**BASES DE LA CONVOCATORIA DE 4 BECAS PARA LA REALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS PROPIOS EN ARROZ Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA (Títulos propios de: Especialista en Ciencia y Tecnología Culinaria, Maridajes, Arroces y Alta Cocina Mediterránea; y Máster en Arroces y Alta Cocina Mediterránea Aplicada), organizado por el Centro de Formación Continua de la Universidad de Alicante.**

Al amparo del convenio marco suscrito entre la Universidad de Alicante y el Ayuntamiento de Benidorm para la colaboración en materia de educación, se convocan **4 becas** para cursar los estudios de **Especialista en Ciencia y Tecnología Culinaria, Maridajes, Arroces y Alta Cocina Mediterránea; y Máster en Arroces y Alta Cocina Mediterránea Aplicada de la Universidad de Alicante.** En este sentido y con el fin de facilitar el acceso y la permanencia en los estudios universitarios de aquellos/as profesionales que quieren dedicar una parte de su tiempo a la formación y/o actualización, el Ayuntamiento de Benidorm presenta la siguiente convocatoria.

1. **Objeto**

 El objeto de esta convocatoria es conceder 4 becas de estudio, durante el curso académico 2019-2020, destinadas a cubrir una parte del importe de los precios públicos de las matrículas para la realización de los estudios de:

* **Especialista en Ciencia y Tecnología Culinaria, Maridajes, Arroces y Alta Cocina Mediterránea. Dos becas de 1.500 € cada una.**
* **Máster en Arroces y Alta Cocina Mediterránea Aplicada de la Universidad de Alicante**. **Dos becas de 2.000 € cada una.**

La aportación económica en concepto de cuatro becas de estudio es de 7.000 € (exento de IVA) para el curso académico 2019/2020, con cargo a la partida 13 3260 48100 del presupuesto vigente.

1. **Requisitos de los/las solicitantes**

Podrán ser destinatarios/as de las becas:

* Los/las aspirantes a ser destinatarios/as de las becas deberán presentar la solicitud de inscripción en el municipio de Benidorm, debiendo reunir los requisitos siguientes:
	+ - Estar empadronados/as en Benidorm, como mínimo, un mes antes de la publicación de la convocatoria y seguir empadronados en el momento de concesión de la beca.
		- Tener un mínimo de 2 años de experiencia laboral acreditada en el ámbito de la restauración, hostelería y/o gastronomía.
		- No estar disfrutando de otra beca o ayuda de la misma categoría o análoga finalidad dirigida a la obtención de la misma titulación.
		- No encontrarse incurso/a en ninguna de las circunstancias que impiden obtener la condición de beneficiarios señaladas en el artículo 13.2 de la Ley General de Subvenciones, en particular estar al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y de la Seguridad Social.

La condición de becario/a no generará en ningún momento relación laboral y/o administrativa alguna ni con la Universidad de Alicante ni con el Ayuntamiento de Benidorm.

1. **Duración y dotación de la beca**
* El periodo de disfrute de esta beca será durante el curso académico 2019/2020.
* La dotación de cada una de las becas será de:
	+ **Dos becas de 1.500 € cada una para matriculados/as en Especialista en Ciencia y Tecnología Culinaria, Maridajes, Arroces y Alta Cocina Mediterránea.**
	+ **Dos becas de 2.000 € cada una para matriculados/as en el Máster en Arroces y Alta Cocina Mediterránea Aplicada de la Universidad de Alicante**.
1. **Plazo y formalización de solicitudes**

Las solicitudes se presentarán por escrito mediante el impreso normalizado de solicitud en el plazo de 15 días naturales a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de esta convocatoria. Los impresos normalizados de solicitud de la beca se encuentran a disposición de los interesados en la web del Ayuntamiento de Benidorm [www.benidorm.org](http://www.benidorm.org), en la sección de Turismo, o en el siguiente enlace:

<https://benidorm.org/es/ayuntamiento/concejalias/turismo/concejalia-de-turismo/becas-para-la-realizacion-del-programa-de-estudios-propios-en-arroz-y-alta-cocina-mediterranea>

La solicitud se presentará acompañada de los siguientes **documentos:**

* Fotocopia del Documento Nacional de Identidad de la persona solicitante
* Certificado de empadronamiento
* Certificación o acreditación de la experiencia laboral
* Curriculum Vitae
* Aquellos otros documentos que resulten necesarios para acreditar los requisitos específicos y demás condiciones establecidos en esta convocatoria, así́ como otros documentos que el solicitante considere oportuno adjuntar.
1. **Criterios de valoración**

Las solicitudes serán evaluadas según los siguientes criterios y baremos y se tendrá en cuenta el criterio de paridad:

1. Evaluación del Currículum (70%). Se valorarán especialmente los méritos relacionados con la cocina mediterránea y de autor
2. Cursos de formación relacionados con la cocina y la gastronomía (20%)
3. Otros méritos relevantes (10%)
4. **Resolución de las becas**

La selección de los candidatos/as será́ realizada por una Comisión de Selección nombrada por el Rector de la Universidad de Alicante, especializada en gastronomía y artes culinarias, con la siguiente composición:

* PRESIDENTE: Director/a de Máster de Arroces y Alta Cocina Mediterránea.
* SECRETARIO: Coordinador/a del Máster de Arroces y Alta Cocina Mediterránea.
* DOS VOCALES: Catedrático de universidad especializado en gastronomía, Chef de reconocido prestigio.

Para la resolución de las Becas, en caso de que la Comisión lo estime oportuno se podrá́ citar a las personas candidatas para la realización de una prueba practica y/o entrevista personal, al objeto de contrastar y/o evaluar con mayor precisión los méritos alegados.

La Comisión de Selección hará públicas las puntaciones obtenidas por los candidatos/as y su orden de prelación, ordenadas según la puntuación final obtenida y dirimiendo los posibles empates.

La Resolución definitiva será publicada en los tablones de anuncios del Ayuntamiento de Benidorm, así como en su página web www.benidorm.org

1. **Obligaciones de los becarios/as**

Serán obligaciones de las personas beneficiarias de la beca de formación:

* Acreditar el cumplimiento de los requisitos y condiciones establecidos en las bases de la convocatoria.
* Seguir durante el curso correspondiente al periodo de disfrute de la beca, por enseñanza oficial, los estudios en que se encuentren matriculados.
* En el caso de los/las alumnos/as matriculados/as en la modalidad Especialista+TFM y Máster será preceptivo que la temática del Trabajo Fin de Máster (TFM) esté orientada a alguna de las siguientes temáticas sobre la gastronomía de Benidorm:
1. **La cocina marinera de Benidorm.**

Benidorm, antes de convertirse en la ciudad turística que es hoy, poseía una historia ligada al mar que debe enorgullecer a sus ciudadanos. Es de admirar como una población que osciló entre 2.000 y poco más de 3.000 habitantes entre fines del S.XVIII y principios del XX, consiguió una representación notabilísima en los oficios marineros. Esa importancia histórica vinculada al mar ha dejado en Benidorm su impronta, entre otras cosas en su gastronomía, que cuenta con ricos platos de origen marinero.

1. **La cocina festiva de Benidorm.**

Benidorm posee una rica cocina tradicional con platos peculiares que se consumen habitualmente asociados a momentos festivos. Desde el Putxero de Nadal a los calamares rellenos, pasando por la dulcería típica como los bollos de San Blas o los pasteles de boniato.

1. **Investigación basada en variaciones sobre platos tradicionales.**

Partiendo de recetas tradicionales como el arroz con boquerones y espinacas, el arroz caldoso con salmonetes y calabaza o los bollos a la paleta, el estudiante realizará versiones actualizadas de la receta para contemporaneizarla convirtiendo un plato de la cocina tradicional en un plato de alta cocina.

* Además, deberá́ entregar una memoria de las actividades realizadas a la finalización del periodo de disfrute de la beca.
* Cumplir con las normas e instrucciones marcadas por Universidad de Alicante durante el desarrollo de la beca.
1. **Renuncias**

La renuncia a la beca concedida, sin causa que lo justifique a juicio de la Comisión de Selección que la otorgó, supondrá́ la imposibilidad de volver a solicitar una ayuda de estas características en el futuro.

En caso de renuncia en plazo menor de 15 días, desde la incorporación del becario/a, no devengará derecho a percepción económica alguna.

En caso de producirse renuncia a alguna beca, se podrá́ adjudicar al siguiente candidato/a según el orden de prelación establecido por la Comisión de Selección.

1. **Revocación**

El incumplimiento de cualquiera de estas obligaciones será́ comunicado inmediatamente al Presidente de la Comisión de Selección por los responsables de los Servicios o Centros correspondientes, a efectos de la apertura de expediente, que podrá́ concluir con la revocación de la beca y la imposibilidad de obtener dicho beneficio en el futuro.

1. **Protección y cesión de datos.**

Se informa al interesado/a que los datos personales que se proporcionen a través de la solicitud van ser objeto de tratamiento por parte del Ayuntamiento de Benidorm (Responsable del tratamiento) con la finalidad de gestionar la concesión de las becas. El Ayuntamiento de Benidorm dispone de Delegado de Protección de Datos (DPD) cuyos datos de contacto son dpd@benidorm.org.

Los datos de los/as beneficiarios/as serán publicados en la web del Ayuntamiento de Benidorm y en el Tablón de anuncios de dicho Ayuntamiento.

La presentación de la solicitud de ayuda implicará la aceptación de la cesión de los datos contenidos en la misma, así como la de los relativos a la ayuda en su caso concedida, al Ayuntamiento de Benidorm y demás organismos públicos con fines de estadística, evaluación y seguimiento, y para la comunicación a solicitantes de los diferentes programas y actuaciones para la formación, empleo y promoción empresarial, así como para la difusión de los resultados del programa a través de webs, redes sociales y medios impresos.

El/la interesado/a podrá ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, supresión y oposición, limitación, portabilidad en relación a sus datos personales dirigiéndose por escrito al DPD a la dirección postal del Ayuntamiento de Benidorm o por correo electrónico a la dirección dpd@benidorm.org, facilitando copia de su DNI o documento identificativo equivalente. Podrá dirigirse a la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD) para presentar una reclamación cuando no considere debidamente atendida su solicitud.