

MC *F*

Master Cocina Ferran Adrià



universidad camilo josé cela
cátedra ferran adrià
de cultura gastronómica y
ciencias de la alimentación



PRESENTACIÓN

El Máster en Cocina de Autores se pone en marcha con la firme vocación de convertirse en una herramienta indispensable **para aquellos profesionales del mundo de la restauración con clara vocación emprendedora.**

Este máster, pionero en el planteamiento que ofrece, está centrado en una formación teórico-práctica altamente conceptual y a la vez extraordinariamente útil en un entorno profesional de estas características. Por un lado, entendemos la formación gastronómica como una **oportunidad de aprendizaje creativo en el mundo de la cocina** y, por otro, no podemos olvidar la parte empresarial, el hecho de que cualquier proyecto gastronómico único e innovador que se pretenda poner en marcha deberá ser **viable y lo más rentable posible.**

El máster está dirigido tanto a profesionales con experiencia previa en restauración como a titulados universitarios. En todo caso, personas amantes de la cocina, con espíritu emprendedor y dispuestas a poner en marcha una idea, un concepto personal y único que les llevará bien a la apertura de un negocio propio o bien a liderar un proyecto de futuro dentro de aquél en el que se planteen desarrollarse profesionalmente.

El Máster en Cocina de Autores es un Título propio de la Universidad Camilo José Cela y el Instituto Superior de Alta Dirección, que certifican un Máster Universitario de 1.000 horas de duración (40 ECTS) distribuidas de la siguiente forma:

450 horas de clases presenciales

400 horas on-line

150 horas para el Proyecto Fin de Máster,

+ 200 horas adicionales de prácticas voluntarias garantizadas

Los alumnos que no reúnan los requisitos de admisión necesarios en cuanto a titulación exigida, obtendrán un Certificado de la Universidad Camilo José Cela por el total de horas cursadas.

Existe también la posibilidad de realizar diferentes cursos de especialización cuyo contenido ha sido extraído de las áreas específicas del máster. En primera convocatoria se lanza el "Curso de Especialización en Cocina de Autores", con 72h certificadas y coincidente en horario con las clases del Área de Autores del Máster.

PERÍODOS

El máster se extiende a lo largo de 12 meses que comprenden los siguientes períodos:

1er Periodo: NOVIEMBRE 2013 - FEBRERO 2014

2º Periodo: FEBRERO 2014 - MAYO 2014

3er Periodo: MAYO 2014 - SEPTIEMBRE 2014

4º Periodo: SEPTIEMBRE 2014 - NOVIEMBRE 2014

La fecha de comienzo será el 4 de Noviembre de 2013

Las **clases presenciales** tendrán lugar de lunes a jueves de 10.00h. a 20.00h. y los viernes de 10.00h a 14.00h.

- 1er Período: DEL 4 al 29 de NOVIEMBRE de 2013
- 2º Período: DEL 3 de FEBRERO al 28 de FEBRERO de 2014
- 3er Período: DEL 26 de MAYO al 20 de JUNIO de 2014
- 4º Período: DEL 1 de SEPTIEMBRE al 31 de OCTUBRE de 2014

Viaje de estudios: Los alumnos tendrán oportunidad de compartir una experiencia única recorriendo, a lo largo de una semana, la geografía española para conocer sus productos, las denominaciones de origen y algunas de las más relevantes propuestas de "Cocina de Autor" de cada región visitada.

PROGRAMA

El Máster en Cocina de Autores es una propuesta única en el sector que pretende formar a profesionales de la cocina orientados a **la investigación y la innovación, sin olvidar la responsabilidad con el entorno y la salud.**

Pero además, buena parte de las materias que los alumnos estudiarán en el máster tienen como finalidad **conectar la cocina con otras disciplinas artísticas**, iniciando al alumno en la búsqueda de las fuentes de inspiración, ampliando su perspectiva y activando su capacidad de análisis y reflexión como base para el desarrollo de su propia creatividad.

Por último, pero no menos importante, el alumno mantiene un contacto directo con la realidad que le rodea, entendiendo las **implicaciones económicas de cualquier proyecto culinario** que desee poner en marcha y conociendo las herramientas a su alcance para tratar de dinamizarlo y hacerlo viable.

Es, por tanto, una formación integral que abarca todos los aspectos prácticos necesarios para poner en marcha la "Cocina de autor" tal como el propio alumno la haya concebido. Y en ese camino, acompañándole en su formación, podrá contar con la experiencia y el conocimiento de **cerca de 50 expertos profesionales de todos los ámbitos**. Cocina (con 17 estrellas Michelin en el claustro específico), negocios (con empresarios de restauración de gran prestigio y profesores de diversas universidades y centros de postgrado), investigación culinaria (con doctores especializados del IMIDRA), salud (con doctores y expertos de la Fundación Española de la Nutrición), diseño, arquitectura, comunicación, tecnología y otros muchos temas más, con profesionales de gran trayectoria orientados a las artes culinarias, que se unen para construir **un auténtico "Menú de Autores"**.

Todo lo anterior se concreta según diferentes áreas de conocimiento, estructuradas en base a diferentes módulos de contenido, distribuidos según se muestra a continuación:

AREA DE DIRECCIÓN

Esta área supone aproximadamente el 15% del temario y se divide en los siguientes módulos:

Módulo de gestión económica y planificación

Módulo de recursos humanos

Módulo de comunicación empresarial

Módulo de calidad y sostenibilidad

AREA GASTRONÓMICA

Esta área supone aproximadamente el 21% del temario y se divide en los siguientes módulos:

Módulo de producción

Módulo de I+D+i

Módulo de nutrición y salud

Módulo de cultura gastronómica

ÁREA DE CREATIVIDAD E INNOVACIÓN

Esta área supone aproximadamente el 21% del temario y se divide en los siguientes módulos:

Módulo de estudio de las dimensiones (dibujo artístico y modelaje)

Módulo de análisis de formas "gastrónicas"

Módulo de arte, arquitectura y diseño

Módulo de armonía y ambientación

Módulo de estudio de dimensiones (Dibujo Técnico)

ÁREA DE CIENCIAS

Esta área supone aproximadamente el 16% del temario y se divide en los siguientes módulos:

Módulo de CC. Naturales y Biología

Módulo análisis sensorial

Módulo de física y química culinarias

Módulo de agricultura, ganadería y pesca

ÁREA DE TÉCNICAS E INSTRUMENTAL

Esta área supone aproximadamente el 19% del temario y se divide en los siguientes módulos:

- Módulo de herramientas informáticas
- Módulo de aplicaciones tecnológicas
- Módulo de inglés técnico
- Módulo de fotografía e imagen
- Módulo de equilibrio y bienestar
- Módulo de escenografía
- Módulo de instalaciones y equipamiento

ÁREA DE AUTORES

- Experiencia sensorial
- Producto como eje principal
- Evolución desde el concepto clásico
- Tecnología aplicada a los procesos
- Optimización de recursos y economías de escala
- Nuevos conceptos y composiciones
- Km. 0 vs. Globalización

El área de Autores es una sección especial del Máster que, además de formar parte del programa completo, se puede cursar de forma independiente como un curso de especialización avalado por un certificado específico de 72h otorgado por la Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela.

METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

El MCA es un Máster semipresencial, lo que permite mayor flexibilidad a los alumnos con menos disponibilidad para cubrir un programa íntegramente presencial.

En las **clases presenciales** el trabajo del alumno es fundamental. Por ello, se han diseñado diferentes acciones formativas que implican una participación activa y continua de los alumnos, que serán los auténticos protagonistas de su aprendizaje. Sobre un total de 450 horas, éstas quedarán distribuidas del siguiente modo:

20% Clases teóricas en aula

20% Visitas

45% Talleres

15% Clases magistrales

Todos los **profesores del máster** han sido cuidadosamente seleccionados para que aporten tanto su experiencia como sus conocimientos, contribuyendo con ello a enriquecer las clases. Así, contamos con doctores investigadores en las áreas de ciencias y nutrición, con expertos en el área de la gestión empresarial, diversos docentes procedentes de diferentes centros de estudios de postgrado, especialistas instrumentales con un perfil orientado a la innovación y, cómo no, a los principales representantes de la cocina de autor de nuestro tiempo.

El máster se completa con el **estudio on-line** de los alumnos a través de la plataforma de enseñanza virtual Blackboard, una de las más prestigiosas a nivel mundial. Los alumnos tendrán acceso a un entorno de aprendizaje virtual en el que dispondrán de materiales específicos de cada tema tratado en las clases presenciales. Allí podrán contactar con el resto de alumnos, así como acudir a sesiones de videotutoría semanales y plantear sus dudas y sugerencias a través tanto de los foros como de un correo electrónico interno del curso. El alumno podrá organizarse su tiempo de estudio por períodos de en torno a tres meses, durante los que podrá avanzar en el estudio en función de su disponibilidad.

Cada alumno dispondrá desde el primer período del curso de un tutor personal para la realización de su **Proyecto Fin de Máster**.

En cuanto a las **prácticas**, aquellos alumnos que opten por realizarlas, tendrán a su disposición un tutor específico que les ayudará a planificar las diferentes sesiones y establecer los objetivos a cubrir en dicho período en función de sus inquietudes profesionales. Dichas prácticas podrán ser realizadas en los restaurantes de cualquiera de nuestros profesores del claustro, estudiándose otras posibilidades en base a los intereses particulares de cada alumno, y siempre siguiendo un estricto procedimiento de asignación que se fundamentará en el rendimiento académico del mismo.

La **evaluación** es integral y continua, tanto en el transcurso de las clases presenciales como a través de la plataforma on-line.

Se valorarán la participación activa tanto en las clases presenciales como en el entorno virtual, los resultados obtenidos en las actividades de evaluación presenciales y en los exámenes online realizados a la finalización de cada periodo, así como la nota del trabajo fin de Máster que deberá ser defendido ante un tribunal compuesto principalmente por profesores del claustro.

LUGAR

La sede del máster está en Madrid, en las aulas que la Universidad Camilo José Cela dispondrá al efecto para las clases teóricas, las tutorías y algunos de los talleres. El resto de actividades (la mayor parte de los talleres, visitas, clases magistrales, etc.) se realizarán en

diversas ubicaciones según las necesidades de cada materia, pero siempre dentro de la Comunidad de Madrid.

Para aquellos alumnos que precisen alojamiento y manutención durante los meses que estén cursando el máster, está prevista una oferta especial en "La Posada del Chaflán".

PRECIO

PRECIO: 17.000€

Fórmula de pago aplazado:

Reserva de plaza: 1.700€

Matrícula: 2.550€ (fecha límite de pago 31/10/2013)

Resto: hasta 12 mensualidades sin intereses (Nov13-Oct14)

Se estudiarán **otras fórmulas adaptadas** de pago aplazado.

PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN

Requisitos de acceso

Podrán acceder a los estudios del Máster en Cocina de Autores:

- Diplomados y titulados universitarios o estudiantes de último curso que finalicen sus estudios en el transcurso de la realización del máster, estando supeditada la concesión del título a la finalización de aquellos.
- Profesionales con 5 o más años de experiencia acreditable en el sector.

Para aquellos alumnos que no cumplan con los requisitos de acceso, se contempla la posibilidad de expedir un certificado académico que acredita el título de "Curso Superior Universitario en Cocina de Autor".

Los documentos que deberán aportar los candidatos para apoyar su solicitud serán los siguientes:

- Documento de Identidad (N.I.F./N.I.E./Pasaporte)
Si es español el DNI
Si es ciudadano de un país de la Unión Europea: Documento de Identidad de su país o Pasaporte
Si no es ciudadano de la Unión Europea: NIE o Pasaporte
- Orden de domiciliación bancaria firmada por el titular de la cuenta, si procede
- Dos fotografías, no fotocopias, tamaño carné con fondo blanco

Alumnos que acceden desde Bachillerato (opción profesionales o Curso Superior)

- Libro de Escolaridad de Bachillerato.
- Título de Bachillerato o, en su defecto, pago de tasas del mismo. Cuando el alumno disponga del título deberá presentarlo en Secretaría.

Alumnos que acceden desde Formación Profesional (opción profesionales o Curso Superior)

- Libro de Escolaridad de FP II o Ciclo Formativo de Grado Superior o, en su defecto, Certificación Académica con las Calificaciones.
- Título de FP II o Título de Ciclo Formativo de Grado Superior o, en su defecto, pago de tasas del mismo. Cuando el alumno disponga del título deberá presentarlo en Secretaría.

Alumnos que acceden con una Titulación Universitaria

- Certificado Académico Oficial correspondiente a los estudios universitarios previos que le dan acceso a la titulación en que se matricula.
- Título Universitario o, en su defecto, pago de tasas del mismo. Cuando el alumno disponga del título deberá presentarlo en Secretaría.

Alumnos que acceden con una Titulación Universitaria sin finalizar

- Libro de Bachillerato y Acreditación de haber superado la Selectividad o documento acreditativo que le dio acceso a la Universidad.
- Certificado Académico Oficial de los estudios universitarios iniciados.

Alumnos que acceden con estudios realizados en el extranjero

- Bachillerato o equivalente: homologación del título en España (en titulaciones de dos o más años).
- Estudios Superiores: Certificado Académico y título

Otros tipos de acceso

- Certificado de haber superado la prueba de acceso a la Universidad de mayores de 25 años
- Certificado de empresa en el que conste la experiencia profesional
- Título y Certificación Académica con la Apostilla de la Haya, si procede
- Homologación a los estudios españoles correspondiente con sus estudios extranjeros

Proceso de admisión

Tras un primer contacto, vía telefónica o a través de correo electrónico, en el que se evalúa el interés real del candidato, se concertará una **entrevista**.

En la entrevista, el solicitante deberá aportar toda la **documentación solicitada** y la que considere además de interés para apoyar su solicitud (títulos, certificados de formación,

currículum vitae y al menos una carta de recomendación, entre otros). En la entrevista, cumplimentará la solicitud y responderá a las cuestiones planteadas por el personal al cargo de la misma, además de rellenar las hojas de solicitud tanto de reserva de plaza, como de concesión de beca, en su caso, y de financiación específica de la cuota del máster para su posterior aprobación por la Comisión de Seguimiento del mismo.

Se evaluará cada candidato de forma individual, atendiendo a sus méritos y conocimientos previos, así como a sus posibilidades de aportar valor al grupo de trabajo. Con los datos de la entrevista, el equipo de ISAD emitirá un **Informe de Evaluación que acompañará a la Solicitud de Admisión**, y que será enviado a la Dirección Académica del Máster en la UCJC.

Una vez valoradas las pruebas aportadas para cada candidato, la Dirección Académica determinará la posibilidad de admisión o rechazo del mismo y le enviará la comunicación correspondiente en cada caso. De igual modo se pronunciará en relación con la posibilidad de atender solicitudes concretas de convalidación de partes del temario del máster en función de las pruebas aportadas. Igualmente comunicará al alumno la resolución tomada por la Comisión de Seguimiento del Máster en relación con la concesión de algún tipo de beca o condiciones determinadas de financiación.

El alumno deberá realizar la **reserva de plaza** abonando la cantidad correspondiente según las instrucciones recibidas en la entrevista de admisión. No se podrá garantizar el acceso a ningún posible alumno que no haya realizado el pago correspondiente. Esta cantidad solo será devuelta si el candidato resultase no admitido en el máster o por otras causas de fuerza mayor debidamente justificadas.

El **pago de la matrícula** deberá realizarse con fecha límite 31 de octubre de 2013 y a partir de entonces se dará curso a las mensualidades pactadas si se hubiera optado por alguna fórmula de financiación.