

PRODUCTOS DE VANGUARDIA: GELIFICANTES, ESPESANTES, EMULSIONANTES Y OTROS

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 21/10/2025 - 24/11/2025 Jue

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Online

**Más información
e inscripción**

OBJETIVOS

- Comprender el uso técnico de ingredientes y aditivos culinarios de vanguardia como gelificantes, emulsionantes, espesantes y aireantes.
- Aplicar estos ingredientes en elaboraciones concretas, controlando sus dosificaciones, comportamiento y efectos en diferentes matrices.
- Diseñar platos con texturas innovadoras, integrando estas técnicas en propuestas creativas, coherentes y técnicamente viables.

DIRIGIDO A

Este Curso está diseñado para profesionales del sector gastronómico que desean dominar el uso de ingredientes y aditivos contemporáneos, comprendiendo su lógica técnica y su potencial creativo.

Está especialmente recomendado para:

- Cocineros/as, chefs y jefes/as de partida que deseen innovar en sus elaboraciones utilizando recursos técnicos avanzados.
- Profesionales de I+D y responsables de producción que trabajen con texturas complejas y quieran profundizar en su control.
- Emprendedores/as y apasionados/as de la cocina con conocimientos previos, que quieran ofrecer productos diferenciadores con alto valor técnico.

PROGRAMA

Espesantes en la vanguardia

- Productos: Características, dosificaciones, empleo
 - Goma Xantana, Goma Garrofin, Inulina, Goma arábica, Goma Guar, Goma Tara, Kudzu, Almidones naturales, Goma Konjac

Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo

- Efecto suspensor
 - Falsas pastas
 - Gominolas
 - Espumas
 - Pan sin gluten
 - Soluciones espesas
 - Texturas sustitutivas de la grasa
 - Crujientes
 - Caldo suflado
 - Pastas alcalinas
 - Gelatinas

Gelificantes

- Productos: Características, dosificaciones, empleo
 - Agar Agar
 - Carragenato Kappa
 - Carragenato Iota
 - Goma Gellan
 - Gelatina Animal
 - Pectina Acid Free
 - Pectina NH
 - Metilcelulosa
 - Alginato
- Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo
 - Recubrimientos
 - Caviar
 - Velos
 - Cuajada/ Panacota/ Geles lácteos
 - Film flexible
 - Pegado de frutas
 - Compota alcohólica
 - Espumas calientes
 - Esferificaciones directas e inversas

Emulsionantes y aireantes en la vanguardia

- Productos: Características, dosificaciones, empleo
 - Albúmina
 - Proteínas de la leche
 - Mono/diglicéridos
 - Lecitina

- Sacro
- Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo
 - Tofe
 - Emulsiones
 - Geles de grasa
 - Espumas montadas
 - Merengues secos
 - Aires alcohólicos, grasos, calientes

Nuevos productos de vanguardia

- Productos: Características, dosificaciones, empleo
 - Caolín
 - Isomalt
 - Arcilla blanca
 - Dextrina de trigo
 - Maltodextrina
 - Manitol
 - Obulato
 - Transglutaminasa
 - Manteca de cacao
- Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo
 - Cristal blanco
 - Moldear en azúcar
 - Tempura crujiente
 - Polvorón de malto
 - Miméticos
 - Caramelo fino
 - Pielas de pescado sufladas
 - Pegado de proteínas

PROFESORADO

Urda, Txema

Arrufat, Luis

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/curso/productos-de-vanguardia-gelificantes-espesantes-emulsionantes-y-otros>