

COGO2024/09.0188



UNIVERSITAT
Miguel Hernández

SECRETARIA GENERAL

NOTIFICACIÓ D'ACORD

Acord d'aprovació de l'oferta dels tallers del projecte Vida UMH

Considerant l'èxit del projecte Vida UMH en edicions anteriors;

I atés que l'objectiu és que les activitats d'aquest projecte siguen autofinançades, totalment o parcialment;

I vista la proposta que formula el vicerector d'Estudiants i Coordinació d'aquesta universitat, **el Consell de Govern, reunit en la sessió ordinària de 17 de juliol de 2024, ACORDA per unanimitat:**

Aprovar les activitats de pagament del projecte Vida UMH de la Universitat Miguel Hernández d'Elx per al primer quadrimestre del curs 2024/2025, en els termes reflectits a continuació, així com elevar la proposta de les taxes al Consell Social perquè l'aprove definitivament.

**Tallers de pagament del projecte Vida UMH
(Primer quadrimestre del curs 2024 – 2025)**

Definició i objectius

Introducció

El projecte Vida UMH (impulsat el curs 2021-2022 pel Vicerectorat d'Estudiants i Coordinació) ofereix diferents tipus d'accions relacionades amb la gastronomia, l'artesania, la música, els esports electrònics, la moda... En la programació, podem destacar activitats com tallers, cursos, *masterclass*, conferències, actuacions o tastos. Encara que en l'inici totes les activitats de Vida UMH eren gratuïtes, a poc a poc s'estan oferint més activitats de pagament per a augmentar d'aquesta manera el nivell de compromís de les persones inscrites.

Objectiu

Oferir a l'estudiantat de la UMH i a tota la comunitat universitària (prioritzant la matrícula

NOTIFICACIÓN DE ACUERDO

Acuerdo de aprobación de la oferta de los talleres del proyecto Vida UMH

Considerando el éxito del proyecto Vida UMH en anteriores ediciones;

Y dado que el objetivo es que las actividades del dicho proyecto sean autofinanciadas, total o parcialmente;

Y vista la propuesta que formula el vicerector de Estudiantes y Coordinación de esta universidad, **el Consejo de Gobierno, reunido en sesión ordinaria de 17 de julio de 2024, ACUERDA por unanimidad:**

Aprobar las actividades de pago del proyecto Vida UMH de la Universidad Miguel Hernández de Elche para el primer cuatrimestre del curso 2024/2025, 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 del curso 2024 – 2025)**

Definición y objetivos

Introducción

El proyecto Vida UMH (impulsado el curso 2021-2022 por el Vicerectorado 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 se están ofertando más actividades de pago para aumentar de esta forma el nivel de compromiso de las personas inscritas.

Objetivo

Oferir al estudiantado de la UMH y a toda la comunidad universitaria (priorizando la

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): PFUMHZTE1ZDYzYTctODJIZS0

Copia auténtica de documento firmado electrónicamente. Puede verificar su integridad en <https://sede.umh.es/csv>

Firmado por MARIA MERCEDES SANCHEZ CASTILLO el día 2024-07-26



UNIVERSITAS
Miguel Hernández

SECRETARIA GENERAL

de l'estudiantat) 14 activitats de pagament, emmarcades dins del projecte Vida UMH, per al primer quadrimestre del curs 24-25.

A qui va adreçat

A tota la comunitat universitària. En el cas de les activitats de les eixides gastroambientals, s'habilita un 30 % de l'aforament per a acompanyants (amb una tarifa diferent). A més, l'activitat dedicada a la Jornada d'Oli també està adreçada als nostres Alumni UMH.

Duració

Les activitats de pagament que es proposen estan relacionades amb l'Escola de Cuina, el Club Do it Yourself i el Club d'Eixides Gastroambientals. Al campus d'Orihuela (Salesas i Desamparados), també hi ha previstes diverses accions de Vida UMH però són plenament finançades pels pressupostos participatius.

En el cas de les activitats de pagament de l'Escola de Cuina, estan previstes set accions, distribuïdes de la manera següent: una al Campus d'Altea, una al Campus de Sant Joan d'Alacant i cinc al Campus d'Elx.

El taller de *risotto* i salses italianes previst per al Campus d'Altea es du a terme el dimecres 13 de novembre de 2024. Aquest taller va a càrrec d'Angelo dell'Aria, xef del restaurant Sapori d'Italia (Santa Pola). En aquest taller aprendrem els secrets d'un autèntic *risotto* italià i elaborarem les salses italianes més icòniques, com el pesto, la carbonara o la bolonyesa.

Al Campus de Sant Joan hem programat una *masterclass* de cuina mexicana, impartida per la xef del restaurant La Calaca Mexicana (Sant Joan) i prevista per al dimarts 22 d'octubre. En aquesta classe magistral, dedicada als xilis mexicans, coneixerem les diferents varietats de xilis (frescos i secs) i la seua aplicació en la cuina mexicana, tant per a l'elaboració de plats tradicionals com per a la creació de salses.

matrícula del estudiantado) 14 actividades de pago, enmarcadas dentro del proyecto Vida UMH, para el primer cuatrimestre del curso 24-25.

A quién va dirigido

A toda la comunidad universitaria. En el caso de las actividades de las salidas gastroambientales, se habilita un 30 % del aforo para acompañantes (con una tarifa diferente). Además, la actividad dedicada a la Jornada de Aceite también está dirigida a nuestros Alumni UMH.

Duración

Las actividades de pago que se proponen están relacionadas con la Escuela de Cocina, el Club Do it Yourself y el Club de Salidas Gastroambientales. En el campus de Orihuela (Salesas y Desamparados), también hay previstas varias acciones de Vida UMH pero están plenamente financiadas por los presupuestos participativos.

En el caso de las actividades de pago de la Escuela de Cocina, están previstas siete acciones, distribuidas de la siguiente forma: una en el Campus de Altea, una en el Campus de Sant Joan d'Alacant y cinco en el Campus de Elche.

El taller de *risotto* y salsas italianas previsto para el Campus de Altea se realizará el miércoles 13 de noviembre de 2024. Este taller correrá a cargo de Angelo dell'Aria, chef del restaurante Sapori d'Italia (Santa Pola). En este taller aprenderemos los secretos de un auténtico *risotto* italiano y elaboraremos las salsas italianas más icónicas, como el pesto, la carbonara o la boloñesa.

En el Campus de Sant Joan hemos programado una *masterclass* de cocina mexicana, impartida por la chef del restaurante La Calaca Mexicana (Sant Joan) y prevista para el martes 22 de octubre. En esta clase magistral, dedicada a los chiles mexicanos, conoceremos las diferentes variedades de chiles (frescos y secos) y su aplicación en la cocina mexicana, tanto para la elaboración de platos tradicionales como para

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): PFUMHZTE1ZDYzYTctODJJS0
Copia auténtica de documento firmado electrónicamente. Puede verificar su integridad en <https://sede.umh.es/csv>
Firmado por MARIA MERCEDES SANCHEZ CASTILLO el día 2024-07-26



UNIVERSITAS
Miguel Hernández

SECRETARIA GENERAL

Pel que fa al campus d'Elx, en la *masterclass* "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 2,5 h i s'imparteix al Campus d'Elx el 25 de setembre de 2024.

El dimecres 2 d'octubre de 2024 tenim programat un taller de ramen, impartit per Javier Martínez Collado (restaurant Yokocho, Elx). En aquest taller, dedicat a la sopa japonesa per excel·lència, descobrirem els secrets de l'autèntic ramen. Aprendrem a elaborar-ne el caldo, els fideus i a triar els *toppings* tradicionals.

Amb motiu de la festivitat de Sant Crispí, s'ha programat un taller de coques salades que s'imparteix el dimecres 16 d'octubre de 2024. Aquest taller l'imparteix M. Asunción Pérez i José M. Cabezuelo, del forn La Canalosa (Elx). Elaborarem les coques salades més típiques de la zona, com la coca de molletes, la coca de verdures o la farcida de pisto.

El 7 de novembre de 2024 drem a terme una jornada basada en l'oli d'oliva, en la qual podrem gaudir d'un tast i després se servirà un còctel de degustació basat en l'oli d'oliva. Aquesta activitat es du a terme en el restaurant Misteri d'Anna. En aquestes jornades es pretén posar en valor l'ingredient més característic de la nostra dieta mediterrània.

L'última activitat de cuina de la UMH està dedicada a l'elaboració d'un menú nadalenc. Aquesta activitat, programada per al 20 de novembre de 2024, la imparteix Paqui Solbes, xef del restaurant El Raval (Elx). Hi elaborarem un menú nadalenc complet, amb entrants, primer, segon i postres. Parlarem de tècniques de cocció típiques, productes i sabors nadalencs, així com les presentacions dels plats.

la creació de salsas.

Por lo que respecta al campus de Elche, en la *masterclass* "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 2,5 h y se impartirá en el Campus de Elche el 25 de septiembre de 2024.

El miércoles 2 de octubre de 2024 tenemos programado un taller de ramen, impartido por Javier Martínez Collado (restaurante Yokocho, Elche). En este taller, dedicado a la sopa japonesa por excelencia, descubriremos los secretos del auténtico ramen. Aprenderemos a elaborar el caldo, los fideos y a elegir los *toppings* tradicionales.

Con motivo de la festividad de San Crispín, se ha programado un taller de cocas saladas que se impartirá el miércoles 16 de octubre de 2024. Este taller lo impartirá M.^a Asunción Pérez y José M.^a Cabezuelo, de la panadería La Canalosa (Elche). Realizaremos las cocas saladas más típicas de la zona, como la coca de mollitas, la coca de verduras o la rellena de pisto.

El 7 de noviembre de 2024 realizaremos una jornada basada en el aceite de oliva, donde podremos disfrutar de una cata y después se servirá un cóctel de degustación basado en el aceite de oliva. Esta actividad se llevará a cabo en el restaurante Misteri d'Anna. En estas jornadas se pretende poner en valor el ingrediente más característico de nuestra dieta mediterránea.

La última actividad de cocina de la UMH está dedicada a la elaboración de un menú navideño. Esta actividad, programada para el 20 de noviembre de 2024, la impartirá Paqui Solbes, chef del restaurante El Raval (Elche). En ella, elaboraremos un menú navideño completo, con entrantes, primero, segundo y postre. Hablaremos de técnicas de cocción típicas, productos y sabores navideños, así

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): PFUMHZTE1ZDYzYTctODJJS0
Copia auténtica de documento firmado electrónicamente. Puede verificar su integridad en <https://sede.umh.es/csv>
Firmado por MARIA MERCEDES SANCHEZ CASTILLO el día 2024-07-26



UNIVERSITAS
Miguel Hernández

SECRETARIA GENERAL

Respecte al Club Do it Yourself, es desenvoluparan dos tallers de pagament de ceràmica, "Crea i personalitza la teua pròpia tassa". En aquesta activitat s'expliquen els processos d'elaboració de les peces artesanals, el modelat, la pintura, la cocción... Es treballarà la tècnica del pissic, utilitzant fang blanc i es podran decorar les peces finals amb engalbes (pintures per a ceràmica). Aquesta acció té una duració de 2 h i es desenvolupa al campus d'Elx (01/10/24) i al campus de Sant Joan (26/11/2024).

Per part seua, en el Club d'Eixides Gastroambientals, hi ha previstes cinc escapades. En aquestes escapades es pretén donar a conèixer diferents racons de la província d'Alacant i voltants, i conèixer tot el que ens pot oferir des del punt de vista ambiental i gastronòmic. Per a això, totes les escapades segueixen la mateixa estructura. En primer lloc es realitza una ruta ambiental i en finalitzar s'imparteix una activitat relacionada amb la gastronomia de la zona, que pot ser, o bé un tast o un taller gastronòmic. Aquesta acció té una duració de 10 h i es desenvolupa els dissabtes o els diumenges. Les rutes previstes per a aquest quadrimestre són: la Rambla de Puça (28/09/2024), el Racó de Sant Bonaventura (20/10/2024), la Ruta de l'Aigua de Sella (9/11/2024), el Pantà de Tibi (24/11/2024) i el Cim del Menejador (14/12/2024).

Cost

El cost de la matrícula per a tots els tallers és de 5 euros (excepte la jornada dedicada a l'oli d'oliva, el preu de la qual són 27 euros); en el cas de les eixides gastroambientals l'import ascendeix a 15 euros per a la comunitat universitària (en el cas de portar acompanyant, aquest ha d'abonar 30 euros).

A continuació, es llisten les accions de pagament del projecte Vida UMH que s'imparteixen en el primer quadrimestre del curs 24-25, distribuïdes per campus:

como presentaciones de los platos.

Con respecto al Club Do it Yourself, se desarrollarán dos talleres de pago de cerámica, "Crea y personaliza tu propia taza". En esta actividad 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 2 h y se desarrollará en el campus de Elche (01/10/24) y en el campus de Sant Joan (26/11/2024).

Por su parte, en el Club de Salidas Gastroambientales, hay previstas cinco escapadas. En estas escapadas se pretende dar a conocer diferentes rincones de la provincia de Alicante y alrededores, y conocer todo lo que nos puede 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 ambiental y al finalizar se imparte una actividad relacionada con la gastronomía de la zona, siendo, o bien una cata o un taller gastronómico. Esta acción tiene una duración de 10 h y se desarrollará sábados o domingos. Las rutas previstas para este cuatrimestre son: la Rambla de Puça (28/09/2024), el Racó de Sant Bonaventura (20/10/2024), la Ruta del Agua de Sella (9/11/2024), el Pantano de Tibi (24/11/2024) y la Cumbre del Menejador (14/12/2024).

Coste

El coste de la matrícula para todos los talleres es de 5 euros (salvo la jornada dedicada al aceite de oliva, cuyo precio serán 27 euros); en el caso de las salidas gastroambientales el importe ascenderá a 15 euros para la comunidad universitaria (en el caso de llevar acompanyante, este abonará 30 euros).

A continuación, se listan las acciones de pago del proyecto Vida UMH a impartir en el primer cuatrimestre del curso 24-25, distribuidas por campus:





UNIVERSITAS
Miguel Hernández

SECRETARIA GENERAL

A.- Campus d'Altea

Nom del curs	Docent	Dates	Import
Taller de <i>risotto</i> i salses italianes	Angelo dell'Aria	13/11/2024	5 euros

B.- Campus de Sant Joan d'Alacant

Nom del curs	Docent	Dates	Import
<i>Masterclass</i> de cuina mexicana	Lilo Benítez	22/10/2024	5 euros
Taller de ceràmica "Crea i personalitza la teua pròpia tassa"	Alfonso Navarro Marhuenda	26/11/2024	5 euros

C.- Campus d'Elx

Nom del curs	Docent	Dates	Import
<i>Masterclass</i> "Converteix-te en mestre arrosser"	Pepe Oliver i Manolo García	25/09/2024	5 euros
Taller de ceràmica "Crea i personalitza la teua pròpia tassa"	Alfonso Navarro Marhuenda	01/10/2024	5 euros
Taller de ramen	Javier Martínez Collado	02/10/2024	5 euros
Taller de coques salades	M. Asunción Pérez i José M. Cabezuelo	16/10/2024	5 euros
Jornada d'oli d'oliva amb tast d'oli i menú degustació	Ana M. Santoyo	07/11/2024	27 euros
Taller para l'elaboració d'un menú de Nadal	Paqui Solbes	20/11/2024	5 euros

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

Página 5 de 8



Código Seguro de Verificación(CSV): PFUMHZTE1ZDYzYTctODJJS0
Copia auténtica de documento firmado electrónicamente. Puede verificar su integridad en <https://sede.umh.es/csv>
Firmado por MARIA MERCEDES SANCHEZ CASTILLO el día 2024-07-26



UNIVERSITAS
Miguel Hernández

SECRETARIA GENERAL

D.- Fora del campus

Nom del curs	Docent	Dates	Import
Ruta gastroambiental: la Rambla de Puça	Petrer	28/09/2024	15/30 euros
Ruta gastroambiental: el Racó de Sant Bonaventura	Alcoi	20/10/2024	15/30 euros
Ruta gastroambiental: la ruta de l'aigua de Sella	Sella	09/11/2024	15/30 euros
Ruta gastroambiental: pantà de Tibi	Tibi	24/11/2024	15/30 euros
Ruta gastroambiental: Cim del Menejador	Font Roja	14/12/2024	15/30 euros

A.- Campus de Altea

Nombre del curso	Docente	Fechas	Importe
Taller de risotto y salsas italianas	Angelo dell'Aria	13/11/2024	5 euros

B.- Campus de Sant Joan d'Alacant

Nombre del curso	Docente	Fechas	Importe
Masterclass Cocina Mexicana	Lilo Benítez	22/10/2024	5 euros
Taller cerámica "Crea y personaliza tu propia taza"	Alfonso Navarro Marhuenda	26/11/2024	5 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): PFUMHZTE1ZDYzYTctODJJS0
Copia auténtica de documento firmado electrónicamente. Puede verificar su integridad en <https://sede.umh.es/csv>
Firmado por MARIA MERCEDES SANCHEZ CASTILLO el día 2024-07-26



UNIVERSITAS
Miguel Hernández

SECRETARIA GENERAL

C.- Campus de Elche

Nombre del curso	Docente	Fechas	Importe
Masterclass "Conviértete en Maestro Arrocerero"	Pepe Oliver y Manolo García	25/09/2024	5 euros
Taller cerámica: "Crea y personaliza tu propia taza"	Alfonso Navarro Marhuenda	01/10/2024	5 euros
Taller de Ramen	Javier Martínez Collado	02/10/2024	5 euros
Taller de Cocas Saladas	M ^a Asunción Pérez y José M ^a Cabezuelo	16/10/2024	5 euros
Jornada Aceite de Oliva con Cata de aceite y Menú Degustación	Ana M ^a Santoyo	07/11/2024	27 euros
Taller para la elaboración de un menú navideño	Paqui Solbes	20/11/2024	5 euros

D.- Fuera del campus

Nombre del curso	Localidad	Fechas	Importe
Ruta gastroambiental: la Rambla de Puça	Petrer	28/09/2024	15/30 euros
Ruta gastroambiental: el Racó de Sant Bonaventura	Alcoi	20/10/2024	15/30 euros
Ruta gastroambiental: la ruta del agua de Sella	Sella	09/11/2024	15/30 euros
Ruta gastroambiental: pantano de Tibi	Tibi	24/11/2024	15/30 euros
Ruta gastroambiental: Cumbre del Menejador	Font Roja	14/12/2024	15/30 euros

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

Página 7 de 8



Código Seguro de Verificación(CSV): PFUMHZTE1ZDYzYTctODJJS0
Copia auténtica de documento firmado electrónicamente. Puede verificar su integridad en <https://sede.umh.es/csv>
Firmado por MARIA MERCEDES SANCHEZ CASTILLO el día 2024-07-26



UNIVERSITAS
Miguel Hernández

SECRETARIA GENERAL

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

Lo que comunico para su conocimiento y
efectos oportunos.

Signat electrònicament per:/Firmado electrónicamente por:

M. Mercedes Sánchez Castillo
SECRETÀRIA 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): PFUMHZTE1ZDYzYTctODJJS0
Copia auténtica de documento firmado electrónicamente. Puede verificar su integridad en <https://sede.umh.es/csv>
Firmado por MARIA MERCEDES SANCHEZ CASTILLO el día 2024-07-26