

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Microcredencial Universitaria

GASTRONOMÍA CIRCULAR, SOSTENIBILIDAD Y MODELOS
DE NEGOCIO: HUERTA Y COCINA SILVESTRE

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 **10**

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

Recorriendo el plan de estudios, el alumnado conocerá y comprenderá la nueva visión de las tendencias y los negocios circulares, tanto de restauración, como en industria o catering. Desde la huerta hasta la mesa, se recorrerá el trayecto del producto y se aplicará de manera práctica en cocina.

La finalidad de esta titulación es la de aprovechar al máximo los recursos que ofrece una región como la Comunidad de Madrid que lleva años trabajando para concienciar a los negocios gastronómicos y la industria alimentaria sobre los beneficios de hacer uso de la gran variedad de producto local que ofrece.

Más allá de las huertas de Villa del Prado o Aranjuez, de la IGP Carne Sierra de Guadarrama, de los vinos o del aceite de oliva virgen extra, encontramos un gran listado de productos ecológicos, biológicos y orgánicos, que sean conocidos es prioritario para que se consideren una primera opción en los negocios de hostelería no solo por su calidad, sino por la importancia, cada vez mayor, de reducir la huella de carbono, promover la sostenibilidad y abogar por una economía más justa respetando los derechos de los productores.

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

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



Objetivos

- ✓ Aprender el concepto de gastronomía circular y comprender la importancia de su aplicación una empresa gastronómica.
- ✓ Conocer el concepto de sostenibilidad, reutilización y reciclaje como camino para el desarrollo de la gastronomía sostenible, así como llegar a la rentabilidad empresarial en la gastronomía y la alimentación.
- ✓ Aprender a tratar el producto local y reducir su merma al mínimo. Enseñar a buscar alternativas y segundas vidas para los residuos.
- ✓ Conocer las técnicas académicas y el tratamiento óptimo de materias primas locales que genere el mínimo residuo posible.
- ✓ Aprender el impacto económico que supone para una empresa gastronómica la adopción de un sistema de reciclaje y reutilización de mermas.
- ✓ Conocer el producto de cercanía, sus posibilidades gastronómicas y comprender los beneficios de elaborar menús sostenibles.

Resultados de aprendizaje

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

- ✓ CO1: Economía circular
- ✓ H1: Gestionar la rotación de existencias
- ✓ H2: Planificar menús
- ✓ H3: Elaborar estrategias para reducir el desperdicio de alimentos
- ✓ H4: Cocinar productos vegetales
- ✓ H5: Desarrollar estrategias para la reducción del desperdicio 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%** Currículum vitae. Experiencia en hostelería y el sector de los alimentos.
- **40%** FP en hostelería o acreditación equivalente.
- **20%** Titulación universitaria relacionada con empresa, 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).

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, donde el alumnado realizará la correspondiente cata del producto de temporada .

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

Gastronomía circular, sostenibilidad y modelos de negocio.

- Nuevas tendencias y futuro en el consumo de alimentos vinculados a la gastronomía circular y la sostenibilidad.
- Modelos de negocio circular en industria alimentaria, empresas de restauración y catering.

Huerta y cocina silvestre. Visita a explotación hortofrutícola local y aplicación práctica de productos silvestres en cocina.

Dirección Académica y Profesorado

Dirección Académica

✓ **Dra. Alicia Orea Giner. Titular de Universidad.**

Tecnóloga Social para el Turismo Regenerativo e Interseccional. Antropóloga especializada en activismo alimentario y bienestar comunitario desde el feminismo interseccional y la regeneración social. Investigación centrada en sostenibilidad y consumo de alimentos, así como en sostenibilidad en turismo.

Profesorado

Dra. María Torrejón Ramos. Profesora ayudante doctor.

Doctora cum laude en Organización de Empresas por la Universidad Rey Juan Carlos. Es graduada en Turismo y ha realizado el máster en Organización de Empresas por la misma universidad. Además, tiene un máster en Digitalización e Innovación Turística por IMF Business School. Ha impartido docencia en el Departamento de Economía de la Empresa (ADO) de la URJC, especialmente en los grados en Turismo y Administración y Dirección de Empresas. Su campo de investigación se centra en la sostenibilidad y economía circular en el sector turístico, específicamente en los eventos gastronómicos y en el sector Horeca.

Profesorado

- ✓ **Dra. Alicia Orea Giner. Titular de Universidad.**
Tecnóloga Social para el Turismo Regenerativo e Interseccional. Antropóloga especializada en activismo alimentario y bienestar comunitario desde el feminismo interseccional y la regeneración social. Investigación centrada en sostenibilidad y consumo de alimentos, así como en sostenibilidad en turismo.
- ✓ **Ana Lázaro de las Peñas.**
Chef. tras pasar por cocinas como Club Allard, L'Atelier de Joël Robuchon, Barro o Hisa Franko, entre otros. Fue reconocida como Mejor Cocinera de Madrid 2023 y ganó el Concurso Creativo de Gamba Roja de Dénia 2025. Con La Yesca, vuelve a su pueblo natal para impulsar una taberna con vocación de convertirse en referente gastronómico de la Sierra de Guadarrama.
- ✓ **Jorge Asenjo.**
Ha desarrollado su carrera en algunas de las cocinas más relevantes del País Vasco. Fue propietario de Galerna (San Sebastián) y Erro, ha ejercido como jefe de cocina en restaurantes como Barro e I+D en Venta Moncalvillo, entre otros. Además, fue nominado a Cocinero Revelación en Madrid Fusión 2019 y ha obtenido premios como el Concurso de Pintxos de Euskadi o el Primer Premio Cocinero del Año (modalidad Caza) en 2025. Con La Yesca, regresa a su sierra para emprender un proyecto centrado en el disfrute y la hospitalidad.
- ✓ **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.



Duración y desarrollo

 **Modalidad:** Presencial

Nº de créditos: 1

Horas presenciales: 6

Horas síncronas: 4

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

 **Fechas sesiones:**

9 de noviembre , de 15.30h a 19.45h (incluye 15' descanso) – online.

10 de noviembre, de 15.30h a 19.30h – presencial.

11 de noviembre, de 15.30h a 17.30h – presencial, visita a huerta.



Reserva de plaza y matrícula

 **Plazo de inscripción y matrícula:** hasta el 26 de octubre, 2026.

€ **Preinscripción:** 130€. Esta cantidad está incluida en el coste total del curso y se devolverá en el caso de no ser admitida su solicitud académica. Si una vez admitida la solicitud del alumno, no formalizara la matrícula, no se devolverá la cantidad depositada en concepto de preinscripción.

 **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.

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

Precio: 130,00€

* 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
GASTRONOMÍA CIRCULAR, SOSTENIBILIDAD Y MODELOS
DE NEGOCIO: HUERTA Y COCINA SILVESTRE
2026-27

Más información:

Llamadas y WhatsApp 624 751 646

info@magic-edu.es

www.magic-edu.es