

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Curso de Extensión Universitaria

MUNDO DULCE Y POSTRES DE RESTAURANTE

2026-2027



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**

Duración y desarrollo 16

Reserva de plaza y matrícula 17

Contacto 19

Presentación

La oferta de un **negocio gastronómico** debe tenerse en cuenta en su totalidad. El cliente requiere de una carta completa y complementaria, y rara vez olvida el **postre**. Un **elemento diferenciador**, con el que finaliza un servicio y que, si es bueno, hará que el resto lo sea.

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

Es necesario que los profesionales del sector adquieran y desarrollen conocimientos en este campo y sepan **crear una excelente oferta repostera**, teniendo en cuenta para ello la importancia de la **materia prima**, específica del mundo dulce, así como sus **métodos** y diferentes **aplicaciones**.

Crear mousses, cremas y rellenos, crujientes, bizcochos y glaseados, saber utilizar el chocolate, la heladería y los sorbetes...

Esta titulación permitirá que el alumnado **diseñe y planifique sus menús y ofertas gastronómicas en el área del postre del restaurante**. Les dotará de conocimientos que permitirán desarrollar la **creatividad** y les mantendrá al día, tanto en el uso de las **técnicas** más innovadoras, como en el **montaje y emplatado** de sus creaciones.

*Oferta formativa en trámite de aprobación.



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.
- ✓ Adquirir conocimientos relativos a seguridad e higiene alimentaria.
- ✓ Adquirir conocimientos de formulación en repostería.
- ✓ Dominar las diferentes técnicas y materias primas de pastelería, repostería, panadería y heladería.
- ✓ Conocer los ingredientes tecnológicos y su aplicación en pastelería.
- ✓ Optimizar el recetario a través de procesos creativos y aplicación de la tecnificación en el mundo dulce.



Competencias

Generales

- ✓ El alumnado será capaz de aplicar diferentes técnicas del mundo de la repostería.
- ✓ El alumnado adquirirá conocimientos sobre los ingredientes tecnológicos y su correcta aplicación.
- ✓ El estudiantado conocerá conceptos sobre higiene y calidad alimentaria.


Específicas







- ✓ El estudiantado 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 conocerá las materias primas y su clasificación según sus características y procedimientos de utilización.
- ✓ El alumnado será especialista en las diferentes técnicas culinarias, tanto de preelaboración, como de elaboración del postre.
- ✓ El alumnado sabrá utilizar la formulación en pastelería y heladería y podrá aplicarla para el desarrollo de producciones y nuevas creaciones.
- ✓ El estudiantado será capaz y podrá asesorar respecto a la optimización del recetario en la partida de postres de los negocios gastronómicos, mediante diferentes procesos creativos y aplicación de técnicas.
- ✓ El alumnado sabrá diseñar las ofertas gastronómicas y podrá asesorar al respecto, desde un punto de vista innovador y creativo.

*Oferta formativa en trámite de aprobación.

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.**

*Oferta formativa en trámite de aprobación.

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: 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. 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 y pastelería 5 ECTS

- Tema 1. Higiene y calidad alimentaria
- Tema 2. Gestión de pedidos, proveedores, almacén e inventarios
- Tema 3. Planificación y producción en pastelería
- Tema 4. Control de los costes de platos

Módulo 2: Pastelería, materias primas y mundo dulce 14 ECTS

- Tema 1. Materias primas en pastelería
 - Frutas, hierbas aromáticas, especias y flores
 - Lácteos y huevos
 - Harinas y almidones
 - Grasas
 - Cacao y chocolate
 - Azúcares y endulzantes
 - Levaduras e impulsores
- Tema 2. Ingrediente tecnológico y su uso en pastelería: espesantes, gelificantes, emulsionantes... (iota, kappa, albúmina...)
- Tema 3. Formulación en pastelería y heladería
- Tema 4. Elaboraciones en pastelería y panadería
 - Cremas, ganaches y rellenos básicos
 - Bizcochos esponjados y pesados

Plan de estudios

- Mousses y derivados
- Glaseados
- Masa madre y pre fermentos
- Panificación
- Bollería
- Masas hojaldradas
- Masas secas y crujientes
- Masas batidas

Módulo 3: Postres de restaurante 6 ECTS

- Tema 1. Los postres de restaurante: concepto, equilibrio, problemática, el trabajo del postrero
- Tema 2. Creatividad e innovación en el postre de restaurante
 - El proceso de evolución
 - Puntos de partida e hilo conductor del postre
 - Del pensamiento al plato
 - Nuevas tendencias
 - Descontextualización de ingredientes
- Tema 3. Técnicas contemporáneas
 - Espumas: a base de grasa, a base de gelatina, a base de féculas, a base de albúminas, calientes y frías
 - Aires: con base lácteas, frutales, lecitina, sucroesteres o Gelatinas: gelificantes básicos, gelatina, kappa, agar-agar, iota.
 - Espesantes: almidones modificados, almidones nativos, gomas, algas... o La nueva maquinaria en el restaurante
 - Otras técnicas: fermentaciones, obulato, sifones
- Tema 4. Chocolate
 - Del haba de cacao al chocolate
 - El atemperado del chocolate
 - Bombones, trufas y ganaches
 - Texturas de cacao en postres

Módulo 4: Trabajo fin de titulación: 5 ECTS

*Oferta formativa en trámite de aprobación.

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.

✓ **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.

✓ **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.

Dirección Académica y Profesorado

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.

✓ **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.

✓ **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.

✓ **David Delgado Patricio.**

Técnico Superior en Restauración. Nuevas tendencias en conservación de alimentos. Seguridad y calidad alimentaria. Asesor gastronómico y chef ejecutivo. Docente cursos y talleres monográficos. Gestión de cocinas centrales y dirección de equipos.



Profesorado

✓ **Marc Balaguer Fabra.**

Chef pastelero. Embajador de la marca Les vergers Boiron y docente y consultor de empresas, entre ellas, galardonadas con estrella Michelin. Formado en International Pastry School, París. 2015 Premio a Mejor Joven Pastelero de España para Delite. 2016 Representante de España en campeonato del mundo de pastelería del Mondial Des Arts Sucrés. 2018 Subcampeón del mundo de heladería.

✓ **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.

Duración y desarrollo

 **Modalidad:** Presencial

Nº de créditos: 30

Horas presenciales: 300

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


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

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

*Oferta formativa en trámite de aprobación.



Reserva de plaza y matrícula

 **Plazo de inscripción:** hasta el 21 de febrero, 2027.

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

 **Plazo de matrícula:** del 22 de febrero al 1 de marzo, 2027.

Precio: 3.285,00€

* 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
MUNDO DULCE Y POSTRES DE RESTAURANTE
2026-27

Más información:

Tlf - WhatsApp: 624 751 646

info@magic-edu.es

www.magic-edu.es