

# TÉCNICAS CULINARIAS DE VANGUARDIA

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias Gastronomía y Artes Culinarias
HORAS/ECTS	275 HORAS
CALENDARIO	09/05/2022 - 01/07/2022 Lun-Mar-Mie-Jue-Vie
LUGAR	<u>Donostia-San Sebastián</u>
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Presencial

Más información  
e inscripción

## PRESENTACIÓN

Un curso diseñado para que te introduces en el **manejo de los conceptos de creatividad e innovación y para dominar las técnicas culinarias modernas**: el conocimiento de los procesos físico-químicos, maquinaria, utensilios y nuevos productos, serán una constante en el contenido del curso.

El programa incluye también una experiencia gastronómica, seminarios, sesiones con **invitados de I+D** de algunos de los restaurantes más prestigiosos a nivel nacional y el desarrollo de un **trabajo fin de curso** con el objetivo de adquirir conocimientos muy aplicables en la cocina.

- La siguiente edición del curso comenzará el 9 de Mayo 2022
- 8 semanas de duración
- Clases presenciales muy prácticas.
- Consultas y más información en [cursos@bculinary.com](mailto:cursos@bculinary.com)
- Titulación de la facultad de Ciencias Gastronómicas Basque Culinary Center

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

¡MATRÍCULA ABIERTA HASTA FIN DE PLAZAS!

## PERSONA DE CONTACTO

FRAN CESTERO

+34 688 603 800

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

## OBJETIVOS

### Desarrollar las competencias para:

- Introducirse en el manejo de los conceptos de creatividad y metodología para la innovación.
- Dominar la aplicación de técnicas culinarias de vanguardia.

## DIRIGIDO A

Este curso de especialización está dirigido a **profesionales con estudios de cocina y experiencia laboral previa.**

## 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 **70% de las horas** del Curso de Especialización están **dedicadas a la práctica** en el taller y se utilizan metodologías innovadoras que ofrecen al estudiante un proceso de aprendizaje riguroso, activo y completo.

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

## PRECIO

**3.850 €**

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, 1.480 €, a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe, es decir, 2.220€, con dos semanas de antelación al comienzo del programa.

---

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