Mondragon Unibertsitatea

FERMENTACIONES

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	13/01/2026 - 16/02/2026 Jue
LUGAR	Donostia-San Sebastián
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Online

Más información e inscripción

OBJETIVOS

- Aplicar procedimientos de fermentación en elaboraciones gastronómicas, adaptando variables como ambiente, ingrediente y tipo de cultivo.
- Analizar el comportamiento microbiano en fermentaciones como kombucha, kéfir o masa madre, comprendiendo sus usos culinarios y creativos.
- Diseñar fermentaciones con coherencia técnica y valor gastronómico, aplicándolas en cocina contemporánea o producción artesanal.

DIRIGIDO A

Este Curso está dirigido a profesionales del sector gastronómico que desean ampliar sus conocimientos técnicos en fermentaciones y aplicarlos de forma práctica en su entorno profesional.

Está especialmente recomendado para:

- Cocineros/as, chefs y jefes/as de partida interesados/as en integrar técnicas de fermentación en sus propuestas culinarias.
- Responsables de I+D y producción que trabajan en cocinas profesionales, obradores o negocios gastronómicos con vocación de innovación.
- Profesionales del food craft, panadería, pastelería o bebidas fermentadas que quieran profundizar en los procesos microbianos y su aplicación en productos elaborados.

PROGRAMA

Introducción a las fermentaciones

- Introducción, concepto y diferencias entre fermentado y podrido
- Puntos críticos a controlar
- Utensilios, maquinaria y equipamiento

Fermentaciones salvajes

- Introducción y ambientes
- Fermentaciones salvajes en la vanguardia. Introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:
    - Alcohólicas - Acéticas - Heterolácticas
    - Acéticas
    - Heterolácticas

Fermentaciones inoculadas

- Introducción y ambientes
- Fermentaciones con Penicillium, Aspergillus oryzae, Rhizopus oryzae
- Homocláticas
- Fermentaciones con SCOBY: kéfir, kombucha y masa madre.

PROFESORADO

Urda, Txema
Arrufat, Luis

---

https://www.mondragon.edu/cursos/es/curso/fermentaciones