

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN I+D EN COCINA

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 02/06/2025 - 27/06/2025

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Presencial

Más información
e inscripción

PRESENTACIÓN

PRIMERA EDICIÓN: COMIENZO EL 2 DE JUNIO 2025

INSCRÍBETE AQUÍ (*Inscripciones abiertas hasta completar las plazas*)

Innova en Cocina con método, evita el ensayo - error

Innova en cocina con método y rigor científico. Este curso te enseña a aplicar la **metodología científica** para dejar atrás el enfoque de ensayo-error, combinando ciencia y culinaria de forma práctica y estructurada.

Aprenderás a integrar herramientas científicas para **entender y mejorar procesos culinarios**, fomentando la creación gastronómica innovadora y efectiva. Este enfoque te preparará para liderar proyectos de I+D en **restaurantes de vanguardia** o en la **industria alimentaria**.

- **Duración:** 6 ECTS
- **Fecha de inicio:** 2 de junio 2025
- **Período lectivo:** 2 de junio - 27 de junio 2025
- **Formato:** Presencial (4 semanas)
- **Plazas:** 18

OBJETIVOS

El **objetivo general** del curso es **conocer** las **bases del proceso científico** para aplicarlas a la **creatividad y a la innovación y desarrollo en cocina**. Más concretamente, los objetivos específicos del curso son:

- **Dotar** de una metodología científica para el desarrollo de nuevos platos, menús o productos gastronómicos.
- **Proporcionar** fundamentos básicos de componentes alimentarios y cómo estos afectan a la formulación de alimentos.

- **Desarrollar** habilidades organolépticas para incorporar su conocimiento del sabor y la textura en el desarrollo de platos y productos con propósitos específicos, nutritivos y atractivos para el consumidor.
- **Aprender** a buscar y manejar información científica, mediante el conocimiento de buscadores, portales y distintos recursos de información.
- **Plantear** hipótesis, objetivos de trabajo y diseñar un plan experimental mediante distintas herramientas metodológicas.
- **Realizar** experimentos aplicados a desarrollos culinarios y alimentarios y realizables en cualquier cocina profesional.
- **Validar** hipótesis planteadas mediante el tratamiento de datos y la correspondiente interpretación y discusión de éstos.
- **Formarse** en recursos básicos de comunicación escrita y oral de forma científica tras un proceso de investigación.

DIRIGIDO A

Este Curso está **enfocado a Chefs, Cocineros/as y Pastrychefs que estén interesados o realizar I+D en cocina**. Entre ellos se encuentran los siguientes perfiles:

- Cocineros/as, Chefs Pastry Chefs y Chefs Corporativos, independientes y de hoteles que deseen implementar prácticas científicas en sus cocinas
- Cocineros/as de I+D y cocina de prueba
- Chefs de desarrollo de productos, enfocados en la creación de nuevos platos y técnicas culinarias

¿No te ves reflejado en estos perfiles y te interesa el curso? No dudes en contactar con nosotros/as (cursos@bculinary.com), el equipo de coordinación del curso valorará tu formación y experiencia y te daremos una respuesta sobre la idoneidad de tu perfil.

PROGRAMA

Módulo 1: Ciencia y cocina en la actualidad

Llevar la ciencia a la cocina. Y viceversa.

- Sinergias entre ciencia y cocina
- Casos de éxito

Módulo 2: Fuentes y recursos para la investigación

Aprender a buscar y discriminar información y su utilidad. Establecer criterios de búsqueda adecuados y comprender la jerarquía y veracidad del conocimiento.

- Relevancia de las fuentes para la investigación
- Tipos de fuentes de datos
- Búsquedas bibliográficas
- Citas y referencias
- Redacción científica

Módulo 3: Fisicoquímica aplicada a la culinaria

En la trastienda de los procesos culinarios, hay reacciones y elementos fisicoquímicos.

- Ingredientes alimentarios y funcionalidades
- Carbohidratos, proteínas y lípidos

Módulo 4: Creatividad e innovación

¿Qué herramientas utilizas para incentivar la creatividad y cuáles son los procesos a seguir para innovar?

- Procesos de innovación
- Herramientas creativas

Módulo 5: Diseño de experimentos culinarios

Cómo diseñar y realizar experimentos: Trabajar las ideas creativas bajo la metodología científica

- Etapas del proceso científico
- Hipótesis de trabajo
- Planificación y diseño experimental
- Tratamiento de datos

Módulo 6: Aplicaciones alimentarias

Visualizar la innovación en y a través de las aplicaciones culinarias.

- Texturas alimentarias
- Fermentaciones
- Otras formulaciones

Módulo 7: Proyecto fin de curso

- Plantear una hipótesis y hacer un diseño experimental propio.

METODOLOGÍA

El curso se imparte a través de la metodología ***learning by doing***, basada en la idea de **que la mejor manera de aprender es a través de la experiencia práctica y la acción directa**. Este enfoque impulsa a adquirir conocimientos y habilidades mediante la participación en la cocina y espacios de experimentación, **aplicando el método científico a retos en entornos reales**. En esencia: ver, pensar y actuar con una mentalidad científica en la preparación de innovadores platos.

Algunas de las características que ofrece el proceso de aprendizaje de este programa son:

- **Sesiones Teórico-Prácticas:** combinación de teoría y práctica, enfocándose en la aplicación del método científico en la cocina
- **Ejercicios y Casos Prácticos:** actividades centradas en la innovación culinaria y la resolución de problemas mediante la experimentación
- **Talleres de Innovación y experimentación culinaria:** sesiones prácticas sobre diseño de platos, en la cocina y experimentación con funcionalidades culinarias
- **Actividades de Activación del Conocimiento:** ejercicios y lecturas que fomentan la reflexión y aplicación del pensamiento científico en la cocina
- **Showcooking:** demostraciones culinarias en directo de manos de expertos cocineros.
- **Catas:** para degustar platos y alimentos, y analizar sensorialmente el resultado de los experimentos

- **Visita de Aprendizaje a Cocinas Experimentales:** Learning journey a un espacio significativo y relevante para el curso (planta piloto, industria alimentaria, laboratorios culinarios o cocinas de investigación)

MATRÍCULA

El sistema de admisión de Basque Culinary Center tiene un doble objetivo:

- Asegurar que los/las candidatos/as **poseen el nivel académico y competencias personales necesarias** para superar con éxito un plan de estudios innovador y exigente.
- Comprobar que el máster **responde a las necesidades e inquietudes** formativas de los/las candidatos/as.

El plazo para la presentación de candidaturas está abierto hasta fin de plazas.

1 REALIZAR LA INSCRIPCIÓN

El primer paso es realizar la inscripción online y proceder a hacer el pago de la tasa de inscripción. Enviar a admisiones@bculinary.com la siguiente documentación.

- El *Curriculum Vitae*
- 1 Foto tamaño carné
- Fotocopia DNI o pasaporte en vigor
- Carta de Motivación
- Certificado académico de los estudios realizados (expediente, diploma o certificado)

2 PROCESO DE ADMISIÓN

El comité de Admisión **valorará tu formación y experiencia.**

Te citaremos a una **entrevista personal online** para saber más sobre ti y conocer tu motivación para realizar el máster.

3 ADMISIÓN Y RESERVA DE PLAZA

Te informaremos sobre el **estado de tu candidatura.**

En caso de ser admitido/a, se te solicitará que procedas al abono de la reserva de plaza. En este momento te facilitaremos los documentos necesarios para tramitar el visado de estudios o solicitar becas de estudios en tu país de origen.

En caso contrario, te orientaremos sobre otras opciones disponibles y se reembolsará la tasa de inscripción.

Aviso para estudiantes internacionales: Para cursar un programa formativo superior a 90 días de duración los/as estudiantes provenientes de países de fuera del espacio Schengen necesitan tramitar un **VISADO DE ESTUDIANTE DE LARGA DURACIÓN** para poder residir legalmente en España. La Facultad facilitará a cada estudiante la documentación necesaria para la gestión del visado una vez la reserva de plaza esté confirmada.

Además, el/la estudiante deberá tramitar el resto de los requisitos que le indiquen desde la Embajada de España. Puedes consultar el proceso completo de la gestión en este apartado de [trámites previos al](#)

viaje. **Basque Culinary Center** facilitará la siguiente documentación académica, necesaria para la gestión del visado:

1. Certificado de matrícula firmado y sellado por Basque Culinary Center
2. Programa formativo sellado por Basque Culinary Center
3. Calendario académico sellado por Basque Culinary Center

Consultas y más información en: cursos@bculinary.com

TITULACIÓN QUE SE OBTIENE

Curso de Especialización de I+D en Cocina

PLAZAS

Nº de plazas máximo: **18 plazas**

PERFIL DE SALIDA

Tras realizar el curso podrás desempeñarte en:

Áreas generales de aplicación:

- I+D Gastronómicos (restaurantes, obradores, universidades, cocinas centrales, centros tecnológicos, etc) que busquen innovar en la creación de productos
- Desarrollo y rediseño de producto para empresas de la industria alimentaria (5ta gama, colectividades)
- Emprendimientos propio en proyectos de I+D

Eleva las competencias de tu perfil para convertirte en **Chef Investigador/a**. Utilizando herramientas metodológicas de investigación en el desarrollo de productos, platos y más. Algunos ámbitos de aplicación son los siguientes:

- Obradores, industria y cocinas centrales
- Industria cuyos productos vayan dirigidos al canal Horeca
- ID (Restaurantes y empresas principalmente)
- Cocina
- Departamentos de calidad
- Cocina central
- Quinta gama
- Colectividades
- Emprendimientos propios

PRECIO

El precio total del curso es de **3.070 €** que se abonarán de la siguiente manera:

- **150 €** a la presentación de candidatura (reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido).

- El 40% del importe, es decir, **1.168 €**, a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe, es decir, **1.752 €**, con dos semanas de antelación al comienzo del programa.

El precio del curso incluye:

- Material académico.
- Learning journey (gastos de transporte y alojamiento).
- Seminarios y masterclass incluidas en el programa formativo
- Acceso a las más de 5.000 referencias de la Biblioteca de la Facultad.
- Emisión y envío del título/diploma.
- Alta en el servicio para egresados de Basque Culinary Center: [Bculinary Alumni](#)

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/i-d-cocina/>