualitat en un marc agroalimentari sostenible, els fonaments químics i nutricionals, el seu tractament, higiene, manipulació etc. També, des d'un punt de vista tècnic, es proposa l'estudi dels equips i instal·lacions on es treballa.

En un segon conjunt, s'aborda l'estudi de l'àmbit Gastronòmic aprofundint en els aspectes d'una gastronomia saludable, la restauració col·lectiva, la psicologia, i la nutrició pública.

Finalment, en el tercer conjunt es desenvolupen continguts relacionats amb les manifestacions culturals i artístiques en l'àmbit de les ciències socials i jurídiques i es tracten els aspectes històrics i antropològics, l'art i la gestió de recursos relacionats amb la Gastronomia. Però també en "Comunicació en Gastronomia" s'afronten temes com la creativitat, la premsa, la comunicació especialitzada o la crítica gastronòmica mentre que amb la "Protecció de la qualitat en l'activitat Gastronòmica" s'aborden eines bàsiques en l'àmbit de l'organització jurídica, la protecció dels processos de producció, les normatives de qualitat dels aliments o les Denominacions d'Origen, entre altres continguts.

REQUISIT LINGÜÍSTIC EN LLENGUA ESTRANGERA

L'alumnat que cursa **títols de grau** a la Universitat d'Alacant ha d'**acreditat**, com a mínim, el **nivell B1 en una llengua estrangera per a poder obtenir-ne el títol** (tot i això, recomanem el B2). El nivell de llengua requerit s'adequa al Marc de Referència Europeu per a les Llengües Modernes.

L'acreditació del nivell de llengua es pot obtenir prèviament o en qualsevol moment durant els estudis universitaris. En tot cas, **per a poder avaluar el treball de fi de grau** caldrà tenir-lo acreditat.

Les **diverses vies** per a obtenir l'acreditació es poden consultar en la informació addicional que inclou aquest apartat.

[+info](#)

CAPACITACIÓ DOCENT EN LLENGÜES

Per a l'alumnat que, en finalitzar els estudis, vulga dedicar-se a la **docència** no universitària és absolutament **recomanable** l'obtenció de la **capacitació docent en llengües** (valencià o llengües estrangeres).

La capacitació es pot obtenir seguint itineraris específics en els plans d'estudis o superant el **curs de capacitació per a l'ensenyament en valencià, alemany, francès o anglès** que imparteix la UA.

[+info](#)

TREBALL DE FI DE GRAU (TFG)

Tots els ensenyaments oficials de grau acaben amb l'elaboració i defensa d'un treball fi de grau, que ha de fer-se en la fase final del pla d'estudis i estar orientat a l'avaluació de competències associades al títol.

El TFG és un treball original, autònom i personal, l'elaboració del qual podrà ser individual o coordinada, que cada estudiant ha de fer orientat per un tutor o tutora. Això permetrà a l'alumnat mostrar de manera integrada els continguts formatius rebuts i les competències adquirides associades al títol de grau.

Per a poder matricular-se del TFG, cal complir els requisits establits en la normativa de permanència i continuació d'estudis per a alumnes matriculats en títols de grau de la Universitat d'Alacant. Entre aquests requisits destaca el de haver superat un mínim de 168 crèdits, en els títols de grau de 240 crèdits, o de 228 en els títols de grau de 300 crèdits o més.

Per a poder avaluar el TFG, s'ha d'haver acreditat el nivell B1 de llengua estrangera (recomanable el B2).

[+info](#)

- [Requisits d'accés](#)
- [Tràmits per a sol·licitar plaça](#)
- [Perfil d'ingrés recomanat](#)
- [Oferta de places i notes de tall per grup](#)

REQUISITS D'ACCÉS

BATXILLERAT I PROVA D'ACCÉS A LA UNIVERSITAT (PAU): encara que s'hi pot accedir des de qualsevol modalitat de batxillerat, es recomana haver cursat la modalitat de **ciències socials o la de ciències**.

Es pot millorar la nota d'admissió examinant-se, en la PAU, d'assignatures que ponderen segons aquesta taula:

PONDERACIONS		ARTS ESCÈNIQUES	BIOLOGIA	CULTURA AUDIOVISUAL II	DIBUIX TÈCNIC II	DISSENY	ECONOMIA DE L'EMPRESA	FÍSICA	FONAMENTS DE L'ART II	GEOGRAFIA
CURS 2018/19	0,1	X		X	X	X				
	0,2		X				X	X	X	X

PONDERACIONS		GEOLOGIA	GREC II	HISTÒRIA DE LA FILOSOFIA	HISTÒRIA DE L'ART	LLATÍ II	MATEMÀTIQUES APLICADES A LES CIÈNCIES SOCIALS II	MATEMÀTIQUES II	QUÍMICA
CURS 2018/19	0,1	X	X		X				
	0,2			X		X	X	X	X

2. BATXILLERATS ANTERIORS AMB O SENSE PAU SUPERADA: l'alumnat que haja cursat estudis de batxillerat d'acord amb **plans anteriors amb selectivitat superada** manté la nota d'accés, tot i que pot millorar-la presentant-se a assignatures de la fase voluntària de la PAU o a la fase obligatòria (en aquest cas, han de fer la fase obligatòria completa).

L'alumnat procedent del sistema de **BUP i COU** manté la qualificació d'accés obtinguda en la prova de selectivitat. Es pot millorar la nota d'admissió presentant-se a la fase voluntària de l'actual PAU. Només qui va superar el COU abans del curs 74/75 (any d'implantació de la selectivitat) pot accedir sense superar proves d'accés.

L'alumnat procedent de **sistemes educatius espanyols més antics** (estudis de batxillerat amb pla anterior al 1953, estudis de batxillerat superior, curs preuniversitari i proves de maduresa) pot accedir a estudis oficials de grau amb la nota d'accés que hi va obtenir. També pot millorar-la amb la fase voluntària de la PAU.

3. FORMACIÓ PROFESSIONAL. Amb títols de tècnic superior de formació professional, tècnic superior d'arts plàstiques i disseny o tècnic esportiu superior, es pot accedir des de qualsevol família professional.

Es pot millorar la nota d'admissió examinant-se en les PAU d'un màxim de quatre assignatures, les quals ponderen d'acord amb la taula de ponderacions de l'apartat 1.

4. ALUMNES DE SISTEMES EDUCATIUS DE PAÏSOS DE LA UNIÓ EUROPEA O D'ALTRES ESTATS AMB QUÈ ESPANYA HAJA SUBSCRIT ACORDS INTERNACIONALS SOBRE AQUEST TEMA. Cal acreditació d'accés expedida per la UNED.

Poden reconèixer o examinar-se d'assignatures en les proves de competències específiques (PCE) que organitza la UNED per a millorar la nota d'admissió fins a 14 punts, d'acord amb el sistema de ponderacions de la taula del punt 1.

5. ALUMNES DE SISTEMES EDUCATIUS ESTRANGERS. Després de sol·licitar l'homologació del títol d'origen al títol espanyol de batxillerat, poden examinar-se d'un màxim de 4 assignatures de les oferides en les proves de competències específiques (PCE) de la UNED (almenys una assignatura troncal comuna).

Se'ls aplicarà la taula de ponderacions del punt 1, en cas d'haver-se examinat i superat assignatures troncal de modalitat o d'opció.

6. ALTRES. Titulats universitaris i assimilats, proves d'accés per a majors de 25 anys (opció preferent: ciències socials i jurídiques), accés amb acreditació d'experiència laboral o professional (majors de 40 anys), accés per a majors de 45 anys mitjançant prova.

TRÀMITS PER A SOL·LICITAR PLAÇA

- Nombre de places: 75
- Preinscripció: mitjan juny - principi de juliol
- Publicació de resultats d'admissió i espera: mitjan juliol
- Matriculació: els admesos, després de la publicació dels resultats, s'hi han de matricular en els terminis que s'establisquen a través d'Internet.

PERFIL D'INGRES RECOMANAT

Encara que no s'exigeix cap formació prèvia específica, per a ingressar en el grau en Gastronomia i Arts Culinàries es recomana que l'alumnat haja cursat la modalitat de ciències socials o la de ciències.

Recomanem haver cursat, entre d'altres, matèries d'Economia, Economia de l'Empresa, Geografia i Matemàtiques Aplicades a les Ciències Socials, que ponderen amb el factor màxim de 0,2.

OFERTA DE PLACES I NOTES DE TALL PER GRUP

CURS	OFERTA DE PLACES	NOTES DE TALL PER GRUP						
		GENERAL	MAJORS 25	MAJORS 40	MAJORS 45	TITULATS	ESPORTISTES	MINUSV.
2018-19	75							

PERFILS PROFESSIONALS DEL TÍTOL

Els graduats en Gastronomia seran professionals amb diversos perfils laborals:

- Direcció, gestió i administració en hostaleria, restauració i sectors afins.
- Consultoria, assessoria i promoció de noves iniciatives gastronòmiques en indústria o restauració.
- Innovació culinària i serveis gastronòmics.
- Organització d'esdeveniments gastronòmics, activitats i productes turístics associats a la gastronomia.
- Polítiques alimentàries i sostenibilitat.
- Responsable de qualitat i seguretat alimentària en restauració.
- Formació, investigació i innovació en centres públics i privats.
- Restauració col·lectiva o social.
- Gastronomia i salut.
- Conservació, revaloració i readaptació del patrimoni cultural en el vessant culinari i gastronòmic.

CALENDARI D'IMPLANTACIÓ

CRONOGRAMA D'IMPLANTACIÓ DEL TÍTOL

Curs acadèmic	Implantació del grau en Gastronomia i Arts culinàries
2018-2019	1r curs
2019-2020	2n curs
2020-2021	3r curs
2021-2022	4t curs

- [Memòria Verificada](#)
- [Resolució Consell d'Universitats \(CU\): Verificació positiva](#)
- [Resolució Consell d'Universitats \(CU\): Renovació de l'acreditació](#)
- [Autorització de la Generalitat Valenciana](#)

Sistema de Garantia Interna de Qualitat (SGIC) del Títol

- Estructura del Centre per a la Qualitat
 - [Comissió de Garantia Interna de Qualitat](#)
 - [Altres Comissions](#)
- [Manual SGIC](#)
- [Procediments](#)
 - [Estratègics \(PE\)](#)
 - [Clau \(PC\)](#)
 - [Suport \(PA\)](#)
 - [Mesura \(PM\)](#)
- [Gestió del SGIC](#) (Accés a ASTUA)

Seguiment del Títol

- [Autoinformes UA](#)
- [Informes externs AVAP](#)
- [Altres informes](#)
- [Plans de millora](#)
- [Progrés i resultats de l'aprenentatge](#)

Informació del Centre	Informació general per a l'alumnat
<ul style="list-style-type: none">• Facultat de Ciències Telèfon:+ 34 96 590 3557 Fax:+ 34 96 590 3781 facu.ciencies@ua.es http://ciencias.ua.es/va/• Programes de mobilitat• Pràctiques en empreses i institucions• Actes d'acolliment i benvinguda• Programa d'acció tutorial	<ul style="list-style-type: none">• Beques i ajudes• Allotjament• Menjadors i cafeteries• Transport• Atenció mèdica d'urgència• Assegurances• Atenció estudiants amb necessitats especials• Representació i participació estudiantil• Targeta d'identificació universitària (TIU)• Preguntes freqüents
Normativa general de la UA	+ Informació titulació
<ul style="list-style-type: none">• Normativa i procediments acadèmics de la Universitat d'Alacant	<ul style="list-style-type: none">• Publicació del pla d'estudis (BOE 16/02/19)• Correcció d'errors (BOE 23/02/19)• Web pròpia• Fullet informatiu• Vídeo presentació de la titulació