

Bases reguladoras de la BECA DE PROYECCIÓN GASTRONÓMICA RAIZ CULINARIA NEXT para cursar el Máster en Formación Permanente en Restauración Gastronómica.

La gastronomía constituye uno de los pilares fundamentales de la identidad cultural y económica de Castilla-La Mancha. Su riqueza culinaria, basada en productos de calidad y en tradiciones transmitidas de generación en generación, se ha convertido en un motor de desarrollo, innovación y proyección internacional. En un contexto de transformación global, la formación especializada en restauración gastronómica resulta esencial para garantizar la competitividad del sector, impulsar la creatividad de los profesionales y asegurar la continuidad de nuestro legado culinario.

Conscientes de esta realidad, el Gobierno de Castilla-La Mancha, a través de ETURIA CLM, reafirma su compromiso con el talento joven y emprendedor, apoyando iniciativas que promuevan la excelencia y la profesionalización en el ámbito gastronómico. La presente beca se enmarca en esta estrategia de impulso y acompañamiento, ofreciendo a los estudiantes y profesionales del sector la oportunidad de acceder a una formación avanzada que combina rigor académico, práctica intensiva y visión innovadora.

El programa Raiz Culinaria Next está orientado a estudiantes del sector de la restauración y la gastronomía de Castilla-La Mancha que, con espíritu emprendedor y alma creativa, deseen adquirir un conocimiento especializado del negocio del restaurante gastronómico.

Partiendo de una visión del restaurante desde una perspectiva sistémica e interdisciplinar, este título, entre otros rasgos diferenciales, trata de facilitar los conocimientos y las habilidades que se precisan para lograr una administración adecuada de todas las actividades asociadas a la restauración gastronómica. Desde la comprensión del producto, de la cocina como actividad, del importante papel de la sala y de la oferta que se genera y sus fases, junto con todos los procesos integrados y transversales de organización y gestión global de un establecimiento dedicado a la restauración gastronómica. Todo ello planteado a través de la Metodología Sapiens de elBullifoundation.

El Máster en Restauración Gastronómica de MACC servirá para desarrollar y profundizar en los conocimientos de gestión de un negocio gastronómico gracias a su carácter eminentemente pragmático, aplicando directamente al proyecto de cada estudiante.

Para consolidar el carácter eminentemente práctico del programa, éste se distingue también por un intensivo programa de prácticas en destinos gastronómicos de primer nivel, vinculados a todo tipo de propuestas, tipos de cocina y servicio que respondan a conceptos gastronómicos de calidad.

Artículo 1. Objeto y finalidad

Se convoca una beca por el Gobierno de Castilla-La Mancha a través de ETURIA clm destinada a financiar la participación en el Máster en Formación Permanente en Restauración Gastronómica, con una duración de ocho meses y modalidad presencial.

La finalidad de estas becas es facilitar el acceso de profesionales y emprendedores de Castilla-La Mancha al programa, promoviendo la formación avanzada en gestión integral de establecimientos gastronómicos y el desarrollo de proyectos innovadores en el ámbito de la restauración, conforme a la metodología Sapiens de elBullifoundation.

Artículo 2. Destinatarios

Podrán ser beneficiarios de las becas las personas físicas que, reuniendo plena capacidad de obrar y no estando incursas en prohibición para la obtención de ayudas públicas, cumplan los siguientes requisitos:

- Graduado en titulaciones relacionadas con la gastronomía, entre otras:
 - Técnico Superior en Dirección de Cocina
 - Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración
- Ser nacional de un Estado miembro de la Unión Europea o de un tercer país perteneciente al Espacio Económico Europeo; tener su domicilio fiscal en el territorio de Castilla-La Mancha o, en otro caso, haber completado las enseñanzas a las que se refiere el apartado anterior en una Escuela de hostelería de Castilla-La Mancha recinto universitario situado en el territorio de Castilla-La Mancha

En caso de no disponer de titulación universitaria, se podrá acceder al Programa Avanzado en Restauración Gastronómica, obteniendo el correspondiente certificado de aprovechamiento.

- Hallarse al corriente en el cumplimiento de obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.

Artículo 3. Criterios de selección

La adjudicación de las becas se regirá por los siguientes criterios:

- Trayectoria profesional y formación académica (50%).
- Entrevista personal (50%), orientada a valorar la motivación, el interés en alcanzar los objetivos formativos y la capacidad de aportar valor al programa.

El procedimiento se tramitará en régimen de concurrencia competitiva y de acuerdo con los principios de publicidad, transparencia, objetividad, igualdad de trato entre mujeres y hombres, igualdad de oportunidades para las personas con discapacidad y no discriminación.

Artículo 4. Comisión de Selección

La Comisión de Selección será el órgano colegiado encargado de resolver las solicitudes de beca y estará integrada por:

- El/la Director/a Académico/a del Máster, que actuará como Presidente/a.
- Dos vocales designados por Eturia CLM, con experiencia en restauración y gestión gastronómica.
- Un/a Secretario/a, con voz pero sin voto, responsable de levantar acta de las deliberaciones.

Artículo 5. Procedimiento de solicitud

La solicitud, conforme al modelo del anexo, deberá ser cumplimentada en el formulario que estará disponible durante todo el plazo de presentación de solicitudes en la dirección www.eturiaclm.es.

Plazo de solicitud: Desde la publicación de estas bases en www.eturiaclm.es y www.maccmadrid.com hasta el 12 de diciembre de 2025.

Documentación: deberá incluir currículum vitae, acreditación de la trayectoria profesional y, en su caso, titulación académica.

Artículo 6: Información sobre el Máster.

Inicio del Máster: 12 de enero de 2026.

Duración: 8 meses.

Modalidad: presencial en la sede de Madrid Culinary Campus C/ Alberto Aguilera, 23.

Horario: lunes, martes y miércoles, de 9:00 a 16:30 horas.

Plan de estudios

Primer semestre

- Fundamentos para la comprensión de un restaurante 4.0 ECTS

Segundo semestre

- Innovación en gastronomía 4.0 ECTS
- Gastrohistoria 2.0 ECTS
- Prácticas en empresas 12.0 ECTS
- Trabajo fin de máster/programa 6.0 ECTS

Anual

- Gestión empresarial del restaurante gastronómico 16.0 ECTS
- El restaurante gastronómico 7.0 ECTS
- La cocina como actividad 6.0 ECTS
- La oferta y la experiencia gastronómica 3.0 ECTS

Artículo 7. Obligaciones de los beneficiarios

El estudiante becado deberá:

Asistir regularmente a las actividades académicas y prácticas del Máster.

Presentar un trabajo fin de Máster o memoria final sobre la labor realizada y los objetivos alcanzados.

Artículo 8. Financiación

La dotación de cada beca cubrirá los gastos de matrícula del Máster.

Artículo 9. Lista de reserva

Las personas candidatas que no resulten adjudicatarias integrarán, por orden de puntuación, una lista de reserva, con la que se cubrirán las eventuales renuncias o rescisiones de las becas.