



Ayuntamiento del Real Sitio y Villa
Aranjuez

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Curso de Extensión Universitaria

**DISEÑO DE MENÚS SIN LACTOSA EN
RESTAURACIÓN**

2023 - 2024



MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Contenido

Presentación	4
Objetivos	6
Destinatarios	7
Dirigido a	7
Críterios de selección	7
Metodología y Evaluación	8
Metodología	8
Evaluación	9
Plan de estudios	10
Dirección Académica y Profesorado	11
Dirección Académica	11
Profesorado	11
Duración y desarrollo	12
Reserva de plaza y matrícula	13
Contacto	15

Presentación

La leche y sus derivados figuran en la lista de los **14 alérgenos de la UE** que todo profesional del mundo de la gastronomía debe tener presente.

Este factor no debe confundirse con la **intolerancia a la lactosa**, **azúcar presente en la leche y sus derivados**, que se da en personas con **total** o **bajo** nivel de producción de la enzima lactasa.

El protocolo que debe existir en un **negocio de hostelería** sobre la manipulación de esta sustancia, evitar **contaminaciones cruzadas**, así como su sustitución en el recetario para permitir que los clientes que presenten una intolerancia puedan disfrutar de un menú completo sin riesgos, no solo debe verse reflejado en el APPCC de la empresa sino que, como indican el **Reglamento UE 1169/2011** y el **Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero**, deben estar en conocimiento del personal laboral del negocio para poder ponerse en práctica en todo momento.

La falta de profesionalización de muchos negocios ha hecho que, en demasiadas ocasiones, las personas que presentan esta **intolerancia** decidan no comer fuera de casa, lo que supone un problema teniendo en cuenta que cada vez se conocen más casos de pacientes intolerantes a la lactosa.

Es necesario así mismo en el área de repostería donde, por su base científica y alta especificidad, el control de las materias primas a utilizar es clave. Se hace especialmente importante conocer qué alimentos pueden sustituir a aquéllos que contienen lactosa y en qué proporciones exactas.



Objetivos

- ✓ **Conocer** todo lo relacionado con la intolerancia a la lactosa.
- ✓ **Identificar** los platos que contengan esta sustancia y señalización en la carta.
- ✓ Conocer **la normativa europea y española** relacionada con el tratamiento de **alérgenos y contaminaciones cruzadas** para poder adaptar el **APPCC** a la manipulación de la lactosa y derivados.
- ✓ **Conocimiento** de la **lactosa, sus derivados** y los **efectos** adversos que causan en las personas afectadas.
- ✓ **Conocimiento** de todos los **ingredientes** que contengan lactosa o derivados, así como los posibles sustitutos.
- ✓ El alumno adquirirá las **habilidades** necesarias para **elaborar**, partiendo de cero, **un menú apto para las personas con intolerancia a la lactosa**.
- ✓ Adquirirá **habilidades** para atender correctamente a las personas que sufren este tipo de **intolerancia**, no haciéndolas sentir **especiales o diferentes**, pero entendiendo que sus necesidades son distintas y que no puede cometer errores.
- ✓ El alumno sabrá cómo actuar en caso de **exposición accidental** a la lactosa de un **comensal intolerante**. Además, estará capacitado para elaborar protocolos de actuación para poner en práctica en esos casos (**APPCC**).
- ✓ El alumno sabrá **distinguir e identificar** correctamente, en cualquier **tipo de carta**, los platos que contengan esta **sustancia** para señalarlos debidamente.



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.
- 👤 Alumnos de cocina, repostería, gastronomía o alimentación.
- 🚫 **No es necesaria titulación universitaria previa.**

Nº DE PLAZAS: 25 (Mínimo 15)

Cráterios 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. Experiencia en gastronomía o industria alimentaria.
- ✓ **40%** Titulación relacionada con cocina, repostería, gastronomía o alimentación.
- ✓ **20%** Estar cursando estudios de cocina, repostería, gastronomía o alimentación.



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 trabajos 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**.

✓ **Puesta en común y discusión de actividades:** Los estudiantes expondrán cada uno de los trabajos de **menús sin lactosa** y mantendrán un **ejercicio de discusión**, donde afianzar los contenidos del programa formativo.

✓ **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.

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. Casos de distintas **situaciones y protocolos**.

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

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 lactosa justificando el trabajo en cocina para evitar contaminaciones cruzadas”**. (60% de la nota final)

✓ El **20% + 20%** restantes serán el resultado de la asistencia y la participación en clase/ resolución de casos.



Plan de estudios

1. ALÉRGENOS Y CONTAMINACIONES CRUZADAS (5h)

TEMA 1: Tipos de reacciones adversas alimentarias y sintomatología. Intolerancia a la lactosa. Protocolos de actuación.

TEMA 2: Alérgenos alimentarios. Los 14 alérgenos de la UE.

TEMA 3: Contaminaciones cruzadas. Concepto.

2. APPCC Y NORMATIVA EUROPEA (5h).

TEMA 4: Conceptos de seguridad e higiene alimentaria.

TEMA 5: Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). Fases o principios del sistema APPCC. Requisitos del sistema APPCC.

TEMA 6: Evaluación, gestión y comunicación de riesgos.

3. CREACIÓN DE MENÚS SIN LACTOSA (10h).

TEMA 7: Ingredientes que contienen lactosa y posibles sustitutos en un menú.

TEMA 8: Ingredientes sin lactosa para repostería, postres y pastelería.



Dirección Académica y Profesorado

Dirección Académica

Dra. M^a del Rocío Girón Moreno. Profesora Contratada Doctora.

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

Profesorado

Antonio González Ruiz. Profesor Visitante.

- ✓ Graduado en Ciencia y tecnología de los alimentos.
- ✓ 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.

Joana Artieda.

- ✓ Postrera internacional.
- ✓ Premio al Mejor Trabajo Nacional de Pastelería de España 2005.
- ✓ Mejor Chef Española 2016.
- ✓ Premio a la Gastronomía Navarra 2022.
- ✓ Premio Talento Gastronomía al Mejor Pastelero 2022.

Duración y desarrollo

📅 Créditos ECTS: 2

🕒 N° de horas: 20

📖 Modalidad: Online

📍 Lugar de impartición: Aula Virtual URJC

DISEÑO DE MENÚ SIN LACTOSA EN RESTAURACIÓN

Calendario Académico 2023-2024

SEPTIEMBRE 2023						
M	X	J	V	S	D	
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

OCTUBRE 2023						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

NOVIEMBRE 2023						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

DICIEMBRE 2023						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

🟠 Fin plazo preinscripciones
 🟢 Lectivo

🟡 Plazo matriculación
 🔴 Festivo

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



Reserva de plaza y matrícula


 **Plazo de inscripción:** hasta el 10 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 15)

✓ **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:** 13 - 19 de Septiembre 23

Precio: 164,00€

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

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

MAGIC
MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

 Universidad
Rey Juan Carlos



 Ayuntamiento del Real Sitio y Villa
Aranjuez

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

2022 - 2023

Más información:

91 488 4459

info@magic-edu.es

www.magic-edu.es