

COGO2023/08.171



UNIVERSITAT
Miguel Hernández

SECRETARIA GENERAL

NOTIFICACIÓ D'ACORD

Acord d'aprovació de l'oferta de tallers del Projecte Vida UMH per al primer semestre del curs 2023/2024

Vista la proposta que formula el vicerector d'Estudiants i Coordinació d'aquesta universitat, **el Consell de Govern, reunit en la sessió ordinària de 20 de juliol de 2023, ACORDA per unanimitat:**

Aprovar els tallers de pagament del Projecte Vida UMH de la Universitat Miguel Hernández d'Elx per al primer semestre del curs 2023/2024, en els termes reflectits a continuació, així com elevar la proposta de les taxes al Consell Social perquè s'aprove definitivament.

Tallers de pagament del projecte Vida UMH (Primer quadrimestre curs 2023-2024)

Definició i objectius

Introducció.

El projecte Vida UMH (impulsat el curs 2021-2022 pel vicerectorat d'Estudiants i Coordinació), oferta diferents tipus d'accions relacionades amb la gastronomia, artesanía, música, eSports, moda... En la seua programació, podem destacar activitats com tallers, cursos, *masterclass*, conferències, actuacions o tastos. Encara que en els seus inicis totes les activitats de Vida UMH eren gratuïtes, a poc a poc estem oferint més activitats de pagament per a augmentar, d'aquesta manera, el nivell de compromís dels inscrits.

Objectiu.

Oferir als estudiants de la UMH i a tota la comunitat universitària (prioritzant la matrícula dels estudiants) 17 activitats de pagament, emmarcades dins del projecte Vida UMH, per al primer quadrimestre del curs 23-24.

NOTIFICACIÓN DE ACUERDO

Acuerdo de aprobación de la oferta de talleres del Proyecto Vida UMH para el primer semestre del curso 2023/2024

Vista la propuesta que formula el vicerector de Estudiantes y Coordinación de esta universidad, **el Consejo de Gobierno, reunido en sesión ordinaria de 20 de julio de 2023, ACUERDA por unanimidad:**

Aprobar los talleres de pago del Proyecto Vida UMH de la Universidad Miguel Hernández de Elche para el primer semestre del curso 2023/2024, en los términos reflejados a continuación, así como elevar la propuesta de las tasas al Consejo Social para su aprobación definitiva.

Talleres de pago del proyecto Vida UMH (Primer cuatrimestre curso 2023-2024)

Definición y objetivos

Introducción.

El proyecto Vida UMH (impulsado el curso 2021-2022 por el Vdo. de Estudiantes y Coordinación), oferta diferentes tipos de acciones relacionadas con la gastronomía, artesanía, música, eSports, moda... En su programación, podemos destacar actividades como talleres, cursos, *masterclass*, conferencias, actuaciones o catas. Aunque en sus inicios todas las actividades de Vida UMH eran gratuitas, poco a poco estamos ofertando más actividades de pago para aumentar, de esta forma, el nivel de compromiso de los inscritos.

Objetivo.

Oferir a los estudiantes de la UMH y a toda la comunidad universitaria (priorizando la matrícula de los estudiantes) 17 actividades de pago, emmarcadas dentro del proyecto Vida UMH, para el primer cuatrimestre del curso 23-24.

Edificio Rectorado y Consejo Social
Campus de Elche. Avda. de la Universidad s/n – 03202 Elche
c. electrónico: secretaria.general@umh.es

Página 1 de 8



Código Seguro de Verificación(CSV): PFUMHOGY2ZmI0ZjgtMjg1OC0
Copia auténtica de documento firmado digitalmente. Puede verificar su integridad en <https://sede.umh.es/csv>
Firmado por MARIA MERCEDES SANCHEZ CASTILLO el día 2023-07-25



UNIVERSITAS
Miguel Hernández

SECRETARIA GENERAL

A qui va adreçat.

A tota la comunitat universitària.

Duració.

Les activitats de pagament que es proposen estan relacionades amb l'Escola de Cuina, el club Do it Yourself i el nou club d'Eixides Gastroambientals.

En el cas de les accions de l'Escola de Cuina, estan previstes 8 activitats, distribuïdes de la següent forma: 4 al campus d'Elx, 2 al campus de Sant Joan d'Alacant, 1 al campus d'Orihuela i una altra al campus d'Altea:

En el taller "Converteix-te en mestre arrosser", Pepe Oliver i Manolo García, ens ensenyaran els trucs per aconseguir un arròs perfecte. Coneixerem les diferents varietats d'arròs, aprendrem a elaborar caldos i fumets i estudiarem diferents tècniques per a la cocció, finalització i reposat. La duració del taller és de 2,5h i s'impartirà al campus d'Elx el 27 de setembre de 2023.

En el taller de pa, introduïrem a l'estudiant en el món de l'elaboració de pans. S'explicaran els processos de fermentació i es coneixeran els diferents tipus de farines i llevats. Practicarem els diferents pastats i les tècniques de cocció. La duració del taller és de 2,5h i s'impartirà al campus d'Elx el 18 d'octubre de 2023.

En el taller de Cuina Veneçolana, Esther Rocamora, una xef amb molts anys d'experiència en diverses cuines del món, acostarà als estudiants la gastronomia veneçolana, elaborant per això les típiques *arepas*, *empanadas* i *cachapas*. Explicarà les característiques de la farina de dacsa emprada en aquesta mena d'elaboracions, com formar-les i els farciments més típics, així com les salses més delicioses per a acompanyar-les. La duració del taller és de 2,5h i s'impartirà al campus de Sant Joan d'Alacant el dimarts 24 d'octubre de 2023.

A quién va dirigido.

A toda la comunidad universitaria.

Duración.

Las actividades de pago que se proponen están relacionadas con la Escuela de Cocina, el club Do it Yourself y el nuevo club de Salidas Gastroambientales.

En el caso de las acciones de la Escuela de Cocina, están previstas 8 actividades, distribuidas de la siguiente forma: 4 en el campus de Elche, 2 en el campus de Sant Joan d'Alacant, 1 en el campus de Orihuela y otra en el campus de Altea:

En el taller "Conviértete en maestro arrocero", Pepe Oliver y Manolo García, nos enseñarán los trucos para conseguir un arroz perfecto. Conoceremos las diferentes variedades de arroz, aprenderemos a elaborar caldos y fumets y estudiaremos diferentes técnicas para la cocción, finalización y reposado. La duración del taller es de 2,5h y se impartirá en el campus de Elche el 27 de septiembre de 2023.

En el taller de pan, introduciremos al estudiante en el mundo de la elaboración de panes. Se explicarán los procesos de fermentación y se conocerán los diferentes tipos de harinas y levaduras. Practicaremos los diferentes amasados y las técnicas de cocción. La duración del taller es de 2,5h y se impartirá en el campus de Elche el 18 de octubre de 2023.

En el taller de Cocina Venezolana, Esther Rocamora, una chef con muchos años de experiencia en diversas cocinas del mundo, acercará a los estudiantes la gastronomía venezolana, elaborando para ello las típicas *arepas*, *empanadas* y *cachapas*. Explicará las características de la harina de maíz empleada en este tipo de elaboraciones, cómo formarlas y los rellenos más típicos, así como las salsas más deliciosas para acompañarlas. La duración del taller es de 2,5h y se impartirá en el campus de Sant Joan d'Alacant el martes 24 de octubre de 2023.

Edificio Rectorado y Consejo Social
Campus de Elche. Avda. de la Universidad s/n – 03202 Elche
c. electrónico: secretaria.general@umh.es

Página 2 de 8



Código Seguro de Verificación(CSV): PFUMHOGY2ZmI0ZjgtMjg1OC0
Copia auténtica de documento firmado digitalmente. Puede verificar su integridad en <https://sede.umh.es/csv>
Firmado por MARIA MERCEDES SANCHEZ CASTILLO el día 2023-07-25



UNIVERSITAS
Miguel Hernández

SECRETARIA GENERAL

En el taller de cuina vegetariana, introduïrem a l'estudiant en el món de la cuina vegetariana. Coneixerem les diferents proteïnes vegetals per a confeccionar plats complets des del punt de vista nutricional i s'oferiran alternatives vegetals als plats tradicionals. La duració del taller és de 2,5h i s'impartirà al campus d'Elx el 8 de novembre de 2023.

En el tast de café, Javier Carrión (D'Origen) introduirà l'estudiant en el món dels cafés d'especialitat, analitzant aromes, textures i diferents tipus de café en funció de les seues latituds. S'explicarà el procés de recol·lecció, selecció, torrat i comercialització d'aquesta mena de café. El temps estimat d'aquesta acció és de 2h i s'impartirà al campus d'Altea el 13 de novembre de 2023.

En el taller "Açò és Mèxic", Lilo Benitez i Hugo de Francisco (Rt. La Calaca Mexicana) elaboraran tot un menú tradicional mexicà perquè els nostres estudiants puguen introduir-se en la gastronomia mexicana, declarada Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat per la UNESCO. El temps estimat d'aquesta acció és de 2,5h i s'impartirà al campus d'Orihuela el 14 de novembre de 2023.

En el tast de vins, Nuria Martí introduirà l'estudiant en l'art de l'enologia. S'analitzaran les principals denominacions d'origen de la nostra zona, Alacant, i de zones pròximes, com Múrcia, Bullas, Yecla o València. El temps estimat d'aquesta acció és de 2h i s'impartirà al campus d'Elx el 22 de novembre de 2023.

En el taller de cuina del sud-est asiàtic, Alejandro Peñalver i Patricia Martínez (Rt. Koh Lanta), ens acostaran a la cultura gastronòmica de països com Tailàndia, Vietnam, Filipines, Indonèsia, etc. El temps estimat d'aquesta acció és de 2,5h i s'impartirà al campus de Sant Joan el 28 de novembre de 2023.

En el taller de cocina vegetariana, introduciremos al estudiante en el mundo de la cocina vegetariana. Conoceremos las distintas proteínas vegetales para confeccionar platos completos desde el punto de vista nutricional y se ofrecerán alternativas vegetales a los platos tradicionales. La duración del taller es de 2,5h y se impartirá en el campus de Elche el 8 de noviembre de 2023.

En la cata de café, Javier Carrión (D'Origen) introducirá al estudiante en el mundo de los cafés de especialidad, analizando aromas, texturas y diferentes tipos de café en función de sus latitudes. Se explicará el proceso de recolección, selección, tostado y comercialización de este tipo de café. El tiempo estimado de esta acción es de 2h y se impartirá en el campus de Altea el 13 de noviembre de 2023.

En el taller "Esto es México", Lilo Benitez y Hugo de Francisco (Rte. La Calaca Mexicana) elaborarán todo un menú tradicional mexicano para que nuestros estudiantes puedan introducirse en la gastronomía mexicana, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. El tiempo estimado de esta acción es de 2,5h y se impartirá en el campus de Orihuela el 14 de noviembre de 2023.

En la cata de vinos, Nuria Martí introducirá al estudiante en el arte de la enología. Se analizarán las principales denominaciones de origen de nuestra zona, Alicante, y de zonas cercanas, como Murcia, Bullas, Yecla o Valencia. El tiempo estimado de esta acción es de 2h y se impartirá en el campus de Elche el 22 de noviembre de 2023.

En el taller de cocina del sudeste asiático, Alejandro Peñalver y Patricia Martínez (Rte. Koh Lanta), nos acercarán a la cultura gastronómica de países como Tailandia, Vietnam, Filipinas, Indonesia, etc. El tiempo estimado de esta acción es de 2,5h y se impartirá en el campus de Sant Joan el 28 de noviembre de 2023.

Edificio Rectorado y Consejo Social
Campus de Elche. Avda. de la Universidad s/n – 03202 Elche
c. electrónico: secretaria.general@umh.es

Página 3 de 8



Código Seguro de Verificación(CSV): PFUMHOGY2ZmI0ZjgtMjg1OC0
Copia auténtica de documento firmado digitalmente. Puede verificar su integridad en <https://sede.umh.es/csv>
Firmado por MARIA MERCEDES SANCHEZ CASTILLO el día 2023-07-25



UNIVERSITAS
Miguel Hernández

SECRETARIA GENERAL

Les 8 accions de l'Escola de Cuina s'impartiran en les instal·lacions de la Universitat Miguel Hernández, bé fent ús de les cafeteries universitàries, com és el cas d'Elx i Sant Joan, o bé utilitzant ubicacions que permeten el correcte desenvolupament de l'activitat, com és el cas de la planta de lactis de l'edifici Limoneros (Desamparados) o l'espai Vida Saludable del campus d'Altea.

Respecte al club Do it Yourself, es desenvoluparan 4 tallers de ceràmica, un en cada campus. S'explicaran els processos d'elaboració de les peces artesanals, el modelat, la pintura, la cocció... Es treballarà la tècnica del pessic, utilitzant fang blanc i podent decorar les peces finals amb engalbes (pintures per a ceràmica). Aquesta acció té una duració de 3h i es desenvoluparà en: el campus de Sant Joan el 4 d'octubre de 2023; al campus d'Altea el 25 d'octubre de 2023; al campus d'Orihuela el 8 de novembre de 2023 i al campus d'Elx el 29 de novembre de 2023.

Respecte al club d'Eixides Gastroambientals, hi ha previstes 5 escapades. En aquestes escapades es pretén donar a conèixer diferents racons de la província d'Alacant, i tot el que ens han d'oferir des del punt de vista ambiental i gastronòmic. Per a això, totes les escapades segueixen la mateixa estructura. En primer lloc es realitzarà una ruta i en acabar s'impartirà una acció relacionada amb la gastronomia de la zona, que serà, o bé un tast o un taller gastronòmic. Aquesta acció té una duració de 8h i es desenvoluparà els dissabtes. Les rutes previstes són: el passeig ecològic de Benissa el dissabte 30 de setembre de 2023; la ruta de les 3 cascades (Anna) el dissabte 14 d'octubre de 2023; la ruta dels molins (Banyeres de Mariola) el dissabte 28 d'octubre de 2023; la cova del Canelobre (Busot) el dissabte 11 de novembre de 2023; i el canó del Mascarat (Altea) el dissabte 25 de novembre de 2023.

Las 8 acciones de la Escuela de Cocina se impartirán en las instalaciones de la Universidad Miguel Hernández, bien haciendo uso de las cafeterías universitarias, como es el caso de Elche y Sant Joan, o bien utilizando ubicaciones que permitan el correcto desarrollo de la actividad, como es el caso de la planta de lácteos del edificio Limoneros (Desamparados) o el espacio Vida Saludable del campus de Altea.

Con respecto al club Do it Yourself, se desarrollarán 4 talleres de cerámica, uno en cada campus. Se explicarán los procesos de elaboración de las piezas artesanales, el moldeado, la pintura, la cocción... Se trabajará la técnica del pellizco, utilizando barro blanco y pudiendo decorar las piezas finales con engobes (pinturas para cerámica). Esta acción tiene una duración de 3h y se desarrollará en: el campus de Sant Joan el 4 de octubre de 2023; en el campus de Altea el 25 de octubre de 2023; en el campus de Orihuela el 8 de noviembre de 2023 y en el campus de Elche el 29 de noviembre de 2023.

Con respecto al club de Salidas Gastroambientales, hay previstas 5 escapadas. En estas escapadas se pretende dar a conocer diferentes rincones de la provincia de Alicante, y todo lo que nos tienen que ofrecer desde el punto de vista ambiental y gastronómico. Para esto, todas las escapadas siguen la misma estructura. En primer lugar se realizará una ruta y al terminar se impartirá una acción relacionada con la gastronomía de la zona, siendo, o bien una cata o un taller gastronómico. Esta acción tiene una duración de 8h y se desarrollará los sábados. Las rutas previstas son: el paseo ecológico de Benissa el sábado 30 de septiembre de 2023; la ruta de las 3 cascadas (Anna) el sábado 14 de octubre de 2023; la ruta de los molinos (Banyeres de Mariola) el sábado 28 de octubre de 2023; la cueva del Canelobre (Busot) el sábado 11 de noviembre de 2023; y el cañón del Mascarat (Altea) el sábado 25 de noviembre de 2023.

Edificio Rectorado y Consejo Social
Campus de Elche. Avda. de la Universidad s/n – 03202 Elche
c. electrónico: secretaria.general@umh.es

Página 4 de 8



Código Seguro de Verificación(CSV): PFUMHOGY2ZmI0ZjgtMjg1OC0
Copia auténtica de documento firmado digitalmente. Puede verificar su integridad en <https://sede.umh.es/csv>
Firmado por MARIA MERCEDES SANCHEZ CASTILLO el día 2023-07-25



UNIVERSITAS
Miguel Hernández

SECRETARIA GENERAL

Cost.

El cost de la matrícula per a tots els tallers i tastos serà de 5 euros; en el cas de les eixides gastroambientals serà de 15 euros.

Les accions de pagament del projecte Vida UMH a impartir en el primer quadrimestre del curs 23-24.

Coste.

El coste de la matrícula para todos los talleres y catas será de 5 euros; en el caso de las salidas gastroambientales será de 15 euros.

Las acciones de pago del proyecto Vida UMH a impartir en el primer cuatrimestre del curso 23-24.

A.- Campus d'Altea

<i>Nom del curs</i>	<i>Docent</i>	<i>Dates Import</i>	
Taller "Crea el teu propi set d'aperitiu o <i>sushi</i> "	<ul style="list-style-type: none"> Alfonso Navarro Marhuenda 	25/10/2023	5 euros
Tast de café	<ul style="list-style-type: none"> Javier Carrión 	13/11/2023	5 euros

B.- Campus de Sant Joan d'Alacant

<i>Nom del curs</i>	<i>Docent</i>	<i>Dates Import</i>	
Taller "Crea el teu propi set d'aperitiu o <i>sushi</i> "	<ul style="list-style-type: none"> Alfonso Navarro Marhuenda 	04/10/2023	5 euros
Taller de cuina veneçolana	<ul style="list-style-type: none"> Esther Rocamora 	24/10/2023	5 euros
Taller de cuina del sud-est asiàtic	<ul style="list-style-type: none"> Alejandro Peñalver i Patricia Martínez 	28/11/2023	5 euros

C.- Campus d'Elx

<i>Nom del curs</i>	<i>Docent</i>	<i>Dates Import</i>	
Taller "Converteix-te en mestre arrosser"	<ul style="list-style-type: none"> Pepe Oliver i Manolo García 	27/10/2023	5 euros
Taller de pa	<ul style="list-style-type: none"> María Luz Herrero i Jorge Marín 	18/10/2023	5 euros
Taller de cuina vegetariana	<ul style="list-style-type: none"> Bartolomé Molina i Jaqueline Carvajal 	8/11/2023	5 euros

Edificio Rectorado y Consejo Social
Campus de Elche. Avda. de la Universidad s/n – 03202 Elche
c. electrónico: secretaria.general@umh.es





UNIVERSITAS
Miguel Hernández

SECRETARIA GENERAL

Tast de vins	• Nuria Martí	22/11/2023	5 euros
Taller "Crea el teu propi set d'aperitiu o <i>sushi</i> "	• Alfonso Navarro Marhuenda	29/11/2023	5 euros

D.- Campus d'Orihuela

<i>Nom del curs</i>	<i>Docent</i>	<i>Dates Import</i>	
Taller "Crea el teu propi set d'aperitiu o <i>sushi</i> "	• Alfonso Navarro Marhuenda	08/11/2023	5 euros
Taller "Açò és Mèxic"	• Lilo Benítez i Hugo de Francisco	14/11/2023	5 euros

E.- Fora del campus

<i>Nom del curs</i>	<i>Localitat</i>	<i>Dates Import</i>	
Passeig ecològic	Benissa	30/09/2023	15 euros
Ruta de les 3 cascades	Anna	14/10/2023	15 euros
Ruta dels molins	Banyeres de Mariola	28/10/2023	15 euros
Cova del Canelobre	Busot	11/11/2023	15 euros
Canó del Mascarat	Altea	25/11/2023	15 euros

Edificio Rectorado y Consejo Social
Campus de Elche. Avda. de la Universidad s/n – 03202 Elche
c. electrónico: secretaria.general@umh.es

Página 6 de 8



Código Seguro de Verificación(CSV): PFUMHOGY2ZmI0ZjgtMjg1OC0
Copia auténtica de documento firmado digitalmente. Puede verificar su integridad en <https://sede.umh.es/csv>
Firmado por MARIA MERCEDES SANCHEZ CASTILLO el día 2023-07-25



UNIVERSITAS
Miguel Hernández
SECRETARIA GENERAL

A.- Campus de Altea

<i>Nombre del curso</i>	<i>Docente</i>	<i>Fechas</i>	<i>Importe</i>
Taller "Crea tu propio set de aperitivo o <i>sushi</i> "	<ul style="list-style-type: none"> Alfonso Navarro Marhuenda 	25/10/2023	5 euros
Cata de café	<ul style="list-style-type: none"> Javier Carrión 	13/11/2023	5 euros

B.- Campus de Sant Joan d'Alacant

<i>Nombre del curso</i>	<i>Docente</i>	<i>Fechas</i>	<i>Importe</i>
Taller "Crea tu propio set de aperitivo o <i>sushi</i> "	<ul style="list-style-type: none"> Alfonso Navarro Marhuenda 	04/10/2023	5 euros
Taller de cocina venezolana	<ul style="list-style-type: none"> Esther Rocamora 	24/10/2023	5 euros
Taller de cocina del sudeste asiático	<ul style="list-style-type: none"> Alejandro Peñalver y Patricia Martínez 	28/11/2023	5 euros

C.- Campus de Elche

<i>Nombre del curso</i>	<i>Docente</i>	<i>Fechas</i>	<i>Importe</i>
Taller "Conviértete en maestro arrocero"	<ul style="list-style-type: none"> Pepe Oliver y Manolo García 	27/10/2023	5 euros
Taller de pan	<ul style="list-style-type: none"> María Luz Herrero y Jorge Marín 	18/10/2023	5 euros
Taller de cocina vegetariana	<ul style="list-style-type: none"> Bartolomé Molina y Jaqueline Carvajal 	8/11/2023	5 euros
Cata de vinos	<ul style="list-style-type: none"> Nuria Martí 	22/11/2023	5 euros
Taller "Crea tu propio set de aperitivo o <i>sushi</i> "	<ul style="list-style-type: none"> Alfonso Navarro Marhuenda 	29/11/2023	5 euros

Edificio Rectorado y Consejo Social
Campus de Elche. Avda. de la Universidad s/n – 03202 Elche
c. electrónico: secretaria.general@umh.es





UNIVERSITAS
Miguel Hernández

SECRETARIA GENERAL

D.- Campus de Orihuela

<i>Nombre del curso</i>	<i>Docente</i>	<i>Fechas</i>	<i>Importe</i>
Taller "Crea tu propio set de aperitivo o <i>sushi</i> "	• Alfonso Navarro Marhuenda	08/11/2023	5 euros
Taller "Esto es México"	• Lilo Benítez y Hugo de Francisco	14/11/2023	5 euros

E.- Fuera del campus

<i>Nombre del curso</i>	<i>Localidad</i>	<i>Fechas</i>	<i>Importe</i>
Paseo ecológico	Benissa	30/09/2023	15 euros
Ruta de las 3 cascadas	Anna	14/10/2023	15 euros
Ruta de los molinos	Banyeres de Mariola	28/10/2023	15 euros
Cueva del Canelobre	Busot	11/11/2023	15 euros
Cañón del Mascarat	Altea	25/11/2023	15 euros

Fet que comuniqui perquè en prengueu coneixement i tinga els efectes que pertoqueu.

Lo que comunico para su conocimiento y efectos oportunos.

Signat electrònicament per:/Firmado electrónicamente por:
M. Mercedes Sánchez Castillo
SECRETARIA GENERAL

Edificio Rectorado y Consejo Social
Campus de Elche. Avda. de la Universidad s/n – 03202 Elche
c. electrónico: secretaria.general@umh.es

Página 8 de 8



Código Seguro de Verificación(CSV): PFUMHOGY2ZmI0ZjgtMjg1OC0
Copia auténtica de documento firmado digitalmente. Puede verificar su integridad en <https://sede.umh.es/csv>
Firmado por MARIA MERCEDES SANCHEZ CASTILLO el día 2023-07-25