

# CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN TÉCNICAS CULINARIAS DE VANGUARDIA

**TEMÁTICA** Gastronomía y Artes Culinarias  
Gastronomía y Artes Culinarias

**HORAS/ECTS** 125 HORAS

**CALENDARIO** 26/05/2025 - 27/06/2025 Lun-Mar-Mie-Jue-Vie

**LUGAR** Donostia-San Sebastián

**IDIOMA** Español

**MODALIDAD** Presencial

**Más información  
e inscripción**

## PRESENTACIÓN

**La Vanguardia Culinaria: más que una experiencia, una comprensión profunda.**

Sumérgete en la vanguardia culinaria y construye una comprensión profunda de la creatividad en cocina. A través de experiencias gastronómicas únicas, seminarios interactivos, sesiones con expertos y un proyecto final, este curso te acerca a las técnicas que perduran y a las que están en constante evolución, con el fin de que desarrolles una perspectiva innovadora en el ámbito gastronómico.

- La siguiente edición del curso comenzará el **26 DE MAYO 2025**
- Periodo lectivo: 26 de mayo - 27 de junio 2025
- Horario: lunes a viernes de 15:00 a 20:00h (CEST)
- Clases presenciales muy prácticas
- Consultas y más información en [cursos@bculinary.com](mailto:cursos@bculinary.com)
- Titulación de la facultad de Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center

Profundizarás en el conocimiento de las técnicas culinarias para crear elaboraciones que estimulen todos los sentidos.

## PERSONA DE CONTACTO

**DANIEL BARTOLOMÉ**

+34 688 603 800

[cursos@bculinary.com](mailto:cursos@bculinary.com)

## OBJETIVOS

- **Comprender** las Tendencias Actuales y Futuras, Los participantes aprenderán a anticipar y adaptarse a los cambios en la industria alimentaria, preparándose para liderar en un mundo culinario en constante evolución.
- **Dominar** las Técnicas Culinarias Innovadoras. Los participantes adquirirán habilidades prácticas para la preparación de platos modernos y creativos, abriendo nuevas perspectivas en la gastronomía.
- **Explorar** la creatividad en la cocina. El curso busca inspirar a los participantes a romper con las convenciones culinarias y a explorar nuevas formas de expresión gastronómica.
- **Consolidar** una visión propia de lo que es Vanguardia Culinaria.

## DIRIGIDO A

**El programa está dirigido a personas con los siguientes perfiles:**

- Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
- Graduados/as en estudios de cocina.

¿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

### 1. El cocinero actual y el contexto de la cocina

- Análisis sensorial
- La química culinaria
- Calidad de los alimentos
- Historia de la cocina y los grandes hitos de los cocineros
- Gastronomía 360<sup>a</sup>

### 2. Procesos creativos y de innovación

- Arquitectura del plato; procesos creativos, metodología para la innovación y la creatividad
- Nuevas tendencias en gastronomía.
- Nueva maquinaria en los restaurantes de vanguardia.
- La huerta como modelo creativo

### 3. Técnicas de vanguardia. Fundamentos, aplicación culinaria y elaboración de platos relacionados

- Técnicas de gases y sifones
- Técnicas de vacío; confitados, guisados, baja temperatura y largas cocciones.
- Técnicas de utilización de espesantes: la xantana y los almidones modificados y no modificados.

- Técnicas de utilización de gelificantes; esferificaciones: iota, kappa, gelan, agar agar, pectinas, metilcelulosa...
- Fermentación como conservación y sus nuevas aplicaciones en la cocina de vanguardia:
  - Fermentaciones lácticas
  - Fermentaciones alcohólicas
  - Scoby de Kombucha
  - Hongos: Levaduras y Mohos
  - Actividad enzimática
- Técnicas ancestrales actualizadas:
  - Salazones
  - Ahumados
  - Curados
- Aplicación de las técnicas al mundo dulce
- Aprovechamiento y Zero Waste
- Elaboraciones básicas de panadería: metodología, técnica y práctica.

## METODOLOGÍA

El curso 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**.

Las clases se imparten **de lunes a viernes** y entre sesión y sesión los estudiantes tendrán **actividades no presenciales** a realizar con el fin de interiorizar los conocimientos adquiridos o activar conocimientos para las siguientes sesiones.

A lo largo de la formación los estudiantes irán desarrollando un **Trabajo Fin de Curso**.

**La metodología tiene las siguientes características:**

- Lecturas, presentaciones y reflexiones
- Cursos fundamentalmente prácticos: explicación de técnicas y elaboración de platos relacionados.
- Contenidos transversales que completan las competencias a adquirir por el estudiante: química culinaria, innovación, tendencias, etc.
- Trabajos de activación de conocimientos previos a la sesión formativa.
- Seminarios con invitados y participación en las actividades propuestas por Basque Culinary Center.
- Experiencias de aprendizaje: una comida en un restaurante de vanguardia.

## 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](mailto: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

## PERFIL DE SALIDA

Tras realizar el curso podrás desempeñar cargos como:

- **Chef de cocina creativa:** en restaurantes, hoteles u otros modelos gastronómicos, aplicando habilidades para crear platos de alta calidad y vanguardia.
- **Emprendedores gastronómicos:** aquellos/as interesados/as en la apertura de sus propios restaurantes, cafeterías o negocios de catering podrían utilizar las habilidades adquiridas en el curso para desarrollar conceptos gastronómicos únicos y dirigir con éxito sus propios emprendimientos.
- **Consultores culinarios:** los/as graduados/as podrían ofrecer servicios de consultoría culinaria a restaurantes, empresas de catering.

## PRECIO

# 3.130€

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, 1.192 €, a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe, es decir, 1.788€, con dos semanas de antelación al comienzo del programa.

**El precio incluye:**

- Material académico.
- Uniforme de Basque Culinary Center.
- Emisión del título/diploma.
- Alta en el servicio para egresados de Basque Culinary

Center: Bculinary Alumni.