Mondragon Unibertsitatea

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

PRESENTACIÓN

Descubre técnicas innovadoras para una cocina creativa y sostenible

El Curso de Especialización en Técnicas Culinarias de Vanguardia está diseñado para **profesionales que desean expandir su dominio en técnicas modernas y su comprensión de la cocina actual**. Durante cinco semanas, te **fortalecerás en métodos culinarios avanzados**. Como la cocina a baja temperatura, el uso de gelificantes y espesantes, fermentaciones controladas y técnicas de vacío. Aplicables tanto a platos salados como a preparaciones dulces.

Con un enfoque práctico, el curso **integra sesiones en las que experimentarás con herramientas y equipos de última generación**, acompañado/a de expertos/as de Basque Culinary Center y cocineros/as invitados/as. Las clases incluyen, además, **actividades transversales y seminarios que complementan el aprendizaje técnico** con conocimientos sobre innovación y tendencias en el sector.

Este curso te ofrece una experiencia de aprendizaje intensiva para desarrollar técnicas precisas y actualizadas. Facilita tu **crecimiento en el ámbito de la cocina de vanguardia** así como tu **adaptación** a un mercado en constante evolución.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

- **Fecha de inicio:** mayo 2026
- **Idioma:** Español
- **Duración:** 6 ECTS
- 18 plazas máximo
- **Modalidad:** Presencial
  **Este curso también está disponible en versión online: Curso de Técnicas Culinarias de Vanguardia online.*
- **Lugar de impartición:** Basque Culinary Center

- **Período lectivo:** de mayo a junio 2026
    - **Clases presenciales:** de lunes a viernes de 15:00 a 20:00h (CEST)
      **Los learning journeys, masterclass y seminarios podrían ser en horario de mañana si la actividad así lo requiere.*
- **Titulación:** Curso de Especialización en Técnicas Culinarias de Vanguardia

PERSONA DE CONTACTO

DANIEL BARTOLOMÉ
+34 688 603 800
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 360ª

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 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 paises), 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

3.320 €

Forma de pago:

- **150 €** a la presentación de candidatura (*reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido/a*).
- **1.268 €, €** (40% del importe total) a la confirmación de admisión, en concepto de **reserva de plaza**.
- **1.902 €** restantes, con dos semanas de antelación al comienzo del curso.

Este Curso es **bonificable a través de FUNDAE para personas trabajadoras por cuenta ajena en España**. Consulta las condiciones y cómo tramitar la bonificación al formalizar tu matrícula aquí.

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.

---

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