

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Microcredencial Universitaria
DISEÑO DE MENÚS SIN GLUTEN EN
RESTAURACIÓN
2026-27



MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Contenido

Presentación 4

Objetivos 6

Resultados de Aprendizaje 7

Destinatarios

Dirigido a **8**

Criterios de selección **8**

Metodología y Evaluación

Metodología **9-10**

Evaluación **11**

Plan de estudios 11

Dirección Académica y Profesorado

Dirección Académica **12**

Profesorado **12**

Duración y desarrollo 14

Reserva de plaza y matrícula 15

Contacto 17

Presentación

Conviértete en un experto en la creación de menús sin gluten. Conoce los sustitutos de este alérgeno y adopta nuevas técnicas en tu negocio para su manipulación, cumpliendo con la normativa vigente y evitando contacto cruzado, de la mano del mejor cuerpo docente.

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 pueden suponer la aparición de síntomas graves. 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.

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

Curso online de **20 horas de duración**.



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 por esta enfermedad.
- ✓ Ser capaz de elaborar un menú especial para celíacos en cualquier tipo de eventos evitando el contacto cruzado.



Resultados de aprendizaje

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

✓ H1: Aplicar análisis de peligros y puntos de control críticos.

✓ H2: Planificar menús.

✓ H2: Planificar menús.

✓ H4: Seleccionar los ingredientes adecuados.



✓ H5: Alergias a los alimentos.

✓ H6: Amenazas de ingredientes.



Destinatarios

Requisitos de acceso

-  **Este curso está destinado a:**
-  Este curso está destinado a profesionales del mundo de la gastronomía, así como a empresarios de la hostelería que deseen ampliar sus conocimientos o los de su plantilla en esta materia.

No es necesaria titulación universitaria.

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.

40% Titulación hostelería.

20% Estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

No es necesaria titulación universitaria previa.

Nº DE PLAZAS: 25 (Mínimo 17)

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

Metodología y Evaluación

Metodología

Mediante las actividades formativas online y el trabajo autónomo, el alumnado 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 presenciales o síncronas

✓ Clases magistrales

Formación continuada y clases magistrales impartidas por profesionales de reconocido prestigio.

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

El alumnado 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 estudiantado 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.

Actividades formativas online

Durante la impartición de las clases magistrales, el profesorado podrá realizar actividades complementarias a la materia que se imparte: discusión de noticias, búsqueda de información relacionada con la celiacía, para afianzar los conocimientos impartidos.

Diseño de menús sin gluten

El estudiantado realizará trabajos en los que diseñarán menús sin gluten, exponiendo cada uno de los trabajos y mantendrá un ejercicio de discusión, donde afianzar los contenidos del programa formativo.

Resolución de casos

El profesorado presentará casos reales y, mediante la práctica, el alumnado sabrá cómo adaptar recetas y menús para sustituir los alimentos con gluten por alimentos que no lo contienen.

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).

* Actividades/ejercicios concretos para trabajo autónomo del alumnado – profesorado indicará los diferentes ejercicios a llevar a cabo autónomamente, con el objetivo de afianzar contenidos vistos en clase.

* Al final del curso el alumnado tendrá que elaborar un menú sin gluten.

Acciones de orientación y apoyo tutorial

Aula virtual

El alumnado obligatoriamente habrá 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 profesorado juzgue oportunas y necesarias dar, destinadas al conjunto de la clase.

Evaluación

La asistencia a las clases online será obligatoria. La asistencia mínima exigida será del 80%.

- ✓ **60%** Proyecto evaluable “Diseño de la carta de un negocio de hostelería libre de gluten”
- ✓ **20% asistencia y la participación en clase** (10% asistencia clase online + 10% participación en actividades propuestas durante las clases).
- ✓ **20%** trabajo grupal sobre la enfermedad celiaca.

Plan de estudios

La enfermedad celiaca.

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

TEMA 2: Alimentación en personas celiacas. 5h

Diseño de menús sin gluten.

TEMA 3: APPCC y contacto cruzado doméstico y en el ámbito profesional.

Normativa vigente. 4h

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

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

Graduado en Ciencia y Tecnología de los alimentos por la Universidad Rey Juan Carlos, máster en Nuevos Alimentos por la Universidad Autónoma de Madrid. Doctor en ciencias de la Salud, por la Universidad Rey Juan Carlos (2023) bajo la dirección de las doctoras Visitación López-Miranda y Esperanza Herradón. Dicha tesis obtuvo la calificación de sobresaliente cum laude. Actualmente soy profesor ayudante doctor del área de Farmacología, Nutrición y Bromatología del Departamento de Ciencias Básicas de la Salud de la Facultad de CC de la Salud.

Profesorado

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

Graduado en Ciencia y Tecnología de los alimentos por la URJC, máster en Nuevos Alimentos por la UAM. Doctor en ciencias de la Salud, por la URJC (2023) bajo la dirección de las doctoras Visitación López-Miranda y Esperanza Herradón, calificación de sobresaliente cum laude. Actualmente profesor ayudante doctor del área de Farmacología, Nutrición y Bromatología del Dpto de CC Básicas de la Salud de la Facultad de CC de la Salud.

✓ **Dra. Yolanda López-Tofiño Torrejón. Profesor ayudante doctor**

Doctora en Cc de la Salud. Investigadora en el Grupo de Investigación de Alto Rendimiento en Fisiopatología y Farmacología del Sistema Digestivo de la URJC (NeuGut) y del Grupo de Innovación Docente Emergente en Patologías y su Tratamiento (EducaPath).

✓ **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 UCH-CEU. Experiencia docente en Grado en Gastronomía UCH-CEU español-inglés

✓ **Mateo Sierra Ballarín.**

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



Duración y desarrollo


 **Modalidad:** Online

Nº de créditos: 2

Horas presenciales: 20


 **Lugar de impartición:** Aula virtual URJC.

Horario: Martes y miércoles por la tarde. Horario según sesión.

 **Fecha de inicio y de finalización:** 22 septiembre - 20 noviembre, 2026.



Reserva de plaza y matrícula

 **Plazo de inscripción:** hasta el 31 de agosto, 2026.

€ **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 17)

✓ **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://gestion3.urjc.es/gestionsolicitudes/>

 **Plazo de matrícula:** 1-8 septiembre, 2026.

Precio: 151,00€

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

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Microcredencial Universitaria
DISEÑO DE MENÚS SIN GLUTEN EN
RESTAURACIÓN
2026-2027

Más información:

Tlf - WhatsApp 624 751 646

info@magic-edu.es

www.magic-edu.es