



FORMACIÓN PARA

PROFESIONALES

OCTUBRE 2014 > JULIO 2015



PATROCINADOR:



PROFESIONALENTZAKO PRESTAKUNTZA
FORMACIÓN PARA PROFESIONALES
PROFESSIONAL LEARNING SPACE

CURSO

TÉCNICAS CULINARIAS DE VANGUARDIA

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

Con visitas a centros tecnológicos el estudiante también podrá conocer las nuevas tendencias de la cocina de vanguardia. Invitados de los departamentos de I+D de algunos de los restaurantes más prestigiosos a nivel nacional, transmitirán su filosofía, principios y métodos de investigación en los que se basan para el desarrollo de propuestas culinarias personales y diferenciadoras.

OBJETIVOS

Desarrollar las competencias para:

- Perfeccionar en el conocimiento y aplicación de técnicas culinarias, así como en la elaboración de platos relacionados.
- Realizar una gestión eficaz de la producción en cocina e introducirse en el control de los costes.

METODOLOGÍA

- Cursos fundamentalmente prácticos: explicación de técnicas y elaboración de platos relacionados.
- Contenidos transversales que completan las competencias a adquirir por el estudiante: historia, química culinaria, nutrición, innovación, etc.
- Trabajos de activación de conocimientos previos a cada sesión formativa.
- Seminarios extra y participación en las actividades de Basque Culinary Center.
- Visitas a restaurantes y excursiones gastronómicas.
- Realización de proyecto fin de curso.

FORMADORES

- Profesorado experto de Basque Culinary Center.
- Invitados de referencia a nivel nacional.
- Expertos en diferentes áreas de conocimiento: historia de la cocina, gestión de la restauración, análisis sensorial, química culinaria, seguridad e higiene, nutrición, etc.

PATROCINADOR:



PROFUNDIZARÁS EN EL CONOCIMIENTO DE LAS TÉCNICAS MÁS VANGUARDISTAS PARA CREAR ELABORACIONES QUE ESTIMULEN TODOS LOS SENTIDOS.

PROGRAMA FORMATIVO

1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA CON LÓGICA.

- Introducción a la historia de la cocina.
- Análisis sensorial.
- La química culinaria.
- Seguridad e higiene.
- Calidad de los alimentos.

2. PROCESOS CREATIVOS Y DE INNOVACIÓN.

- Arquitectura del plato; procesos creativos, metodología para la innovación y la creatividad.
- La importancia de la industria en el I+D de un restaurante.
- Nueva maquinaria; rotaval, gastrovac, pacojet.
- Logística para la innovación en técnicas de cocina; preparación de estudios, preparación del personal, análisis y conclusiones de cada jornada.
- La neurogastronomía: olores, sonidos, texturas, luces.
- La cubertería y vajilla como elemento de provocación.
- Neuromarketing y ergonomía de flujo de clientes.
- La fotografía en la cocina, la importancia de las imágenes con la comida.
- Interrelación con otras disciplinas: diseño industrial, imagen, sonido, moda, cine y televisión.

3. TÉCNICAS DE VANGUARDIA. FUNDAMENTOS, APLICACIÓN CULINARIA Y ELABORACIÓN DE PLATOS RELACIONADOS.

- Técnicas de conservación.
- Técnicas con altas presiones y congelación magnética; visita a centro tecnológico. Aplicación en el mismo centro en productos.

- Técnica de autopasteurización.
- Técnica de esterilización.
- Técnica de liofilización.
- Técnica de deshidratación.
- Técnicas de cocción aplicadas a la cocina creativa:
 - Técnicas de caldos, fondos y consomés; cocciones lentas, filtrados y clarificados. Filtrados por decantación, filtrado en nuevos materiales, centrifugadora.
 - Técnica de cocción con agua; escaldados, blanqueados, cocidos; La clorofila en los alimentos.
 - Técnica de cocción en grasas; frituras, confitados, pochados.
 - Técnicas de vacío; confitados, guisados, baja temperatura y largas cocciones.
- Otras técnicas:
 - Técnicas de gases y sifones
 - Nitrógeno líquido: sorbetes de alcohol, sorbetes al momento, teppan-nitro...
 - Técnicas de utilización de espesantes: la xantana y los almidones modificados.
 - Técnicas de utilización de gelificantes; esferificaciones, iota, kapa, gelan, agar agar.
 - Técnicas de moldeado en policarbonato y siliconas. Mimetismo de alimentos.
- Innovación en la parrilla?

4. NUEVOS PRODUCTOS.

- El micrio / EL ovulato / El trisol / El Kuzu / La Maltodextrina / Metilcelulosa / El isomalt / El manitol / Productos liofilizados / Transglutaminasa / Kaolin.



DEL 27 DE ABRIL
AL 19 DE JUNIO
DEL 2015.



DE LUNES A VIERNES DE
8:30 A 13:30. 375 HORAS
LECTIVAS.



3.300 €. IMPORTE BONIFICABLE.
INCLUYE DOCUMENTACIÓN Y
UNIFORME BCC.



16

Basque Culinary Center

Paseo Juan Avelino Barriola, 101
20009 Donostia-San Sebastián, Gipuzkoa
902 540 866

cursos@bculinary.com

www.bculinary.com

