

# DIPLOMA DE EXTENSIÓN ONLINE EN FORMACIÓN DE FORMADORES EN GASTRONOMÍA

TEMÁTICA	Educación Gastronomía y Artes Culinarias
HORAS/ECTS	800 HORAS
CALENDARIO	01/09/2025 - 29/06/2026 Mar
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Online

Más información  
e inscripción

## PRESENTACIÓN

Especialízate en la **formación en Gastronomía** con este diploma de extensión que tiene como objetivo adquirir las competencias necesarias en el contexto actual para ejercer la docencia en el ámbito de la Gastronomía. Un programa co-diseñado por la **Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación** y la **Facultad de Gastronomía - Basque Culinary Center (BCC)**.

Da un salto cualitativo como profesional con este diploma innovador que surge para ofrecer formación específica a docentes o a personas que quieren dedicarse a la docencia en Gastronomía.

**¿Te apasiona la docencia y la Gastronomía?** ¡Este es tu curso. Realiza tu inscripción online y únete al reto!

## DESTACAMOS

- ✓ Un curso dirigido a docentes en activo en escuelas de cocina y hostelería o centros de Formación Profesional.
- ✓ Con profesorado de amplia experiencia docente y profesional y la participación de expertos y expertas en gastronomía y educación.
- ✓ Metodología 'learning by doing': aprendiendo a través de la experiencia práctica y la acción directa.
- ✓ Un curso para profesionales que no requiere formación universitaria.



# "APRENDERÁS A TRAVÉS DE LA EXPERIENCIA PRÁCTICA Y LA ACCIÓN DIRECTA"

ANAÍS IGLESIAS Y ARANTZA MONGELOS | Coordinadoras

## OBJETIVOS

El objetivo del diploma es formar a profesionales con una sólida base pedagógica y didáctica para enfrentar los retos del futuro en la docencia en Gastronomía, un sector estratégico que se presenta como motor de cambio social y económico.

Queremos formar profesionales que sean facilitadores del aprendizaje en el ámbito de la Gastronomía capaces de:

- Desarrollar pensamiento crítico, creativo, innovador e interdisciplinar en el ámbito de la educación gastronómica.
- Conocer el contexto y los procesos de enseñanza-aprendizaje en Gastronomía.
- Trabajar competencias de la función docente y facilitación del aprendizaje en Gastronomía.
- Diseñar y desarrollar proyectos educativos innovadores en el área de la gastronomía.

## DIRIGIDO A

Este diploma está dirigido a **personas inquietas, emprendedoras, con mentalidad creativa e ideas innovadoras**, atentas a los distintos cambios que se experimentan tanto en el ámbito educativo como en el ámbito de la Gastronomía, y que estén dispuestas a trabajar en equipo para dar respuesta a las necesidades requeridas por la sociedad actual, como, por ejemplo:

- **Docentes en activo** en escuelas de cocina u hostelería, universidades o centros de Formación Profesional.
- **Profesionales de la Gastronomía** interesados en la docencia en el ámbito gastronómico.

*\*No se requiere titulación universitaria*

## PROGRAMA

Es te diploma consta de 32 ECTS

### Contexto educativo, tendencias y retos (6 ECTS)

- Retos y respuestas educativas en entornos culturales cambiantes.
- La teoría del cambio social desde una perspectiva sociocrática.
- Procesos de transformación en la sociedad actual.

- La educación en la sociedad del conocimiento.
- Procesos de educación y socialización.
- Evolución histórica de la educación y la práctica docente.
- Los retos de la enseñanza en la gastronomía.
- Sector gastronómico y ámbitos profesionales.

### **Diseño de proyectos educativos (6 ECTS)**

- Conceptualización de la innovación educativa.
- Fases y elementos de un proyecto de innovación educativa.
- Metodología para la construcción de proyectos de innovación.
- Los motores de innovación en la educación.
- El objetivo de la innovación.
- Estrategias para la generación de soluciones innovadoras.
- Resistencias y obstáculos a la innovación. Encaminadores del cambio.

### **Estrategias metodológicas (5 ECTS)**

- Aprendizaje basado en competencias.
- El diseño de la enseñanza y de los contextos de aprendizaje: de la transmisión a las metodologías activas.
- Propuestas innovadoras de enseñanza.
- Estimular el pensamiento crítico y creativo.
- Evaluación, tutoría y orientación.

### **Herramientas, metodologías y técnicas de aprendizaje en cocina (5 ECTS)**

- Conocer la cocina del sector y sus peculiaridades.
- Gestionar espacios de formación y procesos básicos de aprendizaje culinario.
- Plantear retos, problemas y proyectos culinarios.
- Modelos pedagógicos de participación aplicados a la cocina.
- Modelos pedagógicos transdisciplinares.

### **Herramientas, metodologías y técnicas del aprendizaje en sala, coctelería y sumillería (5 ECTS)**

- Conocimiento de sala, coctelería y sommelier del sector y sus peculiaridades.
- Gestionar los espacios formativos y los procesos de aprendizaje básicos de sala, coctelería y sumiller.
- Plantear retos, problemas y proyectos en el comedor, coctelería y sumillería.
- Modelo pedagógico aplicado a la sala, coctelería y sommelier.

### **Proyecto fin de diploma (5 ECTS)**

- Elaborar, aplicar y evaluar una propuesta pedagógica de aplicación a la realidad.

### **Experiencia de aprendizaje presencial en Basque Culinary Center - Opcional (5 ECTS)**

- Aprendizaje de la enseñanza cooperativa y el Modelo de la Universidad de Mondragón. Visita al ecosistema BCC y MU.
- Actividades didácticas inmersivas en los contextos y aulas de aprendizaje de BCC.
- Learning journeys y salidas de aprendizaje para desarrollar actividades didácticas experienciales.

- Charlas y ponencias de los principales profesores y colaboradores de BCC en las materias de ciencia, cocina, sala y gestión.

\* No incluida en el precio final.

## METODOLOGÍA

Este diploma se impartirá de forma 100% online y su metodología se basará en:

- **Aprendizaje basado en problemas:** El alumnado sintetiza y construye conocimiento para dar solución a los problemas de manera que responden a condiciones que ellos mismos se habían puesto. Para ello, se asumen diferentes roles que van rotando a lo largo de la duración de la materia y se tutoriza el progreso por parte del profesor/a que adquiere un rol de facilitación.
- **Resolución de casos prácticos:** Mediante la resolución de casos, el alumnado aplica el conocimiento recibido y su propia experiencia en dar respuesta a los dilemas planteados como una metodología concreta. El alumnado se entrena también en desarrollar competencias resolutivas y prácticas, alimentando su apertura de mente ante las soluciones diversas y la innovación.
- **Proyectos:** El alumnado aplica el conocimiento recibido y las verdades que descubre; aprende sobre sí mismo y sobre la necesidad de contar con los demás; sintetizan y construyen conocimiento; crean. El proceso de aprendizaje se estructura en relación con un problema real observado en un contexto formativo o propuesto por el profesorado. El alumnado, en pequeños grupos, analizan el problema y realizan un proyecto en el que dan respuesta a ese problema.
- **Retos:** El Aprendizaje Basado en Retos es un enfoque pedagógico que exige una visión global del mundo real. El aprendizaje se intersecciona con el hacer o actuar del alumno o alumna. Aprovecha el interés del alumnado por darle un significado práctico a la educación, mientras desarrollan competencias transversales como el trabajo colaborativo e interdisciplinario, la toma de decisiones, la comunicación, la resolución de problemas, la ética y el liderazgo.
- **Clases síncronas:** La metodología de aprendizaje a distancia tiene como plataforma el Campus Virtual de Mondragon Unibertsitatea y contempla la participación en clases síncronas en cada materia, donde se conectan en directo todo el alumnado y el profesor o profesora en aras de mejorar la experiencia e integración del estudiante en el programa. La asistencia a las clases síncronas es altamente recomendable.

Todas las actividades mencionadas se realizarán contando con apoyo de tutorías individuales y/o grupales.

Antes de comenzar con las distintas materias se realizará un Plan de Acogida con sesiones online con el fin de que los/las estudiantes conozcan los objetivos, la metodología y el entorno virtual de aprendizaje que se va a utilizar.

Podrás completar tu formación con una estancia de 3 semanas de duración en Basque Culinary Center, Facultad de Ciencias Gastronómicas, referente internacional en estudios de Gastronomía y aprender de la mano de docentes expertos en programas de Gastronomía. No incluido en el precio de la matrícula.

## COORDINACIÓN

### Arantza Mongelos

Doctora en Psicodidáctica por la universidad del País Vasco (UPV-EHU); MSc in Applied Linguistics por la Edinburgh University; Licenciada en Filología Inglesa (EHU-UPV) y Chief Learning Officer (Mondragon Unibertsitatea). Arantza es Profesora de Grado e investigadora en la Facultad de Humanidades y Ciencias

de la Educación de Mondragon Unibertsitatea. Directora de proyectos de Grado, Máster y realización de proyectos de transferencia en diferentes centros y hasta hace 3 años Coordinadora de Grado de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación - Mondragon Unibertsitatea. Ha sido también Coordinadora universitaria de proyectos internacionales en MEi (Mondragon Educación Internacional).

## Anais Iglesias

Doctora en Economía y Dirección de Empresas por la Universidad de Deusto y MBA por la Universidad de Pennsylvania. Tras dos años en consultoría en España y Estados Unidos, en las áreas de estratégica de las AAPP y desarrollo de negocio, ha trabajado en la Universidad de Deusto desde 2005 en proyectos relacionados con la educación en emprendimiento, educación en valores sociales e investigación, en distintos departamentos durante 13 años. Entre sus áreas de trabajo destacan proyectos en educación para el emprendimiento, investigaciones en distintos proyectos Europeos, Nacionales y Regionales relacionados con la innovación social y la competitividad empresarial principalmente. Asimismo, cuenta con diversas publicaciones y divulgaciones científicas y experiencia docente universitaria desde 2014. Desde septiembre de 2018 forma parte de Basque Culinary Center, donde ha ejercido labores de Coordinadora en Emprendimiento.

## ORGANIZACIÓN

Este diploma está co-diseñado por dos Facultades de Mondragon Unibertsitatea, la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación y de la Facultad de Gastronomía - Basque Culinary Center (BCC).

## CONDICIONES Y PROCESO DE ADMISIÓN

Este diploma no requiere titulación universitaria.

## VÍAS DE FINANCIACIÓN

En Basque Culinary Center te acompañamos para que puedas seguir formándote.

Si necesitas una forma de pago más a largo plazo que las cuotas fraccionadas que tiene el diploma, te ofrecemos un amplio abanico de opciones a través de financiación bancaria\*.

- Financia hasta el 100% del importe del diploma.
- Tú decides el plazo al que quieres financiar tus estudios. Hasta 10 años.
- Puedes retrasar el pago de las cuotas del préstamo hasta que finalices tus estudios y comenzar a pagar cuando hayas acabado.
- Sin intermediarios, recibirás el importe en tu cuenta para poder hacer frente a las cuotas de la Facultad.
- Sin comisiones de estudio, amortización o cancelación.

Consulta algunos [ejemplos orientativos](#) de condiciones de devolución de un préstamo financiero.

Solicita más información en [cursos@bculinary.com](mailto:cursos@bculinary.com).

*\*Ofertas válidas para residentes en España. Consulta en tu país de origen opciones de financiación bancaria con entidades de tu confianza.*

## TITULACIÓN QUE SE OBTIENE

Diploma de Extensión en la Formación de Formadores en Gastronomía.

## PLAZAS

25

## PERFIL DE SALIDA

### Salidas profesionales del máster

- Docencia en formación no reglada en ámbitos de Alimentación, Restauración, Entornos de Hospitalidad, Gastronomía, Artes Culinarias, Ciencias Gastronómicas, Nutrición, Ingenierías Agrarias, etc.
- Departamentos técnicos de producción de empresas alimentarias.
- Consultoría educativa.

## PRECIO

El coste total del diploma es de 4.895 € que se abonarán de la siguiente manera:

- 300 € a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe se abonará fraccionado en 3 cuotas: la primera en el momento de la matriculación y las dos siguientes de forma bimensual a partir de la matriculación.
- La asignatura opcional de Experiencia de aprendizaje presencial en Basque Culinary Center no está incluida en el precio de la matrícula. Su precio sería de 1500 €, por lo tanto, el total de la matrícula sería 6.395 €.

El precio incluye:

- Acceso a plataforma de aprendizaje.
- Material didáctico.
- Massterclass con expertos y expertos e invitados e invitadas.
- Registro en la APP para estudiantes de Basque Culinary Center.
- Emisión del título/diploma.
- Tutorización del Proyecto Fin de Diploma.

## MÁS INFORMACIÓN

Más información sobre el [Diploma extensión en Formación de Formadores en Gastronomía](https://www.mondragon.edu/cursos/es/diploma-extension-formacion-formadores-gastronomia).