



Máster Propio

Sede Santa María de La Rábida

CÓDIGO: 2546

## Patrimonio Alimentario

Carga lectiva: 60 ECTS

**Virtual**

Inicio: 7 de Febrero de 2022

**Dirección**

Dra. Almudena Villegas Becerril. Universidad de Córdoba

## **CÓDIGO 2546 | Sede Santa María de La Rábida**

### **Máster Propio en Patrimonio Alimentario**

#### **PRESENTACIÓN Y OBJETIVOS**

El Máster en Patrimonio Alimentario sería el primero en ofrecer esta titulación en España.

Ante la demanda social de especialistas en alimentación (más allá de la gastronomía), proponemos un título que ofrece el conocimiento teórico y práctico para incorporarse a los nuevos nichos de trabajo vinculados con este campo de conocimiento.

Hay muchas personas ocupando puestos innovadores, muchas de ellas carentes de la formación necesaria, que podrían reforzar su competencia con estudios como el propuesto. No es solamente la cocina, aunque esta formará parte de los conocimientos que deba alcanzar el estudiante. La realidad del Patrimonio inmaterial precisa una observación más completa, de carácter multidisciplinar, estructurada y con capacidad de integrarse en el mundo profesional. El estudiante tendrá que conocer materias como la historia de la alimentación, dietética y nutrición o geografía, incluso el funcionamiento de las guías gastronómicas o de las instituciones. Desde el MPA le ayudaremos para que la flexibilidad de estos conocimientos constituya una fortaleza, y para que las herramientas proporcionadas le ayuden a enfocar bien su trabajo para obtener los mejores resultados.

Es necesario, por tanto, ampliar los horizontes del futuro profesional, dotando al especialista de herramientas, recursos, técnicas y conocimientos imprescindibles para interpretar el Patrimonio Alimentario y ponerlo en valor, con el fin de proporcionarle las oportunidades para ocupar y crear un espacio en el mundo laboral actual, en el que resulta imprescindible la gestión integral de este conocimiento.

La firme convicción de que el conocimiento multidisciplinar proporcionará los mejores resultados en este campo nos lleva a desarrollar las líneas principales de este Máster.

#### **COMPETENCIAS BÁSICAS O GENERALES**

##### **Competencias básicas**

- Poseer y comprender las claves del Patrimonio Alimentario.
- Capacidad de aplicación de los conocimientos adquiridos en el MPA.
- Que el estudiante sea capaz de comunicar sus conclusiones a público especializado y no especializado.

##### **Competencias generales**

- Aprender a asumir la toma de decisiones en distintas organizaciones con respecto al Patrimonio Alimentario.
- Ser capaz de aplicar los conocimientos teóricos y metodológicos adquiridos a la actividad profesional.

#### **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

##### **Competencias transversales**

- Aprender de forma autónoma.
- Utilizar con solvencia los recursos de investigación.
- Aplicar al terreno los conocimientos adquiridos.
- Aplicar criterios éticos y de sostenibilidad.

##### **Competencias específicas.**

- Capacidad de visualizar y seleccionar los recursos y herramientas para analizar el Patrimonio Alimentario.
- Capacidad de diseñar estrategias de análisis del Patrimonio Alimentario.
- Capacidad para el análisis y gestión estratégica en las distintas organizaciones nacionales e internacionales.

#### **DESTINATARIOS**

**Número de plazas ofertadas: máximo 40, mínimo 20**

Para acceder al título propio, el estudiante habrá de estar en posesión de un título universitario de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional. El acceso para titulados conforme a sistemas educativos ajenos a EEES se podrá llevar a cabo sin necesidad de homologar sus títulos, tan solo

## **CÓDIGO 2546 | Sede Santa María de La Rábida** **Máster Propio en Patrimonio Alimentario**

se produce un reconocimiento a los únicos efectos que el de cursar las enseñanzas propias - previa comprobación por la universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará en ningún caso, la homologación del título previo en posesión del interesado ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas para las que solicita la admisión.

### **ADMISIÓN / PREINSCRIPCIÓN**

La admisión se realizará por orden cronológico de recepción de solicitudes, previa verificación del requisito de estar en posesión de un título universitario oficial.

### **MATRÍCULA**

**Plazo: Hasta el 1 de Febrero de 2022.**

Las personas interesadas en matricularse deberán formalizar su inscripción a través de uno de los siguientes procedimientos:

1. Presentación en el Registro de la Sede Santa María de la Rábida el impreso normalizado de matrícula facilitado por la Universidad Internacional de Andalucía, ([www.unia.es/impresos](http://www.unia.es/impresos)), debidamente cumplimentado y acompañado de la siguiente documentación:
  - a) Fotocopia del D.N.I./ N.I.E./Pasaporte.
  - b) Justificante de haber abonado el importe de los precios públicos por servicios académicos y administrativos siguientes: matrícula, apertura de expediente y tarjeta de identidad.
  - c) Fotografía tamaño carnet.
  - d) Fotocopia compulsada que acredite la titulación exigida.

También puede presentar el impreso de matrícula y la documentación en la

plataforma de registro electrónico de la UNIA:

<https://rec.redsara.es/registro/action/are/acceso.do>

2. A través de la página del portal de servicios Universitat-XXI de la Universidad, <https://portal.unia.es>, previa identificación de usuario/a y tras introducir su clave personal. Si no dispone de ella, puede solicitarla con antelación en la misma dirección web.

La documentación la deberá enviar al e-mail [alumnos.titulos.propios@unia.es](mailto:alumnos.titulos.propios@unia.es)

### **Precios públicos por servicios académicos y administrativos**

- Matrícula: 1.800 € (30 €/crédito)
- Apertura de expediente: 60 €..
- Expedición tarjeta de identidad: 4'50 €.

Una vez superados los 60 ECTS, los alumnos podrán solicitar:

- Certificado académico
- Expedición de Título

### **Forma de pago**

Los interesados podrán optar por abonar el importe de los precios públicos de matrícula y tasas en un pago único o fraccionarlo.

Consultar condiciones de financiación en [alumnos.titulos.propios@unia.es](mailto:alumnos.titulos.propios@unia.es)

### **Datos bancarios para efectuar el pago**

- Transferencia bancaria o ingreso en la cuenta La Caixa,

I.B.A.N.: ES7821009166752200074348

SWIFT: CAIXESBBXXX

- Sistema on line en la dirección [www.unia.es](http://www.unia.es)

## **CÓDIGO 2546 | Sede Santa María de La Rábida**

### **Máster Propio en Patrimonio Alimentario**

Los gastos que generen las operaciones bancarias serán por cuenta del alumno. La Universidad Internacional de Andalucía no considerará formalizada la matrícula hasta el acuse de recibo de la fotocopia del resguardo de transferencia.

#### **Anulación de matrícula**

La anulación de matrícula y la devolución de los derechos se registrarán según lo establecido en el artículo 19 del Reglamento de Régimen Académico de la Universidad.

La solicitud se presentará en el Registro de la Sede en donde se vaya a celebrar la actividad académica, utilizando al efecto el impreso normalizado, o en la plataforma de registro electrónico de la UNIA: <https://rec.redsara.es/registro/action/are/acceso.do>

#### **BECAS**

**Plazo:** hasta el 3 de septiembre de 2021.

Toda la información sobre becas y ayudas en [Resolución 78/2021 de 20 de mayo de 2021, por la que se convocan ayudas para cursos Másteres Propios y Diplomas de Especialización ofertados por la Universidad Internacional de Andalucía para el curso académico 2021-2022.](#)

#### **PROGRAMA ACADÉMICO**

##### **Módulo I. Ciencias de la alimentación (8 ECTS).**

**Modalidad: Virtual.**

##### **Contenidos:**

Materia 1. Claves para la construcción de las Ciencias de la Alimentación.

Materia 2. Interacción de territorio y cultura como base para los estudios de Patrimonio Alimentario.

##### **Módulo II. Patrimonio y significados (8 ECTS).**

**Modalidad: Virtual.**

##### **Contenidos:**

Materia 3. Patrimonio: construcción social y cultural.

Materia 4. Mundo rural, Religiones y creencias.

##### **Módulo III. Historia de la alimentación (9 ECTS).**

**Modalidad: Virtual.**

##### **Contenidos:**

Materia 5. Mundo Antiguo.

Materia 6. Mundo Moderno.

##### **Módulo IV. Cocinas patrimoniales (8 ECTS).**

**Modalidad: Virtual.**

##### **Contenidos:**

Materia 7. Cocinas patrimoniales europeas.

Materia 8. Cocinas patrimoniales americanas, africanas y asiáticas.

##### **Módulo V. El patrimonio como recurso para potenciar nichos profesionales (8 ECTS).**

**Modalidad: Virtual.**

##### **Contenidos:**

Materia 9. El Patrimonio alimentario como recurso turístico.

Materia 10. Instituciones vinculadas con el Patrimonio Alimentario.

##### **Módulo VI. Herramientas (9 ECTS).**

**Modalidad: Virtual.**

##### **Contenidos:**

Materia 11. Técnicas de cocina.

Materia 12. Técnicas, herramientas y métodos de trabajo en Patrimonio Alimentario.

##### **Trabajo Final de Máster (10 créditos).**

**1ª Convocatoria aplazado.**

**2ª Convocatoria aplazado.**

***Impartición de docencia virtual:*** Se llevará a cabo a través del Campus Virtual de la Universidad, basado en la plataforma de enseñanza-aprendizaje Moodle, accesible desde la dirección <https://eva.unia.es>

## **CÓDIGO 2546 | Sede Santa María de La Rábida**

### **Máster Propio en Patrimonio Alimentario**

#### **PROFESORADO**

- **Dr. Josep Bernabeu Mestre.** Universidad de Alicante.
- **Dr. Manuel Pimentel Siles.** Ex Ministro. Director de Arqueomanía.
- **D. Bieito Rubido.** Periodista. Ex director de ABC.
- **D. Javier Carretero.** Ex Coordinador Guía Repsol.
- **Dra. Beatriz Beltrán.** Universidad Complutense de Madrid.
- **Dra. M<sup>a</sup>. Ángeles Pérez Samper.** Universidad de Barcelona.
- **Dr. Ricardo Hernández Rojas.** Universidad de Córdoba.
- **Dr. Rafael Moreno.** Universidad de Córdoba.
- **D<sup>a</sup>. María Luisa Funes.** Economista.
- **Dr. José Clemente Martín de la Cruz.** Universidad de Córdoba.
- **D. Frederic Duhart.** SFU-París.
- **D. Jaime Sánchez Casas.** Rabino de la Comunidad "Maison du judaïsme libéral" Toulouse, Francia.
- **Dr. Fernando Serrano Larrayóz.** Universidad de Alcalá de Henares.
- **Dra. Luisa Solano Pérez.** Universidad Complutense de Madrid.
- **D<sup>a</sup>. Ana Belén González Pinos.** Consultora gastronómica.
- **Dra. Almudena Villegas Becerril.** Universidad de Córdoba.

#### **ATENCIÓN AL ALUMNADO**

Desde la Sección de Alumnos se atenderán las dudas y consultas a todo el alumnado en nuestro horario habitual, de lunes a viernes de 9h a 14h. Igualmente podrá contactar con nosotros a través del correo electrónico [alumnos.larabida@unia.es](mailto:alumnos.larabida@unia.es)

**CÓDIGO 2546 | Sede Santa María de La Rábida**  
Máster Propio en Patrimonio Alimentario

"La Asociación para el Patrimonio Gastronómico (APPG) es entidad colaboradora del Máster en Patrimonio Alimentario aportando 5 contratos en prácticas para los mejores trabajos fin de máster (gastos de desplazamiento incluidos)"



"La Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG) es entidad colaboradora del Máster en Patrimonio Alimentario"





CÓDIGO 2546 | Sede Santa María de La Rábida  
Máster Propio en Patrimonio Alimentario



**INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN**

Universidad Internacional de Andalucía

Sede Santa María de La Rábida

Paraje de la Rábida, s/n.

21819. Palos de la Frontera. Huelva

larabida@unia.es

T. 959 350 452 / F. 959 350 158

