Mondragon Unibertsitatea

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 Garrofín, Inulina, Goma arábiga, 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

    - Sucro
- 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
    - Pieles 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