



Ayuntamiento del Real Sitio y Villa
Aranjuez

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Curso de Extensión Universitaria

**DISEÑO DE MENÚS SIN GLUTEN EN
RESTAURACIÓN**

2023 - 2024



MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Contenido

Presentación	4
Objetivos	6
Destinatarios	7
Dirigido a	7
Cráterios de selecci3n	7
Metodologí3 y Evaluaci3n	8
Metodologí3	8
Evaluaci3n	9
Plan de estudios	10
Direcci3n Académica y Profesorado	11
Direcci3n Académica	11
Profesorado	11
Duraci3n y desarrollo	12
Reserva de plaza y matrícula	13
Contacto	15

Presentación

La **enfermedad celíaca** es una afección del sistema inmunitario en la que las personas no pueden consumir gluten porque daña su intestino delgado. **No existe cura** conocida y puede sobrevenir en cualquier momento.

En el sector de la gastronomía, las consecuencias de fallar en la debida atención a un cliente celíaco pueden ser **fatales**, ya que una ingesta de gluten puede suponer desde **ingresos hospitalarios hasta el fallecimiento** de la persona.

Es muy importante que los profesionales cuenten con una **formación no básica, sino experta** en esta materia, además de una **actitud, sensibilidad y concienciación** adecuadas para ser capaces de atender y proporcionar servicio a un **cliente celíaco** con total profesionalidad y seguridad. No puede haber un solo profesional dedicado al mundo gastronómico sin formación experta sobre esta materia.

Más allá de estos conocimientos, conviene que el **profesional gastronómico** sea capaz de elaborar **menús especiales** para su consumo por personas afectadas por esta enfermedad y el campus de Aranjuez podría convertirse en referente de esta formación, incluyendo además indicaciones para la creación de **nuevos platos sin gluten** contando, como no podía ser de otra manera, con los productos locales de la villa arancetana.



Objetivos

- ✓ Conocer a la perfección los **síntomas y características** de la enfermedad celíaca.
- ✓ Entender que la celiacía es una **enfermedad frecuente**, independientemente de la edad.
- ✓ Conocer todos los alimentos que **no pueden ser consumidos** por las personas afectadas, así como sus características y efectos adversos en el organismo.
- ✓ Ser capaz de elaborar un **menú especial para celíacos** en cualquier tipo de evento.
- ✓ Estudio de protocolos de actuación en caso de **posible intoxicación**.
- ✓ Adquirir destrezas suficientes para **crear platos sin gluten** desde cero,
- ✓ Conocer la normativa actual vigente en el ámbito **higiénico-sanitario** y cómo desarrollar un **APPCC** para evitar **contaminaciones cruzadas**.
- ✓ Conocer los **productos típicos de Aranjuez**, distinguiendo siempre cuáles son aptos y cuáles no. Será capaz de elaborar un **menú para celíacos** con **productos 100% de Aranjuez**.



Destinatarios

Dirigido a

👤 Profesionales del mundo de la gastronomía, así como a empresarios de hostelería que deseen ampliar sus conocimientos o los de su plantilla en esta materia.

🚫 **No es necesaria titulación universitaria previa.**

Nº DE PLAZAS: 25 (Mínimo 16)

Críterios 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:

✓ **40%** Currículum Vitae.

✓ **40%** Titulación Hostelería

✓ **20%** Carnet de manipulador de alimentos.



Metodología y Evaluación

Metodología

Mediante las **actividades formativas presenciales y el trabajo autónomo**, el alumno podrá llegar a alcanzar la idónea capacidad que se requiere para la comprensión del contenido de la titulación y de las habilidades-competencias que le corresponden.

Actividades online.

✓ **Clases magistrales: Formación continuada.** Impartidas por **profesionales** de reconocido prestigio.

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

El alumno se responsabilizará de **tomar apuntes** para elaborar unos temas completos que le sirvan a la hora de realizar los trabajo que exige esta titulación para ser superada.

La **lección magistral** tiene por finalidad despertar la inquietud intelectual del alumno y ayudar a la reflexión (análisis y síntesis) y al trabajo intelectual sobre los temas del programa.

El profesor 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**.

✓ **Actividades formativas online:** Durante la impartición de las clases magistrales, los profesores podrán realizar actividades complementarias a la materia que se imparte: discusión de noticias, búsqueda de información relacionada con la celiacía, para afianzar los conocimientos impartidos.

✓ **Resolución de casos y cuestionario:** El profesor presentará **casos reales** y, mediante la práctica, los alumnos sabrán cómo **adaptar recetas y menús** para sustituir los alimentos con lactosa por alimentos que no la contienen.

- ✓ **Aula virtual:** Todos los alumnos **obligatoriamente** habrán de 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 profesor juzgue oportunas y necesarias dar, destinadas al conjunto de los alumnos de la clase.

- ✓ **Diseño de menús sin gluten:** Los estudiantes realizarán trabajos en los que diseñarán menús sin gluten, exponiendo, cada uno de ellos. Mantendrán un ejercicio de discusión donde afianzar los contenidos del programa formativo.

- 📄 **Trabajo autónomo**

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

- ✓ **Actividades / ejercicios** concretos para trabajo autónomo del alumno – los docentes indicarán al alumnado **diferentes ejercicios** a llevar a cabo autónomamente, con el objetivo de afianzar contenidos vistos en clase.

- ✓ Al final del curso el alumno tendrá que elaborar **un menú sin gluten**.

Evaluación

- ✓ La asistencia a las clases será **obligatoria**.

- ✓ Al final del curso se entregará un proyecto evaluable: **“Diseño de la carta de un negocio de hostelería libre de gluten”**. (80% nota final)

- ✓ El **20%** restante será el resultado de la asistencia y de la participación en clase.



Plan de estudios

1. LA ENFERMEDAD CELÍACA.

1.1 TEMA 1: Síntomas, causas y efectos de la enfermedad celíaca. 5h

1.2 TEMA 2: Alimentación en personas celíacas. 5h

2. DISEÑO DE MENÚ SIN GLUTEN.

2.1 TEMA 3: APPCC y contaminación cruzada doméstica y en el ámbito profesional. Normativa vigente. 4h

2.2 TEMA 4: Alimentos que contienen gluten y posibles sustitutos. Procesos culinarios en restauración e industria alimentaria. Recetas y menús sin gluten. 6h



Dirección Académica y Profesorado

Dirección Académica

Dra. Visitación López-Miranda González. Titular de Universidad.

- ✓ Doctora en Farmacia.
- ✓ Profesora de asignaturas del Área de Nutrición y Bromatología en la URJC.

Profesorado

Dra. Visitación López-Miranda González. Titular de Universidad.

- ✓ Doctora en Farmacia.
- ✓ Profesora de asignaturas del Área de Nutrición y Bromatología en la URJC.

Dra. Esperanza Herradón Pliego. Profesora Contratada Doctora.

- ✓ Doctora en Farmacología.
- ✓ Profesora de asignaturas del Área de Nutrición y Bromatología en la URJC.

Blanca Mayandía Briones. Profesora Asociada.

- ✓ Cocinera y gastronoma.
- ✓ Coordinadora de MaGIC.
- ✓ Técnico Superior en Cocina y Dirección de Cocinas.
- ✓ Directora de titulaciones de posgrado de Gastronomía y experiencia docente en Grado en Gastronomía UCH-CEU.

Mateo Sierra Ballarín.

- ✓ Cocinero y escritor gastronómico.
- ✓ Experto en alimentación y cocina sin gluten.
- ✓ Consultor para empresas agroalimentarias y hosteleras.

Duración y desarrollo

📅 Créditos ECTS: 2

🕒 N° de horas: 20

💻 Modalidad: Online

📍 Lugar de impartición: Aula Virtual URJC

🕒 Duración: Octubre 2023 - Noviembre 2023

* El inicio del curso queda condicionado al número mínimo de alumnos matriculados



Reserva de plaza y matrícula

 **Plazo de inscripción:** hasta el 25 de Septiembre 23

€ **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:** 25 (Mínimo 16)

✓ **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 7).

LAS SOLICITUDES DE ADMISIÓN SE REALIZARÁN DE FORMA TELEMÁTICA A TRAVÉS DE: <https://gestion3.urjc.es/gestionsolicitudes/>

 **Plazo de matrícula:** 27 de Septiembre - 3 de Octubre 23

Precio: 164,00€

* El inicio del curso queda condicionado al número mínimo de alumnos matriculados

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Curso de Extensión Universitaria
**DISEÑO DE MENÚS SIN GLUTEN EN
RESTAURACIÓN**

2022 - 2023

Más información:

91 488 4459

info@magic-edu.es

www.magic-edu.es