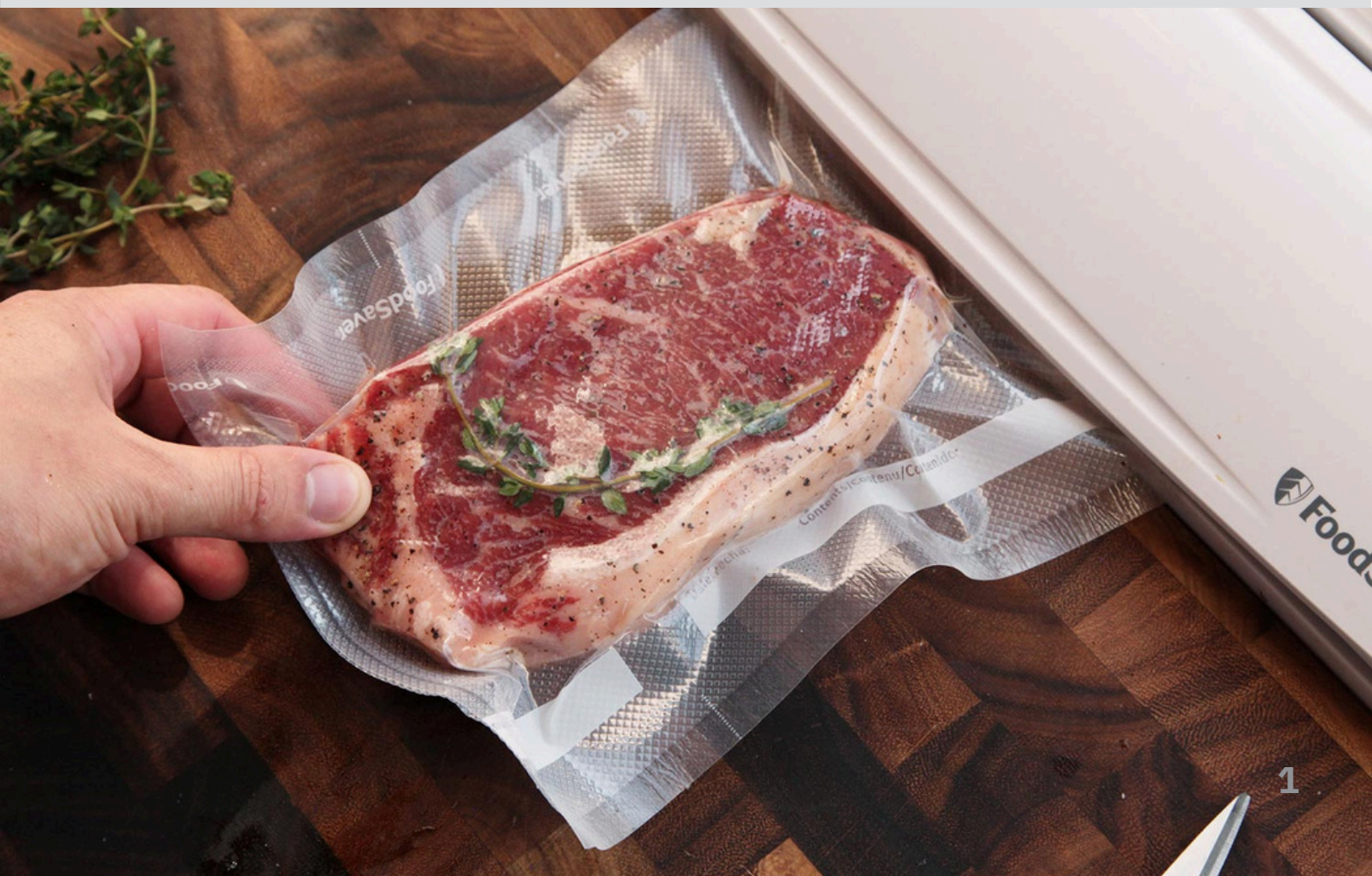


# MAGIC

MADRID GASTRONOMIC  
INTERNATIONAL  
CENTER

Microcredencial Universitaria  
TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y COCINADO  
DE ALIMENTOS, VACÍO Y QUINTA GAMA  
2026-27



MAGIC

MADRID GASTRONOMIC  
INTERNATIONAL  
CENTER

# Contenido

**Presentación 4**

**Objetivos 6**

**Resultados de Aprendizaje 6**

**Destinatarios**

Dirigido a **7**

Criterios de selección **7**

**Metodología y Evaluación**

Metodología **8-10**

Evaluación **10**

**Plan de estudios 10-11**

**Dirección Académica y Profesorado**

Dirección Académica **12**

Profesorado **12-13**

**Duración y desarrollo 15**

**Reserva de plaza y matrícula 16**

**Contacto 18**

# Presentación

El curso se basa en el estudio de las **técnicas de conservación y cocinado** de alimentos, incluyendo las técnicas empleadas a nivel **industrial** y que ayudarán al estudiante a adquirir los fundamentos teórico-científicos en que se basan, lo que les permitirá mejorar las competencias en el ejercicio de su profesión mejorando tanto la **calidad** como la **seguridad** de los alimentos elaborados.

Los contenidos incluyen contenidos básicos de microbiología alimentaria, técnicas de conservación por frío, calor, secado y deshidratación, así como en atmósferas protectoras de vacío, modificadas y controladas. Además, incluye las técnicas culinarias de conservación y elaboración de alimentos **desde lo tradicional a la vanguardia** haciendo especial hincapié en la técnica del vacío.

Dominarlas nos permite alargar las fechas de consumo preferente, controlar mermas y estocaje y **facilitar enormemente los servicios** en hostelería gracias a la regeneración controlada de alimentos que se hayan elaborado en una cocina de producción. Todo ello permite controlar **costes** y ayuda a realizar **compras** y pedidos facilitando la **organización** en almacenes.

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

Curso online de **60 horas de duración**.



# Objetivos

- ✓ Dominar todos los conceptos derivados de las técnicas de conservación y elaboración de alimentos empleadas tanto a nivel industrial como culinario desde lo tradicional a la vanguardia haciendo especial hincapié en el empleo de la teoría del vacío en sus dos vertientes de conservación y de cocinado de alimentos.

## Resultados de aprendizaje

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

- ✓ CO1: Conservación de alimentos.
- ✓ CO2: Procesos de deshidratación de alimentos.
- ✓ CO3: Procesos de elaboración de alimentos y bebidas.
- ✓ H1: Controlar los procesos de congelación.
- ✓ H2: Realizar procesos de pasteurización de alimentos.
- ✓ H3: Investigar nuevos métodos de cocina.



# Destinatarios

## Requisitos de acceso

**Este curso está destinado a:**

- ✓ Profesionales del mundo de la gastronomía y propietarios de negocios que quieran adquirir conocimientos en las diferentes técnicas de conservación y elaboración de alimentos incluyendo las técnicas del vacío.
- ✓ También está dirigido a alumnos de postgrado de tecnología de los alimentos, nutrición, química o biología.

**No es necesaria titulación universitaria.**

## 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%** Titulados en gestión o dirección de empresas o titulados en gastronomía, hostelería (grado medio/superior)
- ✓ **40%** Experiencia profesional o prácticas relacionadas con el ámbito de la alimentación
- ✓ **20%** Haber realizado estudios higiénico-sanitarios para el canal HORECA

**Nº DE PLAZAS: 25 (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

Las clases se realizarán a través de aula virtual en el horario indicado de manera síncrona (al menos un 80%), donde el alumno y el profesor pueden interactuar en directo, lo que facilitará el aprendizaje. En las clases el profesor expondrá los temas del programa, de los cuales podrá facilitar apuntes, vídeos, etc o bibliografía con antelación.

El estudiante se responsabilizará de tomar apuntes para elaborar unos temas completos que le sirvan a la hora de realizar los trabajos y pruebas que exige esta titulación para ser superada.

La lección magistral tiene por finalidad despertar la inquietud intelectual del estudiante y ayudar a la reflexión (análisis y síntesis) del contenido de los temas del programa. Para ayudar a esta reflexión, el profesor realizará también preguntas, tanto de respuesta corta, como de debate y resolverá todas las dudas surgidas durante la exposición de cada tema y durante el estudio autónomo del estudiante.

En estas clases se exponen conocimientos, pero también se debaten y confrontan convicciones intelectuales, se inauguran algunas vías de conocimiento y se refutan otras. Solo así el aula cobra su máximo sentido y se convierte en un lugar creativo, formador y enriquecedor.

### **Seminarios y casos prácticos**

En algunos temas se plantearán seminarios y casos prácticos que se realizarán tanto en clase (de manera síncrona) como de forma autónoma por parte del alumno. El profesor resolverá todas las dudas surgidas durante la resolución fomentando la retroalimentación de conocimiento.

### **Resolución de casos y cuestionario**

El profesorado presentará casos reales y, mediante la práctica, el alumnado sabrá cómo adaptar recetas y menús para sustituir los alimentos con lactosa por alimentos que no la contienen.

### **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).

\* Resolución de test, casos prácticos o seminarios planteados en los temas.

\* Elaboración de un trabajo en el que el alumno demuestre que puede crear un menú al vacío con productos de Aranjuez.

### **Acciones de orientación y apoyo tutorial**

Todo el alumnado obligatoriamente habrá de darse de alta en el aula virtual de la asignatura, durante la primera semana de clase, de manera síncrona, en el horario fijado. 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 la clase. También podrán comunicarse con el profesor y realizar entregas de trabajos, seminarios o casos que se planteen durante el curso.

## Evaluación

- ✓ Para la **evaluación** de la adquisición de los conocimientos impartidos durante el curso se plantearán, en los diferentes módulos, la realización de pequeñas pruebas escritas tipo test o entrega de casos prácticos, así como la realización de un trabajo individual sobre la creación de un menú empleando la técnica del vacío.

Las pruebas tipo test o casos prácticos se realizarán y entregarán a través de la plataforma de **aula virtual** y los estudiantes dispondrán de tiempo suficiente para realizarlos. Además, todas las pruebas serán reevaluables excepto el trabajo individual.

- ✓ La **asistencia** mínima será del **80%** de las clases.

## Plan de estudios

### TEMA 1. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN INDUSTRIALES

- 1.1 Introducción a la microbiología alimentaria
- 1.2. Conservación de alimentos por frío: congelación y refrigeración
- 1.3 Conservación de alimentos por calor
- 1.4. Conservación de alimentos por secado y deshidratación
- 1.5 Conservación en atmósferas protectoras de vacío, modificadas y controladas
- 1.6 Conservación de alimentos por irradiación

### TEMA 2. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y ELABORACIÓN EN COCINA

- 2.1 Conservación por bajas temperaturas
- 2.2 Conservación por altas temperaturas.
- 2.3 Técnicas tradicionales de conservación y cocinado
- 2.4 Técnicas modernas de conservación y cocinado

## **TEMA 3. LA TÉCNICA DE VACÍO EN EL COCINADO DE ALIMENTOS**

3.1 Proceso Sous Vide.

3.2 Procesos de conservación y vacío.

3.3 Quinta gama y procesos de industrialización de alimentos.

3.4 Diseño de menú al vacío.

## **TEMA 4. NORMATIVA HIGIÉNICO SANITARIA**



# Dirección Académica y Profesorado

## Dirección Académica

**Dr<sup>a</sup>. Sonia Morante Zarcero. Profesora Titular de Universidad.**

✓ Doctora en Ciencias por la URJC.

Coordinadora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la URJC, cuenta con amplia experiencia docente en asignaturas relacionadas con el ámbito del título en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y experiencia en investigación en el ámbito de la Ciencia de los Alimentos y la Calidad y Seguridad Alimentaria.

## Profesorado

✓ **Dr. Jesús Tapiador Cebrián. Profesor Ayudante Doctor.**

Graduado en Química por la Universidad Complutense de Madrid en el año 2015, donde también cursó el máster Ciencias y Tecnologías Químicas en el año 2016.

✓ **Dra. Cristina Pablos Carro. Profesora Titular de Universidad en el campo de las Ciencias Ambientales.**

Responsable del área de ensayos biológicos del Laboratorio de Aguas (LAGUA).

✓ **Dra. Laura Briones Gil. Profesora Titular de Universidad.**

Licenciada en Cc. Ambientales y Doctora en Tecnología Química, Ambiental y de los Materiales. Profesora de Técnicas de caracterización de productos lácteos en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

✓ **Dra. Natalia Casado Navas. Profesora Contratada Doctora.**

Doctora en Ciencias. Diplomada en Nutrición humana y dietética y en Ciencia y tecnología de los alimentos. Máster en Química agrícola y nuevos alimentos.

Experiencia docente en asignaturas relacionadas con el ámbito del título en el Grado en Ciencia y tecnología de los alimentos.

Experiencia en investigación en el campo de la Ciencia de los alimentos y la Calidad y Seguridad Alimentaria.

# Dirección Académica y Profesorado

## Profesorado

✓ **Dra. María Isabel Sierra Alonso. Catedrática de Universidad.**

Licenciada en Farmacia y Doctora en Ciencias Químicas (tesis en desarrollo de alimentos procesados: pasteurización, germinación, fermentación, altas presiones).

Coordinadora del Grado en Ciencia y tecnología de los alimentos en la URJC.

Amplia experiencia docente en asignaturas relacionadas con el ámbito del título y experiencia en investigación y divulgación científica en el campo de la Ciencia de los alimentos y la Calidad y seguridad alimentaria y el análisis sensorial.

✓ **Dra. Sonia Morante Zarcero. Profesora Titular de Universidad.**

Doctora en Ciencias por la URJC.

Coordinadora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la URJC, cuenta con amplia experiencia docente en asignaturas relacionadas con el ámbito del título en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y experiencia en investigación en el ámbito de la Ciencia de los Alimentos y la Calidad y Seguridad Alimentaria.

✓ **Blanca Mayandía Briones. Profesora asociada.**

Cocinera y gastronoma.

Coordinadora de MaGIC.

Técnico Superior en Cocina y Dirección de Cocinas.

Directora de titulaciones de posgrado de Gastronomía UCH-CEU.

Experiencia docente en Grado en Gastronomía UCH-CEU español-inglés

✓ **Ángela Ruiz.**

Máster en Calidad y Tecnología Alimentaria. Licenciada en Química.

Técnico Superior en Dirección de Cocina y Gastronomía, Dirección y Gestión de Cocina.

✓ **Álex Albinyana Brisa.**

Graduado en Gastronomía. Especialista en carnes y aplicaciones. I+D+i.



# Duración y desarrollo



**Modalidad:** Online

**Nº de créditos:** 6

**Horas presenciales:** 60



**Lugar de impartición:** Aula virtual URJC.


**Horario:** lunes y martes, de 9h a 13h.



**Fecha de inicio y de finalización:** 3 noviembre 2026 - 19 enero 2027.



# Reserva de plaza y matrícula

 **Plazo de inscripción:** hasta el 6 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:** 25 (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 (página 9).

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

 **Plazo de matrícula:** del 7 al 14 de octubre, 2026.

**Precio: 492,00€**

\* El inicio del curso queda condicionado al número mínimo de alumnos matriculados. Temario, calendario, precios y equipo docente están sujetos a cambios.

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC  
INTERNATIONAL  
CENTER

Microcredencial Universitaria  
TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y COCINADO DE  
ALIMENTOS, VACÍO Y QUINTA GAMA  
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)