

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Microcredencial Universitaria
GESTIÓN Y APLICACIÓN PRÁCTICA DE LA GASTRONOMÍA
CIRCULAR: MENÚS CON PRODUCTOS DE CERCANÍA
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

La demanda del mercado y el consumo de productos y servicios cada vez más sostenibles hacen necesario su control experto y la gestión clave para conseguir una cadena circular de los negocios gastronómicos. Además, se adentrará en el diseño y elaboración de menús de proximidad con productos de cercanía, favoreciendo el uso del producto local, utilizándolo como estrategia ventas y promoviendo el concepto de merma 0.

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 **20 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
- ✓ H4: Cocinar productos vegetales



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).

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

- Tema 1. Desde el punto de vista de la demanda.
Cambios en la demanda vinculados a la sostenibilidad.
Consumo sostenible.
- Tema 2. Gestión de negocios de restauración y economía circular.
Cadena de suministro circular aplicada al sistema alimentario.
Efectos medioambientales, sociales y económicos de la cadena alimentaria.
Gestión sostenible y circular de los residuos.
- Tema 3. Diseño y elaboración de menús circulares con producto de cercanía (Km 0)
Elaboración de menús sostenibles con producto local. 8h
Promoción del producto local como estrategia de ventas. 3h
Objetivo: merma 0. Reutilización, reciclaje y compostaje. 5h

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. 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.

✓ **Dra. Sara Alonso Muñoz. Profesora ayudante doctor.**

Investigación centrada en economía circular, desechos alimentarios y sostenibilidad.

✓ **Fernando del Cerro Esteban**

Chef y copropietario Restaurante Casa José de Aranjuez. Especialista en tratamiento de producto vegetal. Experiencia docente, ponente en ferias de referencia del sector y colaborador en programas de cocina.

✓ **Blanca Mayandía Briones**

Coordinadora Ejecutiva de la Fundación Felipe II. Cocinera y gastronoma Técnico Superior en Cocina y Dirección de Cocina. 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 Alcázar Belmonte.**

Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Explotaciones Agropecuarias.

Presidente Asociación de Productores de la Huerta de Aranjuez. Agricultor de frutas y hortalizas. Proveedor KMO de restaurantes y particulares. Venta directa en finca.

12 Experiencia docente.



Duración y desarrollo

 **Modalidad:** Presencial

Nº de créditos: 2

Horas presenciales: 16

Horas síncronas: 4

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

 **Fechas sesiones:**

29 septiembre (online): 15,30h-19.45h (incluye 15´ descanso)

6 oct (presencial): 10h-14h y 15.30h-19.30h

8 oct (presencial): 15.30h-20.15h (incluye 15´ descanso)

13 oct (presencial): 15.30h-19.15h (incluye 15´ descanso)



Reserva de plaza y matrícula

 **Plazo de inscripción y matrícula:** hasta el 11 de septiembre, 2026.

€ **Preinscripción:** 193€. 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: 193,00€

* 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
GESTIÓN Y APLICACIÓN PRÁCTICA DE LA GASTRONOMÍA
CIRCULAR: MENÚS CON PRODUCTOS DE CERCANÍA
2026-27

Más información:

Llamadas y WhatsApp 624 751 646

info@magic-edu.es

www.magic-edu.es