EXPERTO EN COCINA TECNOLÓGICA (2016-17)

Código:	Fecha de aprobación:	Precio:
9176	26/06/2014	70 1st registration credits
Créditos:	**Título:**	
20	UA Studies (ECTS)	

RAMA
Not defined

PLAN
EXPERTO EN COCINA TECNOLÓGICA

TIPO DE ENSEÑANZA
Face-to-face

CENTROS DONDE SE IMPARTE
Centre for Continuing Education (ContinUA)

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 2016-17

Leyenda: No ofertada | Sin docencia

UNICO

OBLIGATORIAS — 20 créditos

Curso	Título	Créditos	Subject
1	COMPULSORY	2	78405 - EVOLUTION AND RATIONALE AND CUISINE MEDITERRANEAN. DIET FOOD AND HEALTH
1	COMPULSORY	3	78406 - TECHNICAL AND TECHNOLOGICAL EQUIPMENT FOR A KITCHEN
1	COMPULSORY	4	78407 - INGREDIENTS: ANIMAL, VEGETABLE AND MINERAL
1	COMPULSORY	3	78408 - CULINARY PRODUCTS AND PREPARATIONS
1	COMPULSORY	2	78409 - PARAMETRIC RECIPES
1	COMPULSORY	2	78410 - BAKERY TECHNOLOGY
1	COMPULSORY	3	78411 - GOURMET OFFERS
1	COMPULSORY	1	78412 - CREATIVE

Superado este bloque se obtiene
EXPERTO EN COCINA TECNOLÓGICA

La finalidad del curso es perfeccionar a profesionales de la restauración e insertar en el mundo laboral a cocineros con un mayor rigor científico y conocimiento de los métodos de gestión.

El Experto en Cocina Tecnológica consta de 20 créditos ECTS distribuidos de la siguiente forma:

Tipo de asignaturas	Créditos
Obligatorias (OB)	20
Optativas (OP)	0
Trabajo Final (OB)	0
TOTAL CRÉDITOS	**20**

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 **EXPERTO EN COCINA TECNOLÓGICA.**

REQUISITOS DE ACCESO

Con carácter general, para acceder a las enseñanzas conducentes a la obtención del título propio de Experto 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.
- Cumplir los requisitos de acceso a estudios universitarios oficiales en el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).
- A este título de Experto también se podrá acceder mediante una prueba especial de acceso para alumnado con experiencia profesional. Para más información sobre esta prueba se debe consultar con los organizadores del estudio (ver apartado "+info").

DIRIGIDO A

- Cocineros con formación en cocina (Certificado de profesionalidad nivel 2 o superior, o ciclos formativos de formación profesional de grado medio o superior)
- Cocineros profesionales con acreditada experiencia que deseen adquirir nuevos conocimientos.
- Alumnos con titulaciones relacionadas con la temática del curso que deseen ampliar conocimientos.

CRITERIOS DE ADMISIÓN

La selección se hará teniendo en cuenta que el alumno tenga la titulación necesaria para acceder al grado de experto, se admitirá que no tengan titulación universitaria, si cumplen los requisitos de acceso que establece la normativa de títulos propios.

Asimismo se realizará un proceso de selección de alumnos consistente en una prueba práctica y una entrevista

El alumnado con experiencia profesional pero que no reúna los requisitos académicos de acceso sólo podrán acceder mediante una prueba especial de acceso.

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 aplicacion 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 Experto en Cocina Tecnológica 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

Begoña Murcia Alcaraz

Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas

Teléfono: 965903400 Ext. 2643

b.alcaraz@ua.es

http://iuit.ua.es/

ORGANIZADORES ACADÉMICOS

Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas

DIRECCIÓN ACADÉMICA

- Director de estudios:

  Josep Antoni Ivars Baidal