

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Microcredencial Universitaria
RECEPCIÓN, PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y
GESTIÓN DE LA MISE EN PLACE
2026-27



MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Contenido

Presentación 4

Objetivos 6

Resultados de Aprendizaje 6

Destinatarios

Dirigido a **7**

Criterios de selección **8**

Metodología y Evaluación

Metodología **9-10**

Evaluación **11**

Plan de estudios 11

Dirección Académica y Profesorado

Dirección Académica **11**

Profesorado **11**

Duración y desarrollo 13

Reserva de plaza y matrícula 14

Contacto 16

Presentación

Titulación dirigida a que el estudiantado amplíe sus conocimientos sobre aprovisionamiento del negocio gastronómico.

Desde la gestión de la compra, hasta la recepción de la materia prima y la conservación de los productos ya preelaborados, el alumnado sabrá cómo optimizar la planificación y la producción de los trabajos previos a un servicio.

Sin duda, habilidades imprescindibles para maximizar los procesos de logística y control en las empresas de restauración.

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

Curso presencial de **10 horas de duración**.



Objetivos

- ✓ Gestionar la logística de un negocio: realizar pedidos, trabajar con proveedores y almacenes.
- ✓ Planificar y producir eficazmente.
- ✓ Conocer diferentes preelaboraciones y su adaptación a la mise en place de un recetario.
- ✓ Saber conservar productos y conocer su vida útil.

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.
- ✓ CO1: Conservación de alimentos.
- ✓ H1: Utilizar técnicas de preparación de alimentos.



Destinatarios

Requisitos de acceso

Este curso está destinado a:

- ✓ 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 una cocina. 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.



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%** CV. Experiencia en hostelería y en el sector de la alimentación.
- **40%** FP en hostelería o acreditación equivalente.
- **20%** Titulación universitaria relacionada con la industria alimentaria, gastronomía o alimentación.

No es necesaria titulación universitaria.

Nº DE PLAZAS: 24 (Mínimo 15)

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**

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.

✓ Acciones de orientación y apoyo tutorial

Todo el alumnado, obligatoriamente, deberá 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 los alumnos de la clase.

✓ 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).

Se mantendrá una **tutoría asíncrona** (1 hora).

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.

- **30%** Evaluación continua: asistencia, participación en clase, trabajo en clase. Con esta parte no superada, además de la presentación de proyecto individual, el alumno deberá realizar un examen teórico final.
- **70%** Trabajo individual: entrega de un trabajo escrito.

Plan de estudios

- Compras de producto y gestión de almacenes.
- Recepción de alimentos y materias primas.
- Preelaboraciones y adaptación de mise en place a recetario: despieces, técnicas de corte, organización pre-servicio.
- Conservación de productos y vida útil.
- Interpretación de etiquetado de alimentos.

Dirección Académica y Profesorado

Dirección Académica

✓ Dra. Lorena González Gómez . Profesora Ayudante Doctor

Doctora en Ciencias. Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Máster en Ciencia y Tecnología Química. Experiencia como técnico de calidad y seguridad alimentaria en la industria alimentaria y técnico de gestión de calidad implantando certificaciones como la norma "IFS Food". Investigadora en calidad y seguridad alimentaria. Docente de las asignaturas "Química de los alimentos", "Bromatología" y "Análisis y control de calidad de los alimentos", entre otras, en los Grados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Grado en Gastronomía de la URJC.

Profesorado

✓ Dra. Lorena González Gómez . Profesora Ayudante Doctor




Doctora en Ciencias. Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Máster en Ciencia y Tecnología Química. Experiencia como técnico de calidad y seguridad alimentaria en la industria alimentaria y técnico de gestión de calidad implantando certificaciones como la norma "IFS Food". Investigadora en calidad y seguridad alimentaria. Docente de las asignaturas "Química de los alimentos", "Bromatología" y "Análisis y control de calidad de los alimentos", entre otras, en los Grados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Grado en Gastronomía de la URJC.

✓ Mónica García Lozano.

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



Duración y desarrollo

-  **Modalidad:** Presencial
- Nº de créditos:** 1
- Horas presenciales:** 8
-  **Lugar de impartición:** Aula teórica y cocina URJC Campus de Aranjuez. Edificio Gobernador.
- Fechas sesiones:** 28 y 29 de septiembre, 2026.
-  **Horario:** de 15h a 19.15h (incluye 15' descanso).



Reserva de plaza y matrícula

 **Plazo de inscripción y matrícula:** hasta el 17 de septiembre, 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:** 24 (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 8).

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

Precio: 115,00€

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

*Oferta formativa en trámite de aprobación.

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Microcredencial Universitaria
RECEPCIÓN, PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS
Y GESTIÓN DE LA MISE EN PLACE
2026-2027

Más información:

Llamadas y WhatsApp 624 751 646

info@magic-edu.es

www.magic-edu.es