

MÁSTER PROFESIONAL EN COCINA: TÉCNICA, PRODUCTO Y CREATIVIDAD

Este Máster dirigido a cocineros con experiencia profesional es la formación que te permitirá dar un salto cualitativo en tu carrera profesional. Conoce a fondo los productos desde su origen, variedades, propiedades gastronómicas y comportamiento en cocina. Conoce las técnicas modernas, desde la físico-química hasta el dominio de las técnicas. Empápate de la últimas tendencias de los chefs más prestigiosos.

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

HORAS/ECTS 60 ECTS

CALENDARIO 11/10/2025 - 11/09/2026 Lun-Mar-Mie-Jue-Vie

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Presencial

Más información
e inscripción

PRESENTACIÓN

Habilidades para conceptualizar y ejecutar platos innovadores que combinen tradición y vanguardia.

Domina técnicas culinarias avanzadas, explora la creatividad y entiende **el valor del producto** con este máster diseñado para integrar **tradición y vanguardia**. Durante el programa, desarrollarás habilidades en **técnicas de cocción, fermentación y ahumado**, gestión de **productos de temporada** y uso de **métodos innovadores de conservación y sostenibilidad**. A través de **visitas prácticas** a productores y centros de elaboración, conocerás **la cadena de valor en gastronomía**.

El proyecto final consiste en **crear un menú experimental de 15 a 18 pases**, que presentarás ante un **jurado de expertos**, consolidando tus **capacidades técnicas y creativas**.

Desarrollarás tus capacidades creativas para diseñar platos con personalidad, dominando productos, variedades y calidades y poniendo la técnica al servicio del concepto.

- Período lectivo: octubre 2025 - junio 2026
- Duración: octubre 2025 - junio 2026
- 6 meses de formación presencial
- 3 meses de prácticas
- Horario: lunes a viernes de 15:30 a 20:30h (CEST)
- Fecha cierre inscripción: septiembre 2025

MOTIVOS PARA HACER ESTE MÁSTER

- ✓ Te convertirás en un experto en técnica culinaria, y dominarás las aplicaciones culinarias más avanzadas.
- ✓ Conocerás las últimas técnicas y tendencias de la cocina contemporánea.
- ✓ Te convertirás en un cocinero global, conocedor de técnicas culinarias, de culturas cercanas y lejanas.
- ✓ Conocerás las propiedades gastronómicas y mejorarás las aplicaciones de productos.
- ✓ Gracias a la adquisición de estos conocimientos, serás el profesional mejor valorado allá donde vayas
- ✓ Darás un salto cualitativo en tu carrera profesional, mejorando en tu negocio y convirtiéndote en un cocinero altamente cualificado para diferenciarte en el mercado actual.
- ✓ El conocimiento profundo de la técnica te permitirá adaptarte a diferentes modelos de negocio.
- ✓ Aprenderás con los mejores profesionales, ésos que parecen sólo accesibles en el escenario de un congreso.
- ✓ Tendrás a tu disposición las mejores instalaciones y medios, en el entorno más real posible.
- ✓ Desarrollarás tus habilidades sensoriales y obtendrás un criterio basado en el conocimiento de técnica y producto.
- ✓ Desarrollarás tus capacidades creativas para crear recetas coherentes y con personalidad, utilizando productos y calidades, integrando la experiencia cliente y consiguiendo un plato redondo.

EMPÁPATE DE LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS



PERSONA DE CONTACTO

DANIEL BASTOLOMÉ

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

OBJETIVOS

- **Adquirir** los conocimientos y habilidades para diseñar recetas bien ejecutadas desde su conceptualización, elaboración y presentación al cliente.
- **Obtener** competencias avanzadas en el conocimiento de productos y en el afianzamiento de un amplio abanico de técnicas culinarias tradicionales y modernas interrelacionadas entre sí.
- **Realizar** un stage en restaurantes que manejan sus operaciones de forma efectiva.
- **Desarrollar** capacidades creativas para diseñar platos con personalidad dominando productos, variedades y calidades y poniendo la técnica al servicio del concepto.

DIRIGIDO A

El Máster está dirigido a personas con los siguientes perfiles:

- Licenciados/as y graduados/as universitarios en Gastronomía
- Cocineros/as con estudios de ciclo formativo de grado medio o superior en cocina o restauración
- Cocineros/as con otros estudios no reglados en cocina realizados en centros de referencia.

* Es necesario contar con una experiencia en puestos de responsabilidad preferiblemente en diferentes partidas durante 3-5 años.

Requisitos lingüísticos:

Algunas de las sesiones serán en inglés, por lo que se valorará un nivel mínimo B2 (nivel intermedio alto) de inglés .

¿No has visto reflejado tu perfil en los puntos de arriba y te interesa el Máster? No dudes en [contactarnos](#), valoraremos tu formación y experiencia y nos pondremos en contacto contigo.

PROGRAMA

Módulo 1: El/la cocinero/a y el contexto actual de la cocina

- Historia de la cocina
- Análisis sensorial
- La química culinaria
- Calidad de los alimentos y Seguridad e Higiene
- Sostenibilidad
- Sala y servicio
- Desarrollo de habilidades personales
- Digitalización en el Restaurante
- Gestión en la restauración
- Nutrición
- Maridajes en el mundo gastronómico

Módulo 2: Técnicas Culinarias

- Técnicas de deshidratación
- Técnica de ahumado y la salazón en el restaurante
- Técnicas de cocción
 - Cocción en agua
 - Cocción en grasas
 - Cocción en ácidos
- Técnica de fermentación puesta al día como nuevas tendencias gastronómicas:
 - Láctica
 - Alcohólica
 - Hongos: Koji, Penicillium
 - Scoby: Kombucha
- Técnica del vacío
- Técnicas de gases y sifones
- Técnicas de utilización de espesantes
- Técnicas de utilización de gelificantes
- Técnicas de utilización de emulgentes y aireantes
- Técnicas de moldeado en policarbonato y siliconas alimentarias
- Técnica de Nixtamalización
- Nitrógeno líquido y hielo seco
- Otros productos: Manteca de cacao, Obulato, Inulina, Kuzu, Maltodextrina, Metilcelulosa, Manitol, Productos liofilizados, Kaolin, y Albúmina 5
- Visión global de las aplicaciones de las nuevas maquinarias en un I+D de restaurante
- Técnicas de pastelería y mundo dulce

Módulo 3: Producto

- La huerta y los productos vegetales
 - Las verduras
 - La cocina basada en las temporadas
 - Introducción a las técnicas hortícolas
- Huevos y lácteos
- La carne:
 - El cerdo ibérico
 - La caza
 - Casquería o Aves
- Las semillas y cereales
- Especias
- Productos del mar:
 - Pescados
 - Mariscos
 - Crustáceos
 - Moluscos
 - Verduras del mar (algas, halófilas)
- El pan

Módulo 4: Creatividad, tendencias e innovación

- Innovación en platos
- Conceptos y propuestas de menús
- Nuevas tendencias
- Retos en percepción gastronómica
- Procesos creativos en el restaurante
- Métodos creativos en diseño y arquitectura del plato
- Herramientas de creatividad para crear tus propias recetas

Módulo 5: Proyecto Fin de Máster

En equipos de trabajo de 3-4 integrantes se trabajará en el diseño y desarrollo de un menú gastronómico experimental de 15-18 platos. La ejecución práctica de este proyecto se defenderá ante un jurado experto en un servicio de cena. El tribunal que valorará este Proyecto Fin de Máster podrá estar formado por expertos/as gastronómicos/as de la zona, profesores/as de las diferentes áreas de conocimiento de Basque Culinary Center, así como de chefs de renombre.

Módulo 6: Prácticas curriculares externas

En este Máster, las prácticas se realizan tanto en **empresas nacionales como internacionales**. Contarás con el **asesoramiento del/la coordinador/a** para evaluar opciones y ajustar expectativas. Es importante tener en cuenta que las prácticas requieren una **dedicación de tres meses a tiempo completo**. Si tienes un **perfil senior**, podrás **convalidar experiencias previas**.

METODOLOGÍA

El Máster se imparte utilizando la metodología **learning by doing**, la cual se basa en la idea de que **la mejor manera de aprender es a través de la experiencia práctica y la acción directa**. En lugar de centrarse exclusivamente en la teoría y la instrucción pasiva, esta metodología **promueve que los y las**

estudiantes adquieran conocimientos y habilidades al participar activamente en actividades prácticas y proyectos reales.

Las clases presenciales, impartidas por un **equipo docente experimentado**, marcan el inicio de esta experiencia educativa. Estas clases se complementan con actividades de aprendizaje no presenciales que ayudan a los estudiantes a interiorizar y consolidar sus conocimientos, así como a prepararse para las próximas sesiones. La práctica y la aplicación de los conocimientos en situaciones reales son elementos fundamentales de este máster.

La evaluación del progreso de los estudiantes es **continua**, y deben cumplir con hitos periódicos que son evaluados tanto por el equipo docente como por profesionales externos del Basque Culinary Center. En algunas ocasiones, las creaciones culinarias de los estudiantes también se **someten a pruebas y evaluaciones por parte de clientes reales**, lo que proporciona una valiosa experiencia práctica.

En resumen, el máster "Cocina Técnica, Producto y Creatividad" **brinda a los estudiantes una sólida base teórica combinada con una amplia experiencia práctica, preparándolos para destacar en el emocionante mundo de la gastronomía.** Es el momento perfecto para que los apasionados de la cocina den rienda suelta a su creatividad culinaria.

Prácticas Curriculares Externas

Podrás **poner en práctica tus conocimientos y adquirir experiencia** relevante para tu carrera profesional. Durante el proceso, **gestionamos de forma personalizada tus prácticas**, teniendo en cuenta tu perfil y las oportunidades disponibles. Además, contarás con una **sesión informativa y asesoramiento personalizado** con el/la coordinador/a para evaluar opciones y ajustar expectativas. Es importante considerar tu situación actual y objetivos profesionales, ya que las prácticas requieren una **dedicación de tres meses a tiempo completo**, con posibilidad de extensión. Si tienes un **perfil senior**, podrás **convalidar tus experiencias previas**.

MATRÍCULA

El sistema de admisión de Basque Culinary Center tiene un doble objetivo:

- Asegurar que los/las candidatos/as **poseen el nivel académico y competencias personales necesarias** para superar con éxito un plan de estudios innovador y exigente.
- Comprobar que el máster **responde a las necesidades e inquietudes** formativas de los/las candidatos/as.

El plazo para la presentación de candidaturas está abierto hasta fin de plazas.

1 REALIZAR LA INSCRIPCIÓN

El primer paso es realizar la inscripción online y proceder a hacer el pago de la tasa de inscripción. Enviar a admisiones@bculinary.com la siguiente documentación.

- El *Curriculum Vitae*
- 1 Foto tamaño carné
- Fotocopia DNI o pasaporte en vigor
- Carta de Motivación
- Certificado académico de los estudios realizados (expediente, diploma o certificado)

2 PROCESO DE ADMISIÓN

El comité de Admisión **valorará tu formación y experiencia.**

Te citaremos a una **entrevista personal online** para saber más sobre ti y conocer tu motivación para realizar el máster.

3 ADMISIÓN Y RESERVA DE PLAZA

Te informaremos sobre el **estado de tu candidatura.**

En caso de ser admitido/a, se te solicitará que procedas al abono de la reserva de plaza. En este momento te facilitaremos los documentos necesarios para tramitar el visado de estudios o solicitar becas de estudios en tu país de origen.

En caso contrario, te orientaremos sobre otras opciones disponibles y se reembolsará la tasa de inscripción.

Aviso para estudiantes internacionales: Para cursar un programa formativo superior a 90 días de duración los/as estudiantes provenientes de países de fuera del espacio Schengen necesitan tramitar un **VISADO DE ESTUDIANTE DE LARGA DURACIÓN** para poder residir legalmente en España. La Facultad facilitará a cada estudiante la documentación necesaria para la gestión del visado una vez la reserva de plaza esté confirmada.

Además, el/la estudiante deberá tramitar el resto de los requisitos que le indiquen desde la Embajada de España. Puedes consultar el proceso completo de la gestión en este apartado de trámites previos al viaje. **Basque Culinary Center facilitará** la siguiente documentación académica, necesaria para la gestión del visado:

1. Certificado de matrícula firmado y sellado por Basque Culinary Center
2. Programa formativo sellado por Basque Culinary Center
3. Calendario académico sellado por Basque Culinary Center

Consultas y más información en: cursos@bculinary.com

TESTIMONIOS



PERFIL DE SALIDA

Tras realizar el Máster estarás preparado/a para desempeñar cargos como:

- Jefe/a de cocina.
- Jefe/a de partida de restaurantes y hoteles.
- Formador/a o apacitador/a en centros formativos.
- Chef investigador/a para marcas de la industria alimentaria.
- Emprendedor/a de negocios relacionados con la cocina.

COLABORADORES/ PATROCINADORES



PRECIO

14.860 €

60 ECTS

* Este importe se deberá abonar de manera fraccionada, así:

150€ a la presentación de la candidatura (reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido/a).

- El 25% de la totalidad, 3.667,5 € a la confirmación de admisión en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe, en 3 cuotas de 3.667,5 € que se abonarán en octubre, diciembre y febrero.
- También es posible realizar un único pago tras ser aceptado/a.

El precio del máster incluye:

- Material académico
- Uniforme Basque Culinary Center.
- Acceso a la plataforma de aprendizaje Online.
- Seminarios y master class incluidas en el Máster.
- Visitas formativas (transporte a destino, gestión de visitas y alojamiento A/D).
- Gestión de las prácticas curriculares.
- Registro en la APP exclusiva para estudiantes de Basque Culinary Center.
- Emisión y envío del título/diploma.
- Alta en el servicio para egresados de Basque Culinary Center: [Bculinary Alumni](#)

13.235,25€