

APLICACIONES CONTEMPORÁNEAS DE SALAR, AHUMAR, MARINAR Y NIXTAMALIZAR

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

HORAS/ECTS 40 HORAS

CALENDARIO 18/02/2025 - 24/03/2025 Jue

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Online

**Más información
e inscripción**

OBJETIVOS

- Entender técnicas tradicionales y contemporáneas de salazón, ahumado, marinado y nixtamalización en la cocina profesional.
- Explorar la creatividad culinaria mediante la aplicación de estas técnicas para potenciar sabores y texturas en platos innovadores.
- Adquirir conocimientos prácticos para la creación de menús y la gestión de procesos de preparación de alimentos con un enfoque en la excelencia gastronómica y la sostenibilidad.

DIRIGIDO A

El programa está dirigido a personas con los siguientes perfiles:

- Chefs y cocineras profesionales que deseen ampliar sus habilidades culinarias y explorar nuevas técnicas para enriquecer sus menús y ofrecer experiencias gastronómicas únicas.
- Estudiantes de gastronomía y culinaria que busquen desarrollar un conjunto de habilidades sólidas y versátiles que les preparen para carreras exitosas en la industria de la restauración.
- Emprendedores y dueños de restaurantes que deseen innovar en sus menús y mejorar la oferta culinaria de sus establecimientos para atraer a un público más amplio y sofisticado.
- Amantes de la gastronomía y entusiastas culinarios que buscan comprender mejor las técnicas culinarias contemporáneas y desean mejorar sus habilidades en la preparación de alimentos en casa para disfrutar de experiencias culinarias excepcionales.

¿No te has visto reflejado/a en los puntos de arriba y te interesa el curso? No dudes en contactar con nosotros/as, el equipo de coordinación del curso valorará tu formación y experiencia y te daremos una respuesta.

PROGRAMA

- Introducción a las distintas técnicas
 - Aclarando conceptos: ahumar, salar, marinar y nixtamalizar
 - Origen, historia y evolución
 - Factores de selección, inconvenientes y problemas de uso

- Ahumar

Temperatura, tipos de materiales de combustión y equipos

Productos ahumados

Ahumar en la vanguardia. Introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:

- Ahumar en caliente
- Ahumar en frío

- Salar

Uso y formas de salar

- Salar en la vanguardia: introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:
- Salar en seco
- Salmueras húmedas

- Marinar

Tipos y uso de marinados

Marinar en la vanguardia: introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:

- Marinar con alcoholes
- Marinar con enzimas
- Marinar con especias
- Marinar con pH Ácido
- Marinar con pH Alcalino

- Nixtamalizar

Actuación de los medios alcalinos y factores de selección •

Los álcalis en la vanguardia. Introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:

- La nixtamalización de productos con pectina
- La nixtamalización de productos con almidón
- Hidróxido de calcio
- Hidróxido de sodio
- Citrato de sodio

PROFESORADO

San Miguel Ugarte, Amaia

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/curso/aplicaciones-contemporaneas-de-salar-ahumar-marinar-y-nixtamalizar>