

# MAGIC

MADRID GASTRONOMIC  
INTERNATIONAL  
CENTER

Microcredencial Universitaria  
TÉCNICAS DE COCCIÓN MIXTAS: GUIOS,  
ESTOFADOS Y BRASEADOS  
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 **11**

Profesorado **11**

**Duración y desarrollo 13**

**Reserva de plaza y matrícula 14**

**Contacto 16**

# Presentación

TCurso dirigido al estudio y aplicación práctica de tres técnicas culinarias, todas, resultado de la combinación de dos tipos de cocción. Es imprescindible que el profesional disponga de los conocimientos de cada tipo para realizar ejecuciones perfectas y conseguir las texturas y sabores que se buscan en cada uno de los platos, obtenidos dependiendo del método de trabajo empleado.

A través del plan de estudios, se observará en profundidad las características, resultados, evolución de cada tipo y las diferencias entre unos y otros.

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

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



# Objetivos

- ✓ Planificar y producir eficazmente.
- ✓ Conocer las técnicas culinarias de cocción combinadas.
- ✓ Dominar las características y posibilidades y obtener con ellas los mejores resultados.
- ✓ Perfeccionar procesos de producción culinarios.
- ✓ Aplicar conocimientos a la optimización de trabajos gastronómicos.

# Resultados de aprendizaje

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

- ✓ H1: Utilizar técnicas de preparación de alimentos.
- ✓ H2: Utilizar técnicas de cocina.



# 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%** CV. Experiencia en hostelería y en el sector de la alimentación.
- **40%** FP en hostelería o acreditación equivalente.
- **20%** Titulación universitaria relacionada con la industria alimentaria, 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).

Se mantendrá una **tutoría asíncrona** (1 hora).

## 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

- Guisos y Estofados.
- Braseados .
- Cocciones con presión.
- Cocina con colágeno.
- Grandes guisos tradicionales.
- Guisos contemporáneos.
- Alteración de nutrientes por acción de calor.

## Dirección Académica y Profesorado

### Dirección Académica

✓ **Dr. Matías-Jesús Alonso Navarro. Profesor ayudante doctor.**

Doctor por la URJC. Graduado en Química, especialidad química orgánica. Profesor de "Química" y "Modificación química de los alimentos", y Transformación de los componentes básicos en los alimentos en los Grados en Ciencia y Tecnología de los alimentos y Gastronomía de la URJC.

### Profesorado

✓ **Esther García García.**

Máster en Nutrición y dietética. Licenciada en Publicidad y RRPP. CAP Ciclo superior en Restauración. Profesional de la restauración y comunicación. Docente SEPE. Creadora de contenidos gastronómicos.




# Duración y desarrollo

 **Modalidad:** Presencial

**Nº de créditos:** 1

**Horas presenciales:** 8

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

 **Fechas sesiones:** 4 y 5 de noviembre, 2026.

**Horario:** de 15h-19.15h (inc. 15' descanso)



# Reserva de plaza y matrícula

 **Plazo de inscripción y matrícula:** hasta el 23 de octubre, 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 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: 122,00€**

\* 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  
TÉCNICAS DE COCCIÓN MIXTAS: GUIOS,  
ESTOFADOS Y BRASEADOS  
2026-2027

**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)