



IV Edición

PROGRAMA DE ESTUDIOS PROPIOS EN ARROCES Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA



PROGRAMA DE ESTUDIOS PROPIOS EN ARROCES Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA

TÍTULO PROPIO DE LA UNIVERSIDAD DE ALICANTE
(60 Créditos)*

Este título está formado por:

Experto en Historia, Globalización y Turismo entorno al Arroz y Alta Cocina Mediterránea

• (Semipresencial) 20 CRÉDITOS

Inicio octubre-Finaliza diciembre.

Especialista en Ciencia y Tecnología Culinaria, Maridajes, Arroces y Alta Cocina Mediterránea

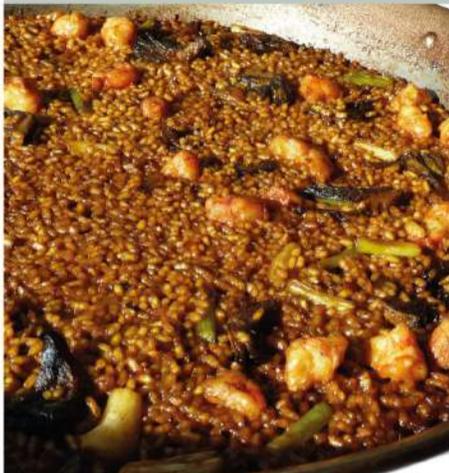
• (Se imparte de forma semipresencial) 30 CRÉDITOS.

- Inicio diciembre - finaliza mayo.
- Horario: lunes y martes.
- Las clases se impartirán en el campus de la Universidad de Alicante y en el CdT Marina Alta de Dénia y en el Instituto de Tecnologías Turísticas Invat.tur de Benidorm. (Necesario superar título de Experto)

Trabajo fin de Máster al que se podrá optar una vez cursado y superado el experto y el especialista

10 CRÉDITOS.

*Actuación realizada en el marco del convenio de colaboración de Turismo Comunitat Valenciana y la Universidad de Alicante, para la transferencia de conocimiento al sector de la gastronomía y el turismo de la Comunitat Valenciana.



Título universitario que pone al alcance del alumnado una formación única en un campo demandado profesionalmente.

Podrá aplicar las nuevas técnicas de Alta Cocina en la elaboración de los arroces, desarrollando habilidades creativas y sensoriales para la creación de arroces contemporáneos y adquiriendo una amplia base sobre los procesos físico-químicos que intervienen en la elaboración de los mismos.

El alumnado se especializará en Alta Cocina Mediterránea y en la elaboración de arroces conociendo su implantación en la gastronomía española. Podrá adquirir conocimientos fundamentales sobre la gastronomía tradicional arrocera. Conocerá los principales productos que intervienen en la preparación de arroces; materias primas, zonas de producción, elaboraciones, peculiaridades, técnicas de cocinado, etc.

CONTENIDO :

TÍTULO EXPERTO

Asignaturas:

- Origen y evolución del cultivo del arroz a lo largo de la historia.
- Cultivo del arroz, sistemas de producción y variedades de arroces.
- Origen y evolución de la alta cocina mediterránea.
- Cultura mediterránea: alimentación y salud.
- Turismo gastronómico en torno a la gastronomía mediterránea.
- Las nuevas culturas alimentarias: globalización.
- Gastrofía y cocina magistral con soles y estrellas (masterclass a cargo de chefs de reconocido prestigio).

TÍTULO ESPECIALISTA

Asignaturas:

- Materias primas relacionadas con la elaboración de los arroces y la alta cocina mediterránea.
- Ciencia gastronómica aplicada a los arroces y a la alta cocina mediterránea.
- Análisis sensorial y maridajes.
- Prácticum.
- Características y clasificación de los arroces tradicionales.
- Sumillería aplicada a los arroces y a la alta cocina mediterránea.
- La innovación en los arroces tradicionales
- Productos y técnicas no vinculadas tradicionalmente al arroz.
- Características de la alta cocina mediterránea.
- Cocina tecnoemocional, alimentación y felicidad.

PROFESORADO

Profesorado universitario y chefs de referencia, reconocidos con todo tipo de distinciones y especializados en arroces y/o Alta cocina.



CRITERIOS DE ACCESO

PARA PROFESIONALES:

Prueba de acceso y experiencia profesional acreditada.

COSTE

- Título experto coste: 1.380€
Subvención de Turisme Comunitat Valenciana para cada alumno: 750€
Coste final del título de experto: 630€
- Título especialista coste 2.070€ (con opción a beneficiarse de una de las becas que el Máster pone a disposición de sus estudiantes)
- Trabajo de fin de Máster. Coste: 600€

PREINSCRIPCIÓN

Plazas limitadas

EXPERTO

<https://cvnet.cpd.ua.es/preinsua/estudio.aspx?codest=9297&idioma=es>

PARA MÁS INFORMACIÓN

✉ master.dietamed@ua.es
☎ +34 610 48 89 91
🌐 <https://masterarrocesyaltacocina.ua.es>

VÍDEO



<https://masterarrocesyaltacocina.ua.es/edicion-2018-2019/>

