ContinUA	**TÍTOL PROPI** **TÍTULO PROPIO**

INFORMACIÓ RESUM
INFORMACIÓN RESUMEN

Denominació del Títol Propi / Denominación del Título Propio:

EXPERT EN CUINA TECNOLÒGICA / EXPERTO EN COCINA TECNOLÓGICA

Duració ECTS: **Duración ECTS:**	**Preu €/crèdit:** **Precio €/crédito:**	**Modalitat:** **Modalidad:**
20	70 €	Presencial
Inici i fi de clases : **Inicio y fin de clases:**	**Dates de matriculació:** **Fechas matriculación:**	**Dates de preinscripció:** **Fechas preinscripción:**
Del 01/03/19 al 30/09/19	Del 01/10/18 al 28/02/19	Del 01/10/18 al 28/02/19

Objetius/ Objetivos:

La finalitat del curs és perfeccionar a professionals de la restauració i inserir en el món laboral a cuiners amb un major rigor científic i coneixement dels mètodes de gestió.

La finalidad del curso es perfeccionar a profesionales de la restauración e insertar en el mundo laboral a cocineros con un mayor rigor científico y conocimiento de los métodos de gestión.

Sistemes d'evaluació / Sistemas de evaluación:

Proves d'avaluació de caràcter pràctic.

Pruebas de evaluación de carácter práctico.

Horari / Horario:	**Lloc d'impartició / Lugar de impartición:**
Dilluns: 16-20 h / Dimarts: 10-14 h Lunes: 16-20 h / Martes: 10-14 h	INVAT·TUR

Organitzador acadèmic / Organizador académico:

Institut Universitari d'Investigacions Turístiques / Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas

Director/a	**Contacte / Contacto:**	**Web:**
Ivars Baidal, Josep Antoni	b.alcaraz@ua.es	https://iuit.ua.es/ https://iuit.ua.es/va/inici.html