

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN TÉCNICAS CULINARIAS Y CREATIVIDAD DESDE LA HUERTA

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 01/06/2025 - 01/06/2025 Lun-Mar-Mie-Jue-Vie

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Presencial

**Más información
e inscripción**

PRESENTACIÓN

La cocina vegetal es infinita.

Los vegetales son una fuente **inagotable** de posibilidades culinarias. Con este curso, nuestra misión es adaptar estas posibilidades y **eleva el conocimiento** en este campo a un nivel superior. A través de la incorporación de saberes ancestrales, visitas formativas a nuestra propia huerta y la orientación de profesionales expertos a lo largo de todo el proceso, nuestro curso tiene como objetivo **mirar hacia el futuro y reconfigurar la presencia del mundo vegetal dentro de la cocina**.

- NUEVA EDICIÓN
- **Periodo lectivo:** Por definir
- **Horario:** de lunes a viernes de 15:00 a 20:00 horas.
- **Nº de plazas:** 16 plazas máximo.
- Clases/talleres prácticos en cocina y en la propia huerta



PERSONA DE CONTACTO

DANIEL BARTOLOMÉ

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

OBJETIVOS

- **Conocer** las múltiples posibilidades de la cocina vegetal en elaboraciones saladas y dulces.
- **Entender** la temporalidad y su aplicación en la cocina de producto.
- **Reconocer** la huerta como herramienta de creatividad e innovación en la cocina y como fuente de productos y técnicas.
- **Aprender** técnicas culinarias contemporáneas y de preservación como fermentaciones, encurtidos y embotados.
- **Realizar** una aproximación a la planificación y cultivo de una huerta en régimen ecológico.

DIRIGIDO A

El programa está dirigido a personas con los siguientes perfiles:

- Chefs y cocineros que buscan perfeccionar sus habilidades culinarias y creativas en la cocina vegetal y la utilización de productos de huerta.

- Emprendedores gastronómicos que deseen abrir sus propios establecimientos de comida basada en vegetales.
- Profesionales de la gastronomía interesados en explorar nuevas tendencias culinarias y mejorar su conocimiento en cocina de huerta.
- Entusiastas de la gastronomía que buscan adquirir habilidades culinarias avanzadas y desarrollar su creatividad en la cocina.
- Estudiantes de gastronomía y personas recién graduadas que deseen especializarse en cocina de huerta y técnicas culinarias innovadoras.

¿No te has visto reflejado/a en los puntos de arriba y te interesa el curso? No dudes en contactar con nosotros/as, el equipo de coordinación del curso valorará tu formación y experiencia y te daremos una respuesta.

PROGRAMA

Módulo 1: Técnicas Culinarias:

- La huerta como modelo creativo en la Gastronomía.
- Tendencias globales de la huerta en la alta Gastronomía.
- La cocina basada en las temporadas.
 - Estándares de calidad y aprovechamiento de los cultivos.
 - Productos y subproductos desconocidos de gran valor culinario.
- Aprovechamiento y Zero Waste.
- Técnicas contemporáneas y cocina de producto.
- Técnicas de preservación culinaria: fermentación, encurtidos, embotados...
- Fondos y caldos aplicados a verduras.
- Vegetales aplicados al mundo dulce.

Módulo 2: Técnicas hortícolas: Fundamentos, cultivo y mantenimiento de verduras, hierbas y plantas:

- Iniciación a la planificación de una huerta: climatología y suelo.
- Manejo básico de la huerta: sembrar, propagar y trasplantar.
- Labores durante el cultivo: desyerbar, acolchar, podar y cosechar.
- Trabajo práctico en la huerta ecológica de BCC: preparar y mantener un huerto.
- Introducción a hierbas silvestres y plantas poco utilizadas.
- Sostenibilidad y Zero Waste.

METODOLOGÍA

El programa se imparte aprovechando la metodología ***learning by doing***, que se basa en la idea de **que la mejor manera de aprender es a través de la experiencia práctica y la acción directa**. En lugar de centrarse exclusivamente en la teoría y la instrucción pasiva, esta metodología **promueve que los estudiantes adquieran conocimientos y habilidades al participar activamente en actividades prácticas y proyectos reales**.

El curso, tomando en cuenta esta forma de aprendizaje, cuenta con las siguientes características:

- Talleres prácticos de cocina: aplicación de técnicas culinarias y elaboración de platos.
- Trabajo en la huerta de Basque Culinary Center.

- Lecturas, presentaciones y reflexiones.
- Actividades de activación del conocimiento previas a las sesiones.
- Visita de aprendizaje.

MATRÍCULA

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 este plan de estudios.

1 PREINSCRIPCIÓN

Las personas interesados deberán realizar la **inscripción online** y hacer el pago de la tasa de inscripción.

Además, deberá de enviar a admisiones@bculinary.com la siguiente documentación:

- El Curriculum Vitae actualizado.
- 1 Foto tamaño carnet.
- Fotocopia DNI ó pasaporte.
- Carta de Motivación para la realización del programa formativo.

2 PRESENTACIÓN DE LA CANDIDATURA

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

Se irá dando respuesta al estado de las solicitudes en el plazo aproximado de un mes desde su presentación.

Aviso para estudiantes internacionales: Para realizar un programa formativo de una **duración total inferior a 3 meses no se requiere visado en la mayoría de los casos**. Si por nacionalidad se requiere un visado(consulta el listado de países), se deberá solicitar un visado tipo C para poder entrar en España. Para estas formaciones de corta duración, el/la estudiante deberá viajar con la documentación que acredite la matrícula en el curso y resguardo del seguro médico que cubra la duración total de su estancia en España.

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

PRECIO

2.990€

Este importe podrá abonarse fraccionado 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, 1.136 €, a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe, es decir, 1.704€, con dos semanas de antelación al comienzo del programa.

El precio incluye:

- Material académico
- Producto, utensilios y maquinaria necesaria para el desarrollo de los talleres de cocina y huerta
- Uniforme de Basque Culinary Center
- Acceso a plataforma de aprendizaje y Biblioteca de Basque Culinary Center
- Registro en la APP para estudiantes de Basque Culinary Center
- Emisión del título/diploma