

EXPERT IN CUINA TECNOLÒGICA (2023-24)

Codi: 9176	Data d'aprovació: 26/06/2014	Preu: 70 Crèdits en 1a matrícula
Crèdits: 20	Títol: Estudi Propi (ECTS)	

RAMA

Sense definir

PLA

EXPERT IN CUINA TECNOLÒGICA

TIPÚS DE ENSENYAMENT

Presencial

CENTRES ON S'IMPARTEIX

Centre de Formació Contínua (ContinUA)

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 2023-24Leyenda: No ofertada Sense docència**UNICO****OBLIGATORIAS**

20 crèdits

Curs	Títol	Crèdits	Assignatura
1	OBLIGATÒRIES	2	78405 - EVOLUCIÓ I FONAMENTS DE LA GASTRONOMIA I DIETA MEDITERRÀNIA. ALIMENTACIÓ I SALUT
1	OBLIGATÒRIES	3	78406 - TÈCNIQUES I EQUIPAMENT PER A UNA CUINA TECNOLÒGICA
1	OBLIGATÒRIES	4	78407 - INGREDIENTS: ANIMALS, VEGETALS I MINERALS
1	OBLIGATÒRIES	3	78408 - PRODUCTES CULINARIS I PREPARACIONS
1	OBLIGATÒRIES	2	78409 - RECEPTARI PARAMÈTRIC
1	OBLIGATÒRIES	2	78410 - PASTISSERIA TECNOLÒGICA
1	OBLIGATÒRIES	3	78411 - OFERTES GASTRONÒMIQUES
1	OBLIGATÒRIES	1	78412 - TALLERS

Superat aquest bloc s'obté

EXPERT EN COCINA TECNOLÒGICA

La finalitat del curs és perfeccionar a professionals de la restauració i inserir en el món laboral a cuiners amb un major rigor científic i coneixement dels mètodes de gestió.

L'Expert en Cuina Tecnològica consta de 20 crèdits ECTS distribuïts de la següent forma:

Tipus d'assignatures	Crèdits
Obligatòries(OB)	20
Optatives(OP)	0
Treball Final (OB)	0
TOTAL CRÈDITS	20

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 d'**EXPERT EN CUINA TECNOLÒGICA**

REQUISITS D'ACCÉS

Amb caràcter general, per accedir als ensenyaments conduents a l'obtenció del títol propi d'Expert 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.
- Complir els requisits d'accés a estudis universitaris oficials a l'Espai Europeu d'Educació Superior (EEES).
- A aquest títol d'Expert també es podrà accedir mitjançant una prova especial d'accés per a alumnat amb experiència professional. Per a més informació sobre aquesta prova s'ha de consultar amb els organitzadors de l'estudi (veure apartat " info").

DIRIGIT A

- Cuiners amb formació en cuina (Certificat de professionalitat nivell 2 o superior, o cicles formatius de formació professional de grau mitjà o superior)
- Cuiners professionals amb acreditada experiència que desitgen adquirir nous coneixements.
- Alumnes amb titulacions relacionades amb la temàtica del curs que desitgen ampliar coneixements.

CRITERIS D'ADMISSIÓ

- La selecció es farà tenint en compte que l'alumne tinga la titulació necessària per a accedir al grau d'expert, s'admetrà que no tinguen titulació universitària, si compleixen els requisits d'accés que estableix la normativa de títols propis.

Així mateix es realitzarà un procés de selecció d'alumnes consistent en una prova pràctica i una entrevista

L'alumnat amb experiència professional però que no reuneixca els requisits acadèmics d'accés només podran accedir mitjançant una prova especial d'accés.

PREINSCRIPCIÓ I MATRICULACIÓ

La preinscripció es realitza en la secretaria administrativa de l'estudi, en els terminis que per a cada curs acadèmic estableixi l'adreça d'estudis (veure dades de contacte a 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>

L'Expert en Cuina Tecnològica 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

Begoña Murcia Alcaraz

Institut Universitari d'Investigacions Turístiques

Telèfon: 965903400 Ext. 2643

b.alcaraz@ua.es

<http://iuit.ua.es/va>

ORGANITZADORS ACADÈMICS

Institut Universitari d'Investigacions turístiques

DIRECCIÓ ACADÈMICA

- Director d'estudis:

Josep Antoni Ivars Baidal