

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN TÉCNICAS CULINARIAS DE VANGUARDIA

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias
Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 26/05/2026 - 27/06/2026 Lun-Mar-Mie-Jue-Vie

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Presencial

**Más información
e inscripción**

OBJETIVOS

Un curso diseñado para que te introduces en el manejo de los conceptos de creatividad e innovación y para dominar las técnicas culinarias de vanguardia: conocimiento de los procesos físico-químicos, maquinaria, utensilios y nuevos productos, serán una constante en el contenido del curso.

Con visitas a centros tecnológicos el estudiante también podrá conocer las nuevas tendencias de la cocina de vanguardia. Invitados de los departamentos de I+D de algunos de los restaurantes más prestigiosos a nivel nacional, transmitirán su filosofía, principios y métodos de investigación en los que se basan para el desarrollo de propuestas culinarias personales y diferenciadoras.

PROFUNDIZARÁS EN EL CONOCIMIENTO DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS PARA CREAR ELABORACIONES QUE ESTIMULEN TODOS LOS SENTIDOS.

DIRIGIDO A

El programa de especialización está dirigido a Profesionales con estudios de cocina y/o experiencia laboral previa (preferiblemente dos años).

Basque Culinary Center tiene un sistema de admisión cuyo objetivo es asegurar que nuestros estudiantes poseen el nivel académico y competencias personales necesarias para superar con éxito un plan de estudios innovador y exigente.

PROFESORADO

Profesorado del área de cocina de Basque Culinary Center. Cocineros invitados y responsables de I+D de restaurantes. Expertos en diferentes áreas de conocimiento: historia de la cocina, análisis sensorial, química culinaria y otras disciplinas interrelacionadas.

CALENDARIO

26/05/2026 - 27/06/2026

Lunes-Martes-Miércoles-Jueves-Viernes

15:00-20:00

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/tecnicas-culinarias-vanguardia>