

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Curso de Extensión Universitaria

**PERFECCIONAMIENTO DE TÉCNICA CULINARIA Y
RECETARIO**

2026-27



MoGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Contenido

Presentación 4

Objetivos 6

Competencias 7

Generales

Específicas

Destinatarios

Dirigido a **8**

Criterios de selección **9**

Metodología y Evaluación

Metodología **10**

Evaluación **11**

Plan de estudios 11 -12

Dirección Académica y Profesorado

Dirección Académica **13**

Profesorado **13-14-15**

Duración y desarrollo 16

Reserva de plaza y matrícula 17

Contacto 19

Presentación

Curso de **especialización**, destinado al estudio de **tres bloques** que resultan imprescindibles para lograr la más alta eficiencia del negocio gastronómico: Trabajo y gestión integral en cocina. Perfeccionamiento de técnicas culinarias. Perfeccionamiento y optimización del recetario.

Curso presencial de **300 horas de duración**.

El recorrido a través de la gestión le permitirá mantener el **control**, tanto en higiene, como en calidad alimentaria y, además, en la **gestión** de personal y almacenes, **planificación** y **producción** y control de costes.

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.

A través del estudio de las diferentes técnicas y procedimientos, el estudiantado adquiere los conocimientos que le permiten desarrollar el ejercicio de su profesión, sin olvidarse de la importancia de la revisión de los **recetarios**, donde se hace visible el resultado del programa.



Objetivos

- ✓ Gestionar la logística de un negocio gastronómico: realizar pedidos, trabajar con proveedores, almacenes e inventarios.
- ✓ Planificar y producir eficazmente.
- ✓ Controlar los costes de los platos y de la carta, de almacenes e inventarios.
- ✓ Gestionar el personal laboral.
- ✓ Adquirir conocimientos relativos a seguridad e higiene alimentaria.
- ✓ Manejar producto local y de temporada y conseguir el máximo nivel de sostenibilidad a través de la merma 0.
- ✓ Dominar diferentes técnicas culinarias: manipulación y conservación, cocción, preelaboración y elaboración.
- ✓ Conocer ingredientes tecnológicos y su aplicación.
- ✓ Optimizar el recetario a través de procesos creativos y aplicación de la tecnificación culinaria en productos vegetales, arroces, pescados, mariscos y carnes.



Competencias

Generales

- ✓ El alumnado será capaz de aplicar diferentes técnicas y tendencias culinarias.
- ✓ El alumnado adquirirá conocimientos sobre los ingredientes tecnológicos y su correcta aplicación.
- ✓ El estudiantado conocerá conceptos sobre higiene y calidad alimentaria.
- ✓ El estudiantado sabrá gestionar los pedidos de aprovisionamiento.
- ✓ El alumnado será capaz de gestionar los inventarios y almacenes en el sector.

Específicas

- ✓ El alumnado será capaz de gestionar la logística gastronómica.
- ✓ El alumnado podrá controlar los costes de platos y carta, así como los relativos a almacenes e inventarios.
- ✓ El estudiantado será competente para dirigir y gestionar el personal laboral.
- ✓ El estudiantado será capaz y podrá asesorar respecto a la optimización del recetario de los negocios gastronómicos, mediante diferentes procesos creativos y aplicación de técnicas.
- ✓ El alumnado será especialista en las diferentes técnicas culinarias, tanto de preelaboración, como de elaboración.
- ✓ El estudiantado será capaz de conseguir el máximo nivel de sostenibilidad dentro de la empresa, mediante el óptimo manejo de producto local y de temporada y a través de la merma 0.

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 quiere 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.

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 13)

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.

✓ 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% Pruebas finales de cada módulo

M1 – 6,66%

M2 – 6,66%

M3 – 6,66%

TFT – 20% (individual 10% + grupal 10%)

Plan de estudios

Módulo 1: Trabajo y gestión integral en cocina 10.5 ECTS

TEMA 1. Higiene y calidad alimentaria

TEMA 2. Gestión de pedidos, proveedores, almacén e inventarios

TEMA 3. Gestión, emprendimiento e innovación

TEMA 4. Gestión de personas en el restaurante

TEMA 5. Sostenibilidad, recetario con producto local y de temporada, merma 0

TEMA 5. Planificación y producción en cocina

TEMA 7. Control de los costes de platos

TEMA 8. Control de los costes de la carta, almacén e inventarios

Módulo 2: Perfeccionamiento de técnicas culinarias 7.5 ECTS

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

Plan de estudios

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

TEMA 6. Técnicas de cocción por concentración

TEMA 7. Técnicas de cocción mixtas

TEMA 8. Técnica de vacío, temperatura controlada y aplicaciones. Vacío directo, indirecto, quintas gamas y conservación.

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

TEMA 10. Fermentaciones y conservas.

Módulo 3: Perfeccionamiento y Optimización del Recetario 7 ECTS

TEMA 1. Equilibrio y curva del menú

TEMA 2. El proceso creativo y diseño de platos con producto de mercado

TEMA 3. Las tapas clásicas y su versión revisada

TEMA 4. Cocina con producto vegetal

TEMA 5. Arroces secos, melosos y caldosos

TEMA 6. Cocina con pescados y mariscos

TEMA 7. Cocina con carnes: aves, vacuno, caza, ovino y porcino

Módulo 4: Trabajo fin de titulación 5 ECTS

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

- ✓ **Dr. Antonio González Ruiz. Profesor ayudante doctor.**

Doctor en Cc. De la Salud. Profesor de asignaturas del Área de Farmacología, Nutrición y Bromatología en la URJC. Investigador en el campo de la farmacología del sistema cardiovascular. Miembro de la Unidad Asociada I+D+i al Instituto de Química Médica del CSIC y de la Unidad Asociada I+D+i. al instituto de Investigación en Alimentos (CIAL) del CSIC en la URJC. Actividades de divulgación científica.

- ✓ **Dra. Irene Campos García. Profesora contratada doctora**

Doctora en Organización de empresas. Docente en Dpto. Economía de la empresa (ADO) y Directora del Máster en Gestión del Bienestar Social y Corporativo. Claustro del Máster en Organización de Empresas, Máster en RSC y Sostenibilidad, Máster en formación del Profesorado de Secundaria, Bachillerato, FP e Idiomas. Primer Premio Profesores Innovadores 2022 URJC. Cuatro años nominada como Mejor Profesora de Universidad de España (Premio ABANCA) y un año al Global Teacher Prize. Investigación en Dirección Estratégica y los Recursos Humanos. Difusión y publicación de artículos en congresos internacionales y revistas científicas.

Dirección Académica y Profesorado

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.

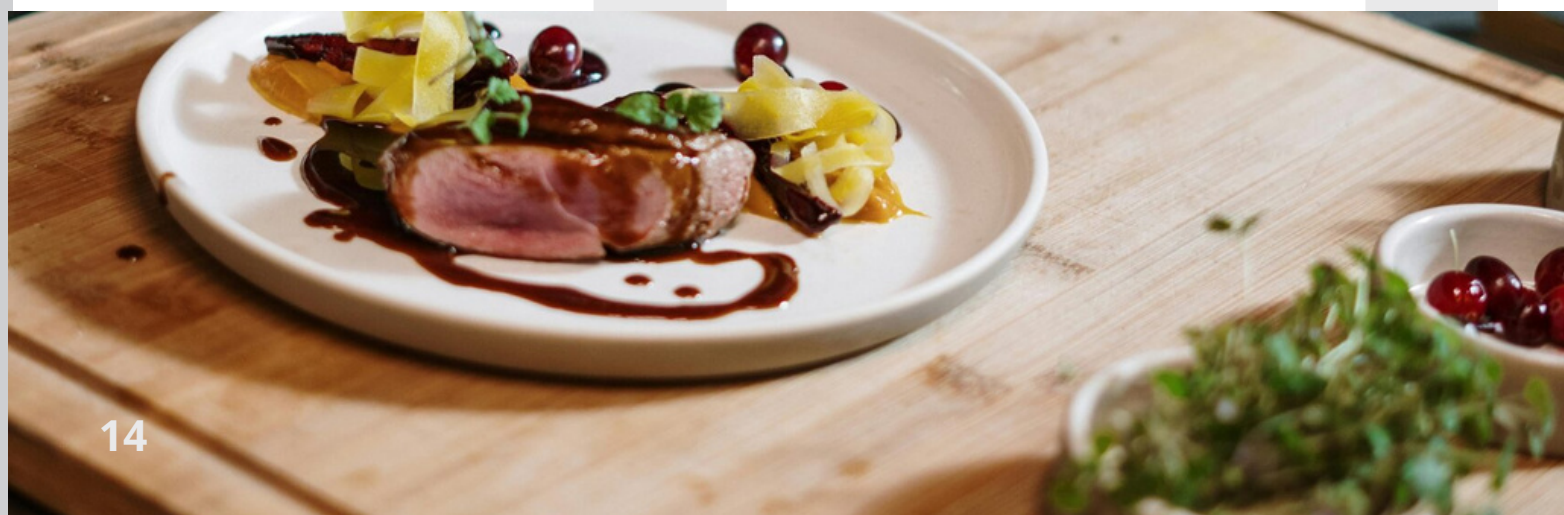
✓ Celia Sánchez-Pacheco de Vega.

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.

✓ Fernando del Cerro.

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



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.

✓ **María Morales Martínez.**

Sumiller Profesional y cocinera, especialización en Técnicas culinarias de vanguardia. Graduada en Turismo. Máster Universitario en Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas.

✓ **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.

✓ **Fernando Alcázar Belmonte.**

Ingeniero Técnico Agrícola. Especialidad en explotaciones agropecuarias. Presidente Asociación de Productores de la Huerta de Aranjuez. Agricultor de frutas y hortalizas. Proveedor Km0 de restaurantes y particulares. Venta directa en finca. Experiencia docente.

✓ **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.

Duración y desarrollo

 **Modalidad:** Presencial

Nº de créditos: 30

Horas presenciales: 300

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

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 13)

✓ **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 8).

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

 **Plazo de matrícula:** próximamente

Precio: 2.412,00€

* 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

Curso de Extensión Universitaria
**PERFECCIONAMIENTO DE TÉCNICA
CULINARIA Y RECETARIO**

2026-27

Más información:

Tlf - WhatsApp 624 751 646

info@magic-edu.es

www.magic-edu.es