Documentación Programa Master en Artes Culinarias y Dirección de Cocina (FUNDACIÓN RAMÓN ARECES)

Convocatoria: C.2019

Área: F.- ARTES, HUMANIDADES Y COMUNICACIÓN

Entidad Académica: Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol

---

Presentación

El Máster en Artes Culinarias y Dirección de Cocina que presentamos tiene como antecedente la experiencia de las dieciocho anteriores ediciones del Postgrado en Dirección de Cocina (pionero en Europa) y desde 2013 a nivel de Máster en con actualizaciones pedagógicas y de contenidos que requiere la dirección moderna del departamento de cocina.

El carácter modular de los contenidos del Máster en Artes Culinarias y Dirección de Cocina proporciona a los participantes la posibilidad de cursar en un solo año lectivo la totalidad de los módulos que, una vez superados, darán derecho al título de Máster. Así mismo, los participantes pueden optar por matricular uno o varios módulos que, una vez superados, darán derecho al Diploma de Especialización de módulo o módulos superados.

Objetivos:

Módulo I: Gestión y Administración de Cocina

a) Fundamentar la actividad del profesional de la cocina en sus relaciones con la ciencia bioquímica.

b) Saber ampliar en los participantes la utilización y aplicación de los productos vinícolas en las elaboraciones culinarias

c) Saber introducir buenas prácticas de sistematización de los procesos de la administración de la cocina.

d) Llevar a cabo la sistematización de los procesos de elaboración de las distintas ofertas gastronómicas

e) Aplicar las técnicas de gestión de los recursos humanos y materiales, así como el control de costes y rendimientos en cocina

f) Buenas prácticas de negociación y aprovisionamiento de materias primas en cocina.

Módulo II: Buenas prácticas de tratamiento de los productos y aplicación de las técnicas culinarias

a) Conocer las características específicas de las categorías y de los productos de cocina

b) Llevar a cabo buenas prácticas de tratamiento de los procesos de recepción, pre elaboración y conservación productos o materias primeras

c) Saber analizar las mermas y los rendimientos de las materias primeras

d) Dominar las técnicas de porcionado y despiece

e) Saber relacionar los productos y las necesidades alimentarias específicas.

f) Saber aplicar las diferentes técnicas de cocción en función de las características y del tipo de oferta a presentar.

g) Saber aplicar las diferentes técnicas de cocción en función del tipo de cocina tradicional, moderna, de vanguardia y temática

Módulo III: Creatividad e Innovación en la Cocina

a) Fundamentar la práctica profesional de la cocina teniendo en cuenta el concepto de creatividad y las experiencias

más significativas en innovación.

b) Saber relacionar la propia personalidad y las tendencias en las ofertas gastronómicas.

c) Saber aplicar las técnicas nuevas en cocina y en particular de la cocina molecular

d) Hacer del trabajo en la cocina una investigación constante

Módulo IV: Dirección de Cocina para Eventos

a) Dominar los procesos de planificación documental de la oferta gastronómica de cualquier categoría de eventos.

b) Saber aplicar los protocolos de los sistemas de aprovisionamiento de géneros para la elaboración de eventos según su tipología.

c) Aplicar los procesos de sistematización y estandarización en la elaboración de la oferta gastronómica de los distintos tipos de eventos.

d) Aplicar las técnicas de control de costes y rendimiento de los servicios de eventos.

Módulo V: Pastelería y Repostería para Restaurantes

a) Dominar las técnicas de elaboración de panadería, pastelería y repostería

b) Saber organizar la partida de pastelería en el departamento de cocina

c) Saber diseñar una oferta gastronómica de postres en el restaurante

d) Saber elaborar con creatividad e innovación la oferta gastronómica de pastelería en restauración.

Módulo VI: Proyecto Final

a) Facilitar al participante la utilización de las técnicas de investigación en la cocina

b) Familiarizar al participante en la investigación sobre la práctica diaria de cocina.

c) Adquirir una actitud profesional de fundamentación científica del trabajo en cocina que incentive la creatividad, la innovación y la novedad en las ofertas gastronómicas.

Módulo VII: Prácticas Profesionales

1. Obtener una experiencia de trabajo real en las distintas partidas de una cocina significativa.

2. Conseguir la oportunidad de ser evaluado para disponer de un plan de carrera.

3. Integrar los aprendizajes del Máster en la realidad laboral humana y técnica de una cocina profesional.

Ficha Técnica

Duración del Programa:	De octubre de 2019 hasta noviembre de 2020 Período lectivo: octubre de 2019 a junio de 2020 Período Prácticas: junio a noviembre 2020 (6 meses)
Tipo de título:	Propio de EUHT StPOL y propio de la Universidad de Girona
Número créditos / horas:	1500 horas (60 créditos) incluyendo clases y prácticas

Lugar:	Sant Pol de Mar (Barcelona)
Sede de los cursos:	Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar.
Instituciones participantes:	Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar.
Horario:	25 horas lectivas semanales a razón de 5 horas diarias de lunes a viernes
Número de becas:	2 becas
Plazo de presentación de solicitudes:	Hasta el 7 de marzo de 2019, a las 09:00 a.m. (hora española)
Plazo de comunicación de admisiones:	Hasta el 31 de julio de 2019

Programa académico

MODULO 1: GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE COCINA

- Introducción y generalidades
- Administración de cocina

MÓDULO 2: BUENAS PRÁCTICAS DE TRATAMIENTO DE LOS PRODUCTOS Y APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS

CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO

- Categorización de productos
- Ámbitos de estudio

TÉCNICAS CULINARIAS

- En la cocina tradicional
- cocina moderna
- cocina moderna

COCINA TEMÁTICA

MÓDULO 3: CREATIVIDAD E INNOVACIÓN EN LA COCINA

- Introducción a la creatividad
- Experiencias de innovación y tendencias de futuro en la cocina

  1.1.- Estudio de casos históricos y actuales

  1.2.- Mesas redondas con profesionales invitados

- Cocina molecular

  2.1- espesantes

  2.2.- gelatinas y esferificaciones

  2.3.-emulsiones

  2.4.-espumas

- Investigación, desarrollo e innovación en la cocina (I+D+I)

  3.1.- Técnicas de investigación en cocina

  3.2.- Estudio de casos de investigación en cocina

  3.3.- Trabajos de investigación e innovación en cocina

MÓDULO 4: DIRECCION DE COCINA PARA EVENTOS

- Estudio de la categorización de eventos

  -Grandes eventos

  - Banquetes

  - Catering de eventos

  - Buffets

  - Congresos y convenciones

- Aprovisionamiento para cada tipo de evento
- Conocimiento y práctica de elaboración de los distintos tipos de eventos
- Sistema de control de costes de eventos
- Protocolo de servicio de eventos

MÓDULO 5: PASTELERÍA Y REPOSTERÍA PARA RESTAURANTES

- Elaboración de productos de panadería y bollería
- Elaboración de con azúcar
- Elaboraciones con chocolate
- Pastelería y repostería salada
- Pastelería y repostería dulce
- Helados y sorbetes
- Postres en el restaurante

MÓDULO 6: PROYECTO FINAL (150 horas)

Módulo obligatorio para el becario de la Fundación Carolina para obtener la titulación final de Máster. El becario deberá elegir y presentar un tema de investigación al director del Máster que deberá dar su aprobación previa. Los temas deberán tener relación con alguno de los contenidos que forman parte del Máster.

MÓDULO 7: PRACTICAS PROFESIONALES (300 horas)

Módulo obligatorio para el becario de la Fundación Carolina para obtener la titulación final de Máster. Consiste en la realización de un periodo de 6 meses de prácticas aprobados por la dirección del Máster y en una empresa seleccionada por StPOL.

Nota de interés: Por favor, tenga en cuenta que al no existir un espacio común de educación superior entre España y América Latina, la Fundación Carolina no puede garantizar en modo alguno la posible convalidación u homologación

posterior de los títulos académicos obtenidos.

La información sobre la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo Sant Pol de Mar y sobre este programa, puede ampliarse en www.santpol.edu.es

Otros datos

El becario de la Fundación Carolina obtendrá el Diploma de Máster en Artes Culinarias y Dirección de Cocina, de la Universitat de Girona, expedido por el Rector de la Universidad y el Director de Máster de EUHT StPOL, así que los solicitantes a esta beca deberán cumplir con el requisito de acceso de graduado universitario o licenciado.

Requisitos

- Ser nacional de algún país de América Latina miembro de la Comunidad Iberoamericana de Naciones o de Portugal.
- No tener la residencia en España.
- Disponer de una dirección de correo electrónico.
- En el momento de solicitar la beca el candidato deberá poseer el título de licenciatura universitaria en gastronomía o en otras áreas con experiencia mínima de un año en una cocina profesional.
- Recomendable tener un nivel alto de inglés.
- Contar con experiencia previa en cocina de al menos 6 meses, para aquellos candidatos que posean la Licenciatura en gastronomía.

Dotación económica

Para este programa se convoca 2 **becas**.

Esta beca al estudio de la **Fundación Carolina** y la **Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar**, patrocinada por **El Corte Inglés,** comprende:

-10.800 € del importe de la matrícula abierta del programa que para el master asciende a la cantidad de 14.850 euros . Esta cantidad podrá verse modificada por la Institución Académica, según la actualización de los precios para el curso académico 2019-2020.

-Alojamiento en régimen de pensión completa durante el período lectivo del master en la residencia de la EUHT en St. Pol. El becario deberá asumir el alojamiento y manutención durante el período de prácticas.

- Billete de ida y vuelta en clase turista a España, desde la capital del país de residencia el becario en América Latina.

-Seguro médico no farmacéutico.

En caso de resultar beneficiado con una beca, el becario deberá abonar la cantidad de **5.150 euros**, de los cuales 4.050 € corresponden al resto del importe de la matrícula abierta del master y 1.100 euros aproximadamente corresponden a los importes de los uniformes, tasas académicas y expedición de diploma. Esta cantidad podrá verse modificada por la Institución Académica, según la actualización de los precios para el curso académico 2019-2020.Esta cantidad deberá ser transferida en el plazo y forma especificados en la notificación de concesión de beca por parte de la Fundación. En consecuencia, no se considerará aceptada la beca por parte del becario, en tanto no abone dicha cantidad.

El becario deberá asumir el alojamiento y manutención durante el período de prácticas.

(*)El alojamiento puede ser en habitación compartida.

Los beneficiarios de las ayudas al estudio tienen la posibilidad de obtener un crédito educativo en América Latina para sufragar el porcentaje de la matrícula y complementos de matrícula del master no cubierto.

Crédito educativo en América Latina.

Para información sobre posibilidades de crédito en Iberoamérica puede consultarse el apartado

Crédito educativo.

Aviso importante: Desde Fundación Carolina consideramos necesario poner en su conocimiento que, en previsión de la posible publicación de alguna medida procedente de cualquiera de las administraciones públicas que incremente el coste de la matrícula publicado, nuestra institución no podrá hacerse cargo de la misma, trasladando en su caso, este coste al beneficiario de las becas.

Asimismo, le comunicamos que los gastos que en su caso puedan derivarse del pago de tasas administrativas y de la expedición del título, correrán íntegramente por cuenta del becario.

En el apartado “Preguntas Frecuentes” encontrará respuesta a muchas de las dudas que puedan surgirle en relación con las condiciones de la beca.

Proceso de selección

1. La solicitud on line que encontrará en esta página web deberá estar debidamente cumplimentada. Se eliminarán aquellas solicitudes que estén incompletas y las que no cumplan los requisitos fijados para los candidatos que optan a este programa. En caso de enviar varias solicitudes on-line para un mismo programa, sólo se considerará como válida la última recibida.

2. La Institución Académica responsable del programa realizará una preselección de candidatos, confeccionando una lista que trasladará a la Fundación Carolina.

3. Una vez recibida la lista de preseleccionados por parte de la Institución Académica, un Comité de Selección evaluará las candidaturas presentadas confeccionando una lista priorizada. Este Comité estará formado por, al menos:

- Uno o dos representantes de la Institución Académica responsable del programa.
- Uno o dos representantes de la Fundación Carolina; uno de los cuales hará las funciones de Secretario del Comité.
- Un experto independiente en el área objeto del programa, que será nombrado por la Fundación Carolina.

4. Los candidatos propuestos por el Comité podrán ser convocados a una entrevista por videoconferencia o por cualquier otro medio que la Fundación Carolina designe al efecto, en una fecha y hora previamente comunicada al candidato y, con el objeto de evaluar su adecuación al programa. Los candidatos brasileños preseleccionados deberán tener en cuenta que esta entrevista se llevará a cabo, en todo caso, en castellano.

5. En dicha entrevista el candidato deberá aportar la documentación que previamente se le haya solicitado, así como acreditar los méritos académicos incluidos en la solicitud on-line. El candidato que no aporte lo solicitado o que no pueda acreditar dichos méritos, incluida **la veracidad de la nota media (promedio) de los estudios universitarios indicada en la aplicación**, quedará automáticamente descartado del proceso.

6. Una vez emitido el informe de la entrevista y, previa consulta con la Institución Académica, se formulará una propuesta definitiva. La decisión adoptada será inapelable.

7. La Fundación Carolina comunicará al candidato la concesión o denegación de la beca, indicándole, en el primero de los supuestos, el plazo máximo para confirmar la aceptación de la misma y la forma de realizarlo. Los plazos de comunicación son los establecidos al efecto en el apartado “Ficha Técnica” de cada uno de los programas.

8. En el caso de resultar beneficiario de una beca, le será solicitada la documentación que a continuación se detalla y que deberá ser remitida a Fundación Carolina, en conformidad con los plazos establecidos en la comunicación de concesión de beca:

- Carta de aceptación del becario. Esta carta solo será aceptada como válida si la misma está firmada por el becario en todas sus páginas. En caso contrario, no tendrá ninguna validez y deberá ser enviada de nuevo.
- Copia legalizada del título de Licenciado, Ingeniero o similar. Esta fotocopia puede compulsarla o autenticarla ante un notario público o en su propia universidad.
- Certificado original o copia legalizada o autenticada del expediente académico donde se detallen las notas o calificaciones obtenidas durante la realización de sus estudios de licenciatura. Este documento debe solicitarlo en su universidad.
- Fotocopia de los documentos que acrediten los principales méritos académicos o profesionales afirmados por el candidato en su solicitud on-line.
- Fotocopia del pasaporte en vigor.
- Certificado acreditativo de domicilio o residencia. Este documento deberá solicitarlo ante cualquier entidad o institución que acredite la veracidad del dato en cuestión; normalmente ante la policía.

NOTA: En ningún caso se devolverá al candidato la documentación aportada.

Una vez recibida la aceptación formal de la beca en las condiciones establecidas por la Fundación Carolina y la documentación solicitada, la beca le será adjudicada, dando comienzo los procedimientos necesarios para la incorporación del becario al programa. Los candidatos cuya documentación no se reciba dentro de las fechas límite indicadas en la comunicación de concesión de beca, perderán la misma.

9. El candidato deberá comenzar el proceso de admisión de la Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo Sant Pol de Mar antes del 7de marzo de 2019, a las 09:00 a.m. (hora española) siguiendo los siguientes pasos:

1. Completar la Solicitud de Admisión Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo Sant Pol de Mar:

   www.santpol.edu.es/docs/landings/fundacioncarolina-macdc-esp.html

Para la obtención de una beca Carolina es indispensable haber completado los datos de la solicitud de la página web de la Fundación Carolina, así como haber cumplido con las exigencias de admisión marcadas por la Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo Sant Pol de Mar, a través del enlace de conexión. En el caso de que una de las dos instituciones no tenga sus datos registrados, no se cursará su solicitud para la obtención de la beca Carolina.

INFORMACIÓN PARA LOS CANDIDATOS

- El número de pasaporte incluido en su solicitud on-line deberá ser éste y no otro. Asimismo, deberá estar actualizado en todo momento.

- Es importante que el candidato retenga correctamente su nombre de usuario y contraseña, a fin de poder acceder en todo momento a su solicitud on-line.

- - Todas las comunicaciones de la Fundación Carolina se realizarán a través de correo electrónico y a la dirección electrónica que figure en la solicitud on-line. En este sentido, le recomendamos que revise periódicamente la sección “Mis Comunicados” de su página personal en nuestra web y la bandeja de entrada de correo no deseado de su dirección electrónica.

- A fin de garantizar la correcta recepción de las comunicaciones de la Fundación Carolina, será responsabilidad del candidato la actualización en su ficha on-line de sus datos personales, incluida su dirección de correo electrónico. Esta información es la única que el candidato puede modificar en su ficha on-line, una vez finalizado el plazo de admisión de solicitudes.

- El candidato podrá consultar en todo momento el estado de su/s candidatura/s en la última página de su solicitud on-line, que se irá actualizando conforme se desarrolle el proceso de selección.

- Para cualquier consulta relacionada con su/s candidatura/s, el candidato deberá dirigirse al buzón específico del programa para el que ha solicitado una beca, y que ha sido habilitado al efecto. La dirección de correo electrónico para este programa es:

DIRECCIONCOCINACastellano_2019@fundacioncarolina.es

Asimismo, encontrará la respuesta a muchas de las preguntas que puedan surgirle en el apartado “Preguntas Frecuentes”.

- La información contenida en la página web de la Fundación Carolina acerca del programa (fechas de inicio y fin, horario, sede del curso, etc.) tiene sólo carácter orientativo, y podrá ser modificada en alguno de sus extremos. La Fundación Carolina notificará dichos cambios, en caso de producirse, en el tiempo y forma oportunos, sin que ello pueda dar derecho a reclamación alguna.

- En el caso de que la Institución Académica que imparte el programa decida, unilateralmente, no impartirlo por falta de alumnos suficientes, la Fundación Carolina no será responsable ni adquiere obligación alguna de ofertar un programa alternativo.

Condiciones de la beca

- El régimen de la beca es de**dedicación exclusiva**, por lo que es**incompatible** con cualquier otro tipo de beca o remuneración económica procedente de cualquier institución o empresa española, excepto en los casos de las prácticas obligatorias contempladas en los programas académicos que podrán ser remuneradas con conocimiento expreso y autorización de la Fundación Carolina.
- La Fundación Carolina confirmará regularmente, en colaboración con las Instituciones Académicas, la adecuada participación y progreso de los becarios, a fin de asegurar el nivel de éxito esperado.
- Los candidatos se comprometen de forma irrenunciable a que si finalmente resultaran adjudicatarios de una de las becas de Fundación Carolina, volverán a su país o a cualquier otro de la Comunidad Iberoamericana de Naciones, excepto España.
- El incumplimiento de estos requisitos y de aquellos otros que se establecen en la carta de compromiso que el becario deberá firmar para la aceptación de la beca, así como la comprobación de la inexactitud de los datos aportados por el mismo en el proceso de selección, darán lugar a la interrupción y retirada inmediata de la beca, así como a la reclamación de todos los fondos percibidos por el becario.