

# MAGIC

MADRID GASTRONOMIC  
INTERNATIONAL  
CENTER

Curso de Extensión Universitaria

**COCINA DE VANGUARDIA Y DIRECCIÓN GASTRONÓMICA**

2026-27



MAGIC

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 **13-14-16**

**Duración y desarrollo 17**

**Reserva de plaza y matrícula 18**

**Contacto 20**

# Presentación

A lo largo de este programa formativo se estudiarán técnicas conducentes al desarrollo del espíritu innovador y vanguardista del profesional de la gastronomía.

El alumnado ampliará conocimientos relativos al trabajo y la gestión integral en la cocina, que le permitirán mantener el control en higiene y calidad alimentarias, además de 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.

Para entender la cocina contemporánea, se hace necesario el estudio de las técnicas culinarias contemporáneas, de la metodología precisa y del producto de alto valor gastronómico y sus propiedades y aplicaciones.

Solo de esta manera se consigue un proceso creativo que permita el diseño de una oferta gastronómica actual, original y preparada para adaptarse a la evolución natural en el ámbito culinario y conseguir la excelencia al más alto nivel.

\*Oferta formativa en trámite de aprobación.



# Objetivos

- ✓ Adquirir conocimientos relativos a seguridad e higiene alimentaria.
- ✓ Gestionar la logística de un negocio gastronómico: realizar pedidos, trabajar con proveedores, almacenes e inventarios.
- ✓ Planificar y producir eficazmente.
- ✓ Gestionar el personal laboral.
- ✓ Conocer y aplicar técnicas de vanguardia en el ámbito culinario.
- ✓ Conocer y aplicar el ingrediente tecnológico en restauración.
- ✓ Adquirir conocimientos sobre productos y maquinaria a disposición del sector.
- ✓ Adquirir competencias sobre la metodología vanguardista, como medio de desarrollo y actualización de las técnicas contemporáneas.
- ✓ Adquirir conocimientos para el diseño y preparación de platos con productos de alto valor gastronómico.
- ✓ Adquirir conocimientos para el diseño y preparación de platos con productos de temporada.
- ✓ Desarrollar procesos creativos y de I+D+i en gastronomía.

\*Oferta formativa en trámite de aprobación.



# Competencias

## Generales


- ✓ El alumnado planificará la producción gastronómica eficientemente.
- ✓ El alumnado adquirirá conocimientos sobre los ingredientes tecnológicos y su correcta aplicación.
- ✓ El estudiantado conocerá conceptos sobre higiene y calidad alimentaria.
- ✓ El estudiantado será competente para dirigir y gestionar el personal laboral.







## Específicas

- ✓ El estudiantado será capaz de aplicar las técnicas de vanguardia: deshidratación, ahumado, salazón.
- ✓ El alumnado será capaz de aplicar en la cocina contemporánea las técnicas de cocción tradicionales.
- ✓ El alumnado tendrá capacidad de aplicar técnicas de fermentación y cocina al vacío
- ✓ El alumnado podrá controlar los costes del negocio gastronómico y gestionar su logística.
- ✓ El estudiantado adquirirá habilidades de utilización de maquinaria y nueva maquinaria y creación de moldes en restauración.
- ✓ El estudiantado conocerá los productos del más alto valor en gastronomía y será capaz de, junto a las técnicas disponibles, diseñar y preparar una oferta gastronómica del más alto nivel
- ✓ El estudiantado será capaz de desarrollar procesos creativos y de I+D+i en el sector gastronómico.

# 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 Dirección de cocina o acreditación equivalente.

**20%** Titulación universitaria relacionada con industria alimentaria, gastronomía o alimentación.

No es necesaria titulación universitaria previa.

**Nº DE PLAZAS: 14 (Mínimo 14)**

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

\*Oferta formativa en trámite de aprobación.



# 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 – 5%

M2 – 5%

M3 – 5%

M4 - 5%

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

## Plan de estudios

### **Módulo 1: Gestión de las nuevas ofertas gastronómicas 8 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. Análisis sensorial. equilibrio y curva del menú.

Tema 6. Bioquímica de los alimentos.

Tema 7. Sala, servicio y vanguardia.

Tema 8. Digitalización y comunicación en el restaurante.

### **Módulo 2: Técnica culinaria contemporánea e ingrediente tecnológico 7 ECTS**

Tema 1. Técnicas de deshidratación.

Tema 2. Técnica de ahumado y la salazón en el restaurante.

Tema 3. Técnicas de cocción tradicionales y su aplicación en cocina contemporánea.

Tema 4. Fermentaciones y aplicaciones en restauración.

Tema 5. Cocina al vacío, control de temperaturas y quintas gamas.

Tema 6. Aplicación en cocina de gases y hielo seco.

# Plan de estudios

Tema 7. Ingrediente tecnológico (emulsionantes, texturizantes, gelificantes, emulgentes, espesantes aireantes...)

Tema 8. Otros productos: Manteca de cacao, Obulato, Inulina, Kuzu, Maltodextrina, Metilcelulosa, Manitol, Productos liofilizados, Kaolin, y Albúmina.

Tema 9. Maquinaria, nueva maquinaria para restauración y usos.

Tema 10. Creación de moldes para restauración.

Tema 11. Aplicación de ingrediente tecnológico en pastelería y mundo dulce.

## **Módulo 3: Producto de alto valor gastronómico 7 ECTS**

Tema 1. La huerta de Aranjuez.

Tema 2. Semillas, aromáticas, especias y cereales.

Tema 3. Vegetales marinos: algas y halófilas.

Tema 4. Hongos: setas y trufas.

Tema 5. La carne.

Tema 6. Pescados y mariscos.

## **Módulo 4: Creatividad y nuevas tendencias en cocina 3 ECTS**

Tema 1. Food Styling.

Tema 2. Procesos creativos en el restaurante e i+D+i.

Tema 3. Diseño de recetario con producto de alto valor gastronómico.

Tema 4. Alta cocina con producto económico y de temporada.

## **Módulo 5: Trabajo fin de titulación 5 ECTS**

\*Oferta formativa en trámite de aprobación.

# Dirección Académica y Profesorado

## Dirección Académica

- ✓ **Dra. Diana Catalina Pérez-Bustamante Yábar. Profesora Contratada Doctora**  
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. Natalia Casado Navas. Profesora permanente laboral.**  
Doctora en Ciencias. Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Diplomada en Nutrición y Dietética. Máster en Química Agrícola y Nuevos Alimentos. Investigadora en calidad y seguridad alimentaria. Docente de las asignaturas "Bromatología" "Química de los alimentos" y "Análisis y control de calidad de los alimentos", entre otras, en los Grados Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Farmacia y Gastronomía de la URJC.
- ✓ **Dra. María García de Blanes Sebastián. Profesora ayudante doctor.**  
Docente e investigadora URJC. Doctora en Ciencias Sociales y Jurídicas (Desarrollo de modelos de Aceptación Tecnológica). Máster Universitario en Marketing Digital. Máster en Dirección de Marketing y Gestión Comercial. Licenciada en Filología Hispánica.
- ✓ **Dr. Ernesto José Taborda Hernández. Profesor ayudante doctor.**  
Doctor en Comunicación Audiovisual. Realizador, guionista y cocinero profesional.

# Dirección Académica y Profesorado

## Profesorado

✓ **Dra. Irene Campos García.** Profesor/a contratado/a doctor/a.

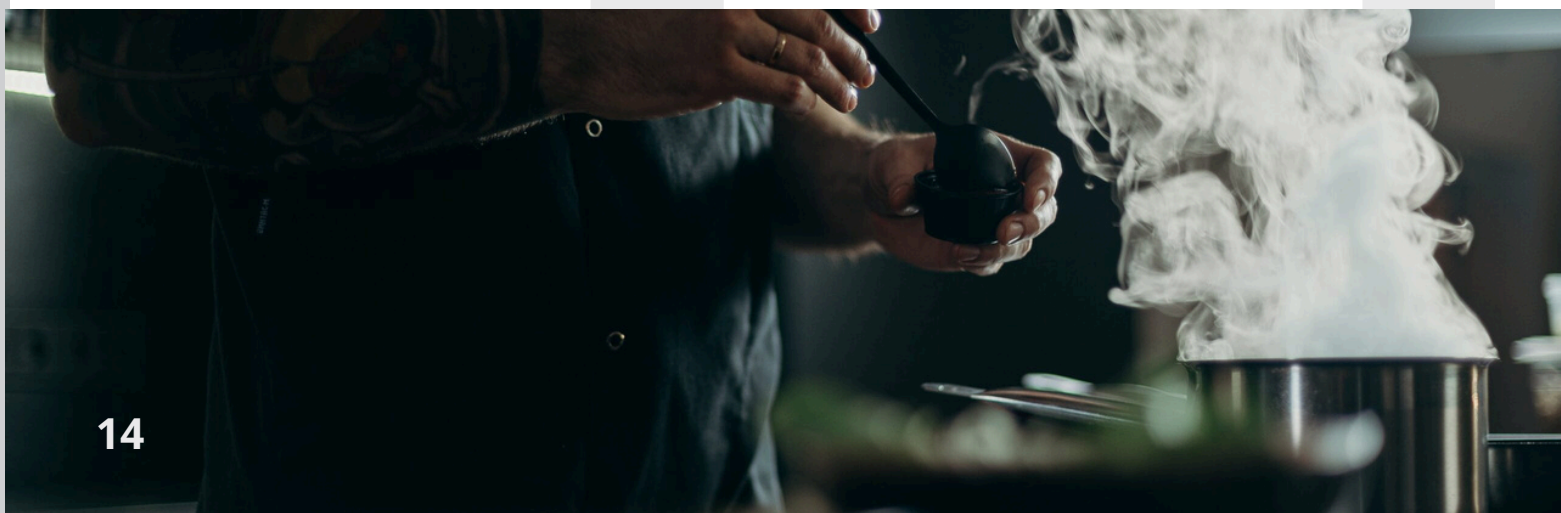
Doctora en Organización de empresas. Docente en Dpto. Economía de la empresa (ADO) y Directora del Máster en Gestión del Bienestar Social y Corporativo. Claustro del Máster en Organización de Empresas, Máster en RSC y Sostenibilidad, Máster en formación del Profesorado de Secundaria, Bachillerato, FP 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.

✓ **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.

✓ **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.



# Dirección Académica y Profesorado

## Profesorado

### ✓ 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.

### ✓ 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.

### ✓ 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.

### ✓ Noemí González Serrano.

Jefa de pastelería. Docente y ponente en sector pastelero. Colaboradora en la obtención de estrellas Michelin. Miembro de diversos jurados gastronómicos populares. 2º Premio Pastelería Comunidad de Madrid. Ayudante seminario Alta Restauración Cacao Barry.



## Profesorado

### ✓ **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:** De lunes a viernes. Horario según sesión.

 **Fecha de inicio y de finalización:** enero - marzo, 2027.

\*Oferta formativa en trámite de aprobación.



# Reserva de plaza y matrícula

 **Plazo de inscripción:** hasta el 1 de diciembre, 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:** 14 (Mínimo 14)

✓ **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:** del 2 al 10 de diciembre, 2026

**Precio: 3.150,00€**

\* 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

Curso de Extensión Universitaria  
**COCINA DE VANGUARDIA Y DIRECCIÓN  
GASTRONÓMICA**  
2026-27

**Más información:**

Llamadas y WhatsApp 624 751 646

[info@magic-edu.es](mailto:info@magic-edu.es)

[www.magic-edu.es](http://www.magic-edu.es)