



Ayuntamiento de  
Villanueva de la Cañada

**BASES PARA LA CONCESIÓN DE BECAS PARA REALIZAR EL CURSO DE EXPERTO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA**

**FUNDAMENTOS BÁSICOS DE GASTRONOMÍA EN EL SIGLO XXI. CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN.**

**Datos del curso:**

Fechas clave:

- 17 de septiembre al 9 de octubre: Plazo de matriculación y solicitud de beca
- 13 de octubre: Resolución de la concesión de beca
- 14 de octubre´15 al 30 de junio´16: Realización del curso

Horario: un día en semana (jueves) de 16,30 a 19,30 h.

Precio del curso completo: 1500 €

Reserva de plaza 100 €, que en el caso no ser concedida la beca se devolverá.

Se constituye una comisión mixta formada por un miembro de la Fundación Universidad Alfonso X el Sabio (FUAX), un miembro de la Real Academia de Gastronomía (RAG) y un miembro del Ayuntamiento de Vva de la Cañada.

**Posibilidades:**

- Becas completas de 1500 €.
- ½ becas para curso completo.

**Dirigido a:**

- Estudiantes y/o titulados universitarios.
- Titulados procedentes de Ciclos Formativos de Grado Superior.
- Profesionales del sector.
- Aquellas personas vinculadas directamente con la especialidad de la titulación.



Ayuntamiento de  
Villanueva de la Cañada

### **Requisitos de los solicitantes:**

- Estar empadronado en Villanueva de la Cañada con anterioridad a la realización de la matrícula del curso
- Cumplir los requisitos de acceso a la universidad o acreditar la experiencia que lo convalide, en el caso de los profesionales del sector\*

### **En caso de presentarse más solicitudes que becas a conceder, o en caso de empate, tendrán prioridad:**

- Los solicitantes con más antigüedad en el padrón municipal
- Alumnos que no hayan cursado estudios de Grado (Diplomatura/Licenciatura) en la UAX con beca del Ayuntamiento
- Alumnos que cursen o hayan cursado estudios relacionados con el objeto del curso

\*En cuanto al protocolo de los criterios de admisión referentes a la experiencia profesional, deberán adjuntar una vida laboral y un CV en el que expliquen las labores realizadas.