

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Microcredencial Universitaria

PERFECCIONAMIENTO DE TÉCNICAS CULINARIAS

2026-27



MoGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Contenido

Presentación 4

Objetivos 6

Resultados de Aprendizaje 7

Destinatarios

Dirigido a **8**

Criterios de selección **9**

Metodología y Evaluación

Metodología **10**

Evaluación **11**

Plan de estudios 11

Dirección Académica y Profesorado

Dirección Académica **12**

Profesorado **12-13**

Duración y desarrollo 15

Reserva de plaza y matrícula 16

Contacto 18

Presentación

Curso de especialización enfocado en la obtención de la **máxima eficiencia** en la gestión del negocio gastronómico.

A lo largo del plan de estudios, el alumnado ampliará conocimientos relacionados con las diferentes técnicas de **manipulación, conservación y cocción de alimentos**.

Desde la recepción de la materia prima, hasta su cocinado, haciendo especial hincapié en la preelaboración y en la mise en place, imprescindibles para una producción y servicios perfectos.

La titulación ahonda en las técnicas más **avanzadas**, tanto de **cocción** (expansión, cocina sin calor, concentración y mixta), como de **vacío** (directo, indirecto y aplicaciones).

Además, se tratarán técnicas de **fermentaciones y conservas**, y se estudiarán los **ingredientes tecnológicos** y su aplicación en la gastronomía.

Es indispensable para el profesional adquirir habilidades y capacidades al más alto nivel, que le lleven a una **optimización de recursos sostenibles, económicos y de gestión**.

Como Microcredencial Universitaria, la titulación tiene validez y reconocimiento en el ámbito de la Unión Europea.

Curso presencial de **75 horas de duración**.



Objetivos

- ✓ Planificar y producir eficazmente.
- ✓ Dominar las diferentes técnicas de manipulación y conservación de alimentos.
- ✓ Controlar las técnicas de preelaboración y la mise en place.
- ✓ Conocer y aplicar la cocción por expansión.
- ✓ Adquirir conocimientos al más alto nivel sobre la elaboración de producto crudo: cocinar sin calor.
- ✓ Adquirir conocimientos sobre la cocción por concentración.
- ✓ Dominar las técnicas de cocción mixtas.
- ✓ Adquirir conocimientos sobre la cocina al vacío y su aplicación en quintas gamas y conservación.
- ✓ Manejar los ingredientes tecnológicos existentes a disposición del gastrónomo.



Resultados de aprendizaje

Conocimientos o contenidos (CO), competencias (C) y habilidades o destrezas (H), atendiendo a la clasificación ESCO para las Microcredenciales

- ✓ C1: Planificar menús.
- ✓ C2: Planificación y organización.
- ✓ C3: Pensar de forma creativa e innovadora.
- ✓ CO1: Conservación de alimentos.
- ✓ CO2: Gastronomía molecular.
- ✓ H2: Utilizar técnicas de cocina.
- ✓ H3: Mezclar ingredientes alimentarios.



Destinatarios

Requisitos de acceso

 Las personas solicitantes de ingreso al título cumplirán al menos uno de los siguientes perfiles:

-  EMPRENDEDORES Y FUTUROS PROPIETARIOS DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS que quieren desarrollar sus proyectos de manera solvente y buscan la formación acorde a sus necesidades. Una formación que les proporcione los conocimientos necesarios para llevar a cabo su negocio con la seguridad y calidad que se proponen.
-  PROFESIONALES DEL SECTOR GASTRONÓMICO con formación y experiencia, que quieren actualizar su formación o especializarse en un área de conocimientos concreta.
-  PROFESIONALES DEL SECTOR GASTRONÓMICO sin formación previa, que quieren apoyar su experiencia laboral con titulación o actualizar sus conocimientos para mejorar su perfil profesional.
-  PROFESIONALES DE OTROS SECTORES que quieren actualizarse y aplicar su perfil al sector gastronómico.
-  DIRECTORES, GESTORES, ADMINISTRADORES de negocios gastronómicos que necesiten actualizar sus competencias.
-  ESTUDIANTES Y RECIÉN TITULADOS, tanto en Formación Profesional, como en Grados y Posgrados, de Gastronomía o cualquier rama de estudio, que quieren desarrollar su profesión en la gastronomía y que, para ello, quieren continuar sus estudios o complementarlos con formación específica.

Será requisito de acceso la capacidad de trabajar de forma autónoma y segura. En caso de duda, se podrá solicitar un informe de la unidad de discapacidad de la URJC sobre posibles adaptaciones.

 **No es necesaria titulación universitaria previa.**

Destinatarios

Criterios de selección

En el caso de que el número de solicitudes supere el de plazas ofertadas se realizará una selección en función de los siguientes criterios:

40% Currículum Vitae. Experiencia en hostelería y en el sector de la alimentación.

La evaluación de este requisito se realizará valorando el CV de los candidatos. La Dirección Académica podrá, adicionalmente, realizar una entrevista personal para comprobar la idoneidad de los aspirantes.

40% FP en hostelería o acreditación equivalente.

20% Titulación universitaria relacionada con empresa, gastronomía o alimentación.

No es necesaria titulación universitaria previa.

Nº DE PLAZAS: 24 (Mínimo 18)

Plazas reservadas para víctimas de terrorismo, violencia de género y personas con discapacidad: 2

Metodología y Evaluación

Metodología

✓ Clases magistrales

El profesorado expondrá los temas del programa, de los cuales podrá facilitar apuntes o bibliografía con antelación.

El alumnado deberá responsabilizarse de tomar apuntes para elaborar unos temas completos que le sirvan a la hora de realizar los trabajos que exige esta titulación para ser superada.

La lección magistral tiene por finalidad despertar la inquietud intelectual del alumnado y ayudar a la reflexión (análisis y síntesis) y al trabajo intelectual sobre los temas del programa. El profesorado resolverá las dudas surgidas del estudio y exposición de cada tema. En el aula se exponen conocimientos, pero también se debaten y confrontan convicciones intelectuales, se inauguran algunas vías de conocimiento y se refutan otras. Sólo así el aula cobra su máximo sentido y se convierte en un lugar creativo, formador y enriquecedor.

✓ Prácticas en cocina

Con la finalidad de obtener las competencias generales y específicas de la titulación, se llevarán a cabo prácticas en cocina, en las que el alumnado, apoyado por el profesorado y siguiendo sus pautas e indicaciones, aplicará los conocimientos adquiridos a lo largo del itinerario formativo.

Se estima una ratio alumnado-profesorado de 24, teniendo en cuenta el perfil profesional/veterano del alumnado, así como la disposición del aula-cocina, que permite que el profesorado esté frente a alumnado y tenga visión completa y permanente que le permita resolver cualquier situación que pueda surgir.

✓ Actividades autónomas (trabajo autónomo del estudiante)

Estudio individual de los contenidos de la titulación (puesta en relación de los contenidos explicados en las clases magistrales, lecturas y el propio trabajo de investigación personal en base a la bibliografía).

✓ Visitas externas

Con la finalidad de obtener las competencias generales y específicas de la titulación, se llevarán a cabo visitas a huertas y/o instalaciones y/o explotaciones agrícolas, así como a Mercados de abastecimiento, donde el alumnado ampliará sus conocimientos sobre materias primas de temporada.

Acciones de orientación y apoyo tutorial



Todo el alumnado, obligatoriamente, deberá darse de alta en el aula virtual de la asignatura durante la primera semana de clase. Allí encontrarán recursos pedagógicos para la preparación y estudio de la asignatura, así como todas las comunicaciones e informaciones que el profesorado juzgue oportunas y necesarias dar, destinadas al conjunto de los alumnos de la clase.

Evaluación

La asistencia a las clases es obligatoria, siendo el mínimo exigido el 80%.
El alumnado asistirá a las diferentes sesiones y participará activamente en ellas.



60% Evaluación continua

Asistencia, participación en clase, trabajo diario de clase. Con esta parte no superada, además de la presentación de proyecto individual, el alumno deberá realizar un examen teórico final.



40% Proyecto individual

Entrega de trabajo escrito.

Plan de estudios

Tema 1. Técnicas de manipulación, conservación y cocción de alimentos

Tema 2. Técnicas de preelaboración de alimentos y mise en place: desde la recepción hasta el cocinado.

Tema 3. Fondos, caldos y demiglace. Técnicas de cocción por expansión

Tema 4. Salsas básicas y derivadas

Tema 5. Técnicas de elaboración de producto crudo: cocina sin calor

Tema 6. Técnicas de cocción por concentración

Tema 7. Técnicas de cocción mixtas 4h Prácticas

Tema 8. Técnica de vacío, temperatura controlada y aplicaciones. Vacío directo, indirecto, quintas gamas y conservación. 8h (2h Magistrales y 6h Prácticas)

Tema 9. Introducción a la cocina de vanguardia. Ingredientes tecnológicos y aplicación.

Tema 10. Fermentaciones y conservas.

Dirección Académica y Profesorado

Dirección Académica

- ✓ **Dra. Diana Catalina Pérez-Bustamante Yábar. Profesor/a permanente laboral.**

Doctora en Empresa (2017) y en Humanidades (2008). Investigadora y docente en marketing URJC. Docente en diferentes másters, escuelas de negocios o programas formativos para multinacionales del sector de la moda, el diseño y la gastronomía. Múltiples publicaciones académicas, libros y artículos de difusión. Trabajo de investigación y gestión de empresas gastronómicas.

Profesorado

- ✓ **Blanca Mayandía Briones.**

Coordinadora Ejecutiva Fundación Felipe II. Cocinera y gastronoma. Técnico Superior en Cocina y Dirección de Cocinas. Experiencia docente en Grado en gastronomía UCH-CEU: Líneas inglés y español. Directora de titulaciones de posgrado de Gastronomía UCH-CEU. Graduada en Criminología, Criminalística y CC. De la Seguridad.

- ✓ **Dr. Ernesto José Taborda Hernández. Profesor ayudante doctor.**

Doctor en Comunicación Audiovisual. Realizador, guionista y cocinero profesional.

- ✓ **Celia Sánchez-Pacheco de Vega.**

Máster en Formación para Profesor de Secundaria y Bachillerato. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Docente Grado Medio Panadería, repostería y confitería (FP) y del Grado Medio de Auxiliar de Farmacia.

Profesorado

✓ **Mónica García Lozano.**

Máster Formación pedagógica y didáctica para FP Grado Superior en Dietética y nutrición. Grado Superior en Dirección de cocina. Elaboradora de contenido didáctico y tutora de cursos de hostelería y nutrición.

✓ **Alfonso Escolar.**

Máster en Food and Beverage y Dirección de Empresas. Técnico Superior en Hostelería y Turismo. Chef ejecutivo. Premio Joven Promesa y 3 Premios Cocina de Autor. Miembro Selección Española de Cocina por la C.M. Asesor gastronómico de Plataforma Arnia. Chef personal.

✓ **Esther García García.**

Profesional de la restauración y la comunicación. Docente SEPE. Creadora de contenidos gastronómicos. Máster en Nutrición y dietética. Licenciada en Publicidad y RRPP. CAP. Ciclo Superior en Restauración.

✓ **Fernando del Cerro Esteban.**

Chef y copropietario del Restaurante Casa José – Aranjuez -. Especialista en tratamiento de producto vegetal. Experiencia docente, ponente en ferias de referencia del sector y colaborador en programas de cocina.



Duración y desarrollo

 **Modalidad:** Presencial

Nº de créditos: 7,5

Horas presenciales: 75

 **Lugar de impartición:** Aula teórica y aula cocina URJC Campus de Aranjuez. Edificio Gobernador.

 **Horario:** próximamente.

 **Fecha de inicio y de finalización:** próximamente.



Reserva de plaza y matrícula

 **Plazo de inscripción:** próximamente.

€ **Preinscripción:** 0€. El importe del Curso se abonará en el momento de realizar la matrícula, una vez admitida la solicitud del alumno.

 **Nº de plazas:** 24 (Mínimo 18)

✓ **Admisión:** En el caso de que el número de solicitudes supere el de plazas ofertadas se realizará una selección en función de los criterios indicados en el apartado Destinatarios (página 9).

LAS SOLICITUDES DE ADMISIÓN SE REALIZARÁN DE FORMA TELEMÁTICA A TRAVÉS DE: <https://servicios.urjc.es/gestionsolicitudes/>

 **Plazo de matrícula:** próximamente.

Precio: 749,00€

* El inicio del curso queda condicionado al número mínimo de alumnos matriculados. Temario, calendario, precios y equipo docente están sujetos a cambios.

MoGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Microcredencial Universitaria

PERFECCIONAMIENTO DE TÉCNICAS CULINARIAS

2026-2027

Más información:

Tlf - WhatsApp 624 751 646

info@magic-edu.es

www.magic-edu.es