



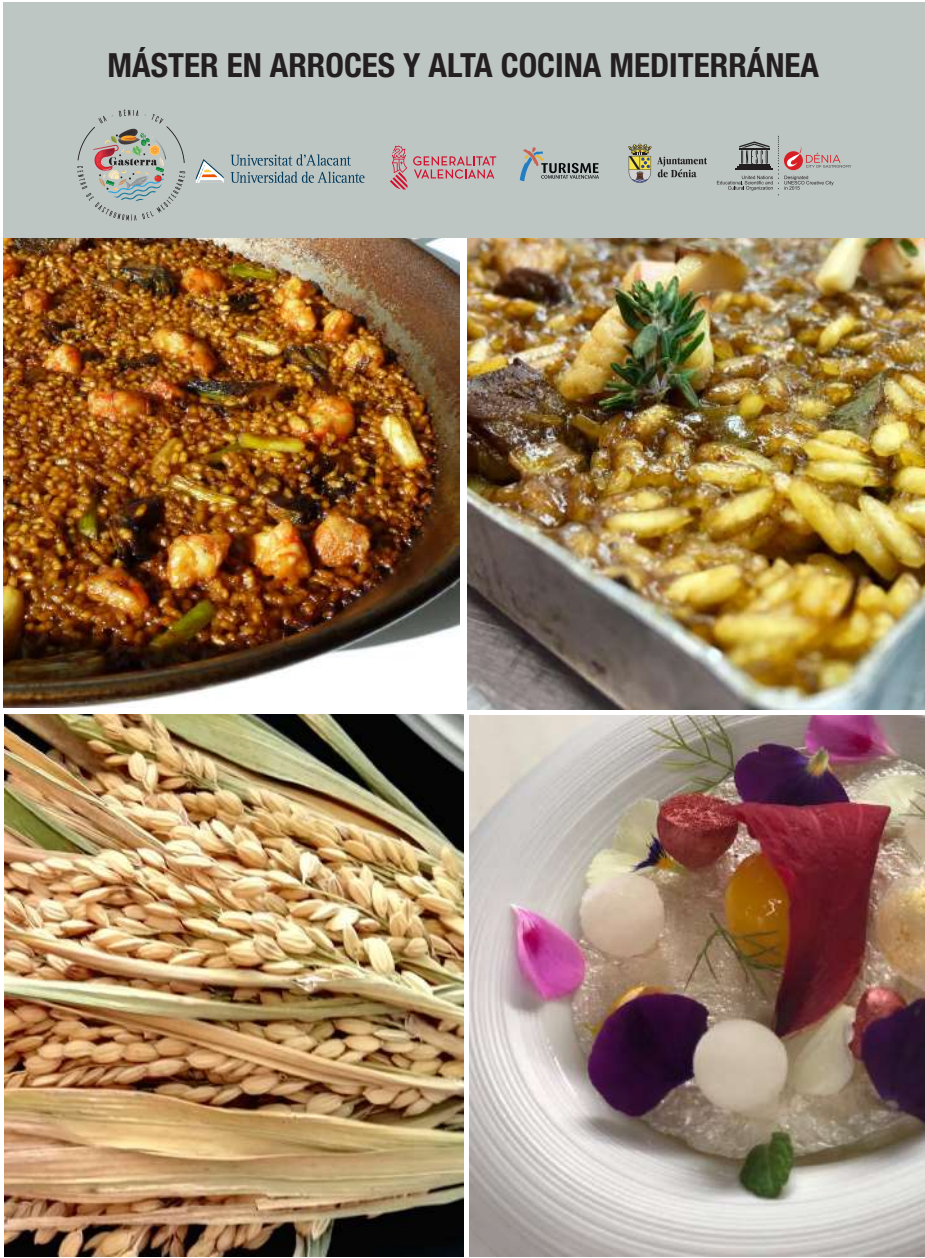
MÁSTER EN ARROCES Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA

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

ONLINE Y SEMIPRESENCIAL

- Inicio octubre y finaliza junio.
- Horario lunes y martes.
- Las clases se impartirán en el campus de la universidad de Alicante y en CdT Marina Alta de Dénia.

*Actuación realizada en el marco del convenio de colaboración de Turisme 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 arrocer. Conocerá los principales productos que intervienen en la preparación de arroces; materias primas, zonas de producción, elaboración, peculiaridades, técnicas de cocinado, etc.

CONTENIDO :

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.
- Gastrosfía y cocina magistral con soles y estrellas (masterclass a cargo de chefs de reconocido prestigio).

- 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.
- Trabajo fin de Máster.

PROFESORADO

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



Alberto Ferruz
Bon Amu



Mª José San Román
Monestrell



José Manuel Miguel
Beat



Fernando Bernardi
Orbianno



Quique Dacosta
Quique Dacosta



Kiko Moya
L'Escalata



Susi Díaz
La Finca



Cristina Figuera
El Xato



CRITERIOS DE ACCESO

- Estar en posesión de un título oficial de educación superior (Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto técnico, Licenciado, Ingeniero, Arquitecto, Grado, Máster, Doctor)
- También podrá acceder quienes estén cursando un título oficial de educación superior y le resten menos de 18 créditos para su obtención.

COSTE

Coste del Máster: 3.600€
Subvención de Turisme Comunitat Valenciana: 750€
Coste final: 2.850€*

*Opciones a becas

<https://masterarocesyaltacocina.ua.es/precios-edicion-2020-2021/>

PREINSCRIPCIÓN

Plazas limitadas

MÁSTER - PREINSCRIPCIÓN JULIO-SEPTIEMBRE 2020

<https://cvnet.cpd.ua.es/preinsua/estudio.aspx?codest=9299&idioma=es>

VÍDEO



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

PARA MÁS INFORMACIÓN

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

