

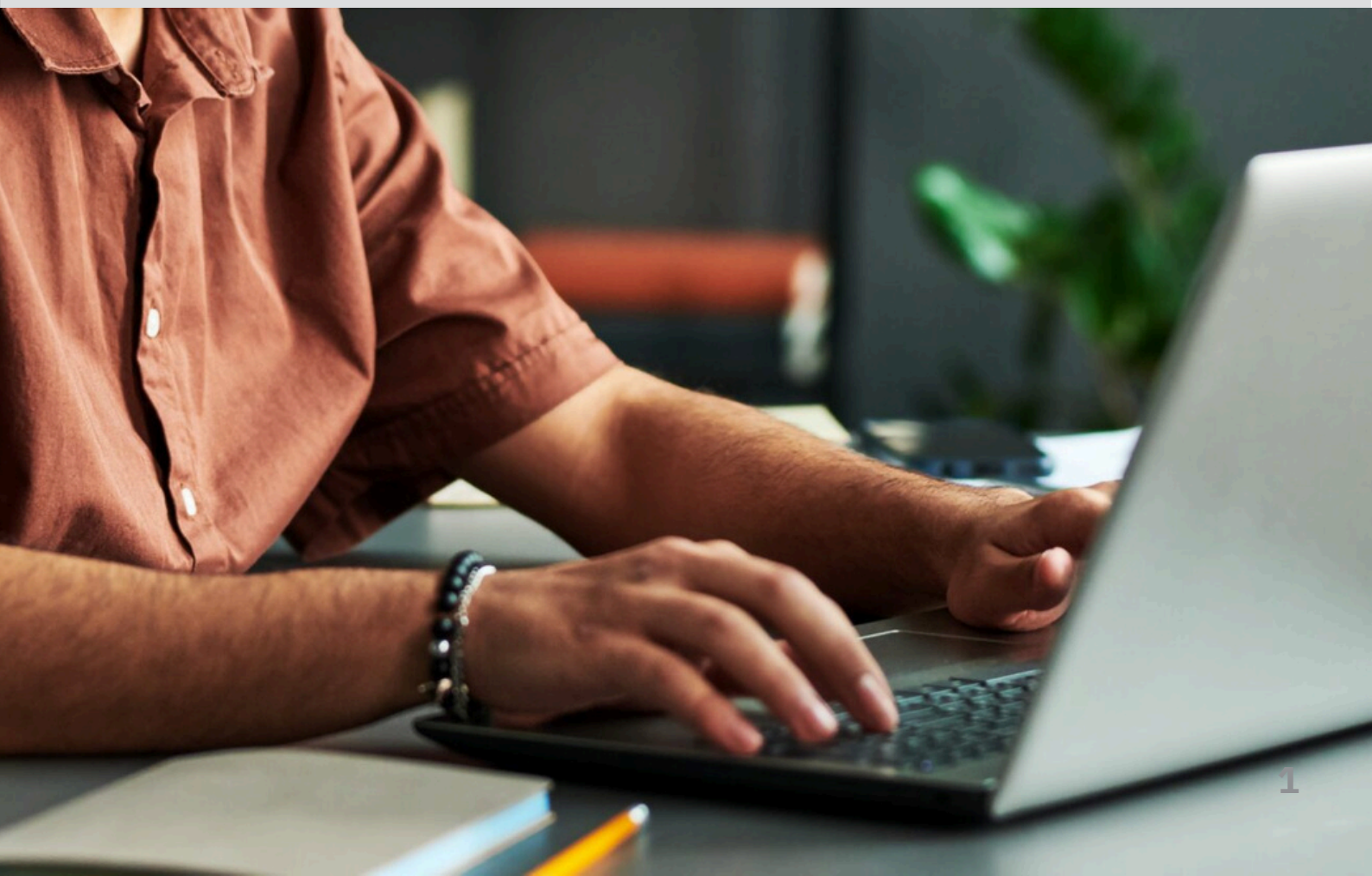
# MAGIC

MADRID GASTRONOMIC  
INTERNATIONAL  
CENTER

Microcredencial Universitaria

**TRABAJO Y GESTIÓN INTEGRAL EN COCINA**

2026-27



MAGIC

MADRID GASTRONOMIC  
INTERNATIONAL  
CENTER

# Contenido

**Presentación 4**

**Objetivos 6**

**Resultados de Aprendizaje 7**

**Destinatarios**

Dirigido a **8**

Criterios de selección **9**

**Metodología y Evaluación**

Metodología **10**

Evaluación **11**

**Plan de estudios 11**

**Dirección Académica y Profesorado**

Dirección Académica **12**

Profesorado **12-13**

**Duración y desarrollo 15**

**Reserva de plaza y matrícula 16**

**Contacto 18**

# Presentación

Curso de especialización enfocado en la obtención de la **máxima eficiencia** en la gestión del negocio gastronómico.

A lo largo del plan de estudios, el alumnado ampliará conocimientos relativos al trabajo y la gestión integral en la cocina y su **aplicación real** en el sector.

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.

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

Curso presencial de **105 horas de duración**.



# Objetivos

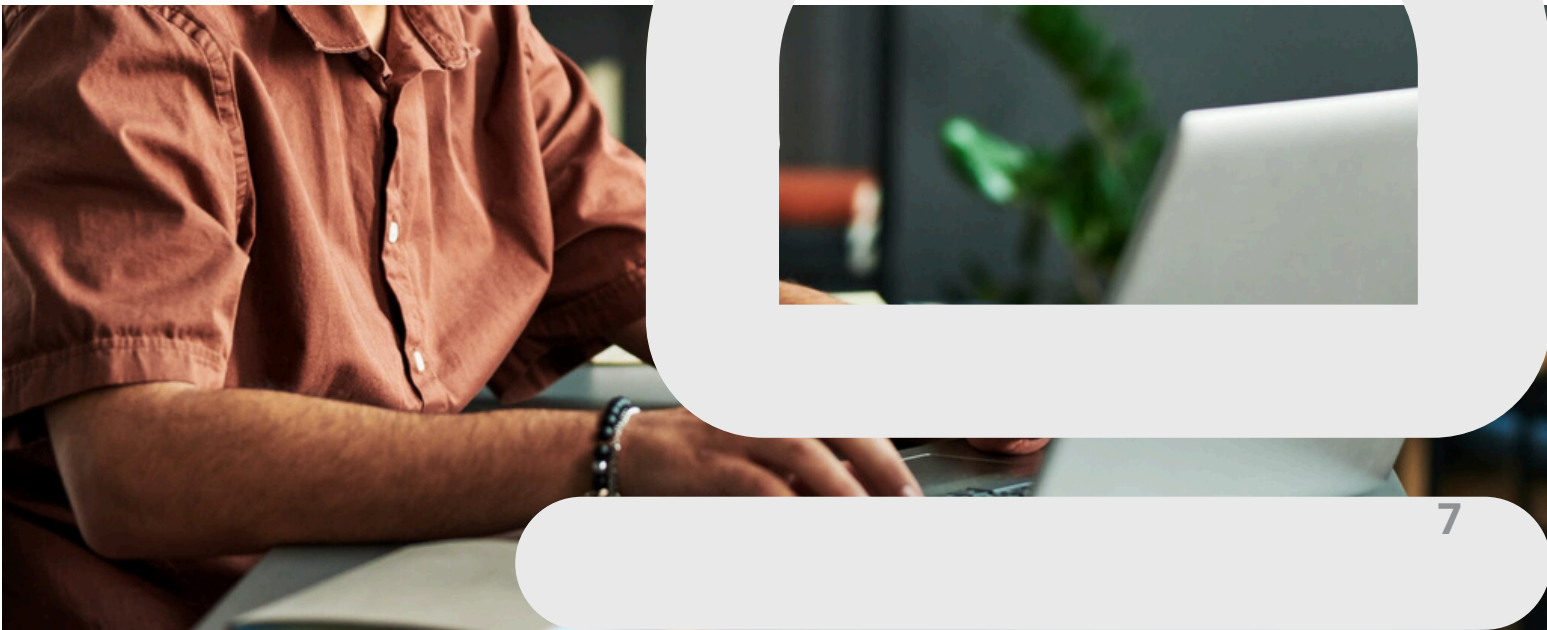
- ✓ Gestionar la logística de un negocio gastronómico: realizar pedidos, trabajar con proveedores, almacenes e inventarios.
- ✓ Planificar y producir eficazmente.
- ✓ Controlar los costes de los platos y de la carta, de almacenes e inventarios.
- ✓ Gestionar el personal laboral.
- ✓ Adquirir conocimientos 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.



# Resultados de aprendizaje


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







- ✓ CO1: Normas de higiene alimentaria.
- ✓ CO2: Sistemas para el seguimiento de desperdicio de alimentos.
- ✓ CO3: Logística.
- ✓ CO4: Gestión de costes.
- ✓ H1: Gestionar recursos humanos.
- ✓ H2: Elaborar estrategias para reducir el desperdicio de alimentos.
- ✓ H3: Garantizar el cumplimiento de las normas de salud, seguridad e higiene.
- ✓ H4: Almacenar materias primas alimenticias.



# 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 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 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 12)**

**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.

### **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).

### **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% Proyecto individual**

Prueba escrita.

## Plan de estudios

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 6. 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.

# Dirección Académica y Profesorado

## Dirección Académica

- ✓ **Dra. Diana Catalina Pérez-Bustamante Yábar. Profesora 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. 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.

✓ **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.

✓ **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:** 10,5

**Horas presenciales:** 105


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

**Horario:** de lunes a viernes, de 9.30h a 15h.

 **Fecha de inicio y de finalización:** 14 septiembre- 14 octubre,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:** 24 (Mínimo 12)

✓ **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:** del 1 al 4 de septiembre, 2026.

**Precio: 808,50€**

\* El inicio del curso queda condicionado al número mínimo de alumnos matriculados

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC  
INTERNATIONAL  
CENTER

Microcredencial Universitaria  
**TRABAJO Y GESTIÓN INTEGRAL EN COCINA**  
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)