



## 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, elaboración, 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](mailto:master.dietamed@ua.es)  
☎ +34 610 48 89 91  
🌐 <https://masterarrocesyaltacocina.ua.es>

### VÍDEO



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

