Mondragon Unibertsitatea

MOLECULAR COOKING

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
EGUTEGIA	2025/10/21 - 2025/12/11
TOKIA	Donostia-San Sebastián
HIZKUNTZA	Ingelera
MODALITATEA	Online

Informazio gehiago eta izen-ematea

HELBURUAK

Helburu orokorra sukaldaritzako abangoardiako produktuen funtzionamendua menderatzea da, elaborazio bat diseinatzean bilatzen diren efektuen arabera erabiltzeko. Horren ondorioz, honako helburu espezifiko hauek ateratzen dira:

- Sukaldaritza garaikidean erabiltzen diren produktuak identifikatzea eta ezagutzea.
- Abangoardiako produktuen erabilera aplikatzea, plateretan bilatzen diren ezaugarrien eta parametroen arabera.
- Lodigarriekin, emultsionatzaileekin, gelifikatzaileekin eta aireztatzaileekin erabiltzen diren teknikak ikastea, baita nixtamalizazioaren teknika ere.
- Sukaldaritza garaikideari aplikatutako plater eta elaborazio berriak diseinatzea.

NORI ZUZENDUA

Ikastaroa profil hauek dituzten pertsonei zuzenduta dago:

- Sukaldariak, partidaburuak, sukaldariak, gozogileak beren sukaldaritzako sorkuntzetarako inspirazio eta berrikuntza bila.
- Chef exekutiboak, berritu nahi duten hotel-kateetakoak.
- Aberastu eta eguneratuta mantendu nahi duten gastronomiako irakasleak.

Ez al duzu zure burua goiko puntuetan islatuta ikusi eta ikastaroa interesatzen zaizu? Ez izan zalantzarik gurekin harremanetan jartzeko, ikastaroaren koordinazio-taldeak zure prestakuntza eta esperientzia baloratuko ditu eta erantzuna emango dizugu.

PROGRAMA

Módulo I: Espesantes

- Introducción
- Origen, historia y evolución
- Procedimientos, modos de empleo y factores de selección
- Productos: Características, Dosificaciones, Empleo
- Goma Xantana
- Inulina
- Goma Guar
- Kuzu
- Almidones naturales
- Almidones modificados
- Aplicaciones: Características, Dosificaciones, Empleo?
- Efecto Suspensor
- Texturas Sustitutivas de la grasa
- Espuma
- Caldo Suflado
- Crujientes de Tapioca
- Crema Espesada

Módulo II: Gelificantes

- Introducción
- Origen, historia y evolución
- Procedimientos, modos de empleo y factores de selección
- Productos: Características, Dosificaciones, Empleo?
- Agar Agar
- Carragenato Iota
- Goma Gellan
- Gelatina Animal
- Pectina LM
- Pectina NH
- Metilcelulosa
- Alginato
- Aplicaciones: Características, Dosificaciones, Empleo
- Caviar
- Gelatina Láctea
- Esferificación
- Compota de Vino Tinto
- Pegado de Frutas
- Film Comestible
- Recubrimiento
- Espuma Crujiente
- Pectina NH
- Metilcelulosa
- Alginato

Módulo III. Emulsionantes y Aireantes

- Introducción
- Origen, historia y evolución
- Procedimientos, modos de empleo y factores de selección
- Productos: Características, Dosificaciones, Empleo
- Mono/diglicéridos
- Lecitina
- Sucroésteres
- Aplicaciones: Características, Dosificaciones, Empleo
- Tofe
- Emulsiones
- Aire alcohólico

Módulo IV: Nuevos Productos en Vanguardia

- Introducción
- Origen, historia y evolución
- Procedimientos, modos de empleo y factores de selección
- Productos: Características, Dosificaciones, Empleo
- Dextrina de trigo
- Transglutaminasa
- Manteca de cacao atomizada
- Aplicaciones: Características, Dosificaciones, Empleo
- Tempura crujiente
- Pieles de pescado sufladas
- Coberturas

Módulo V: Nixtamalización

- Introducción
- Actuación de los medios alcalinos
- Factores de selección
- Los Álcalis en la Vanguardia: Clasificaciones, Características y *Modos de Empleo
- Citrato de sodio
- Hidróxido de sodio
- Hidróxido de calcio
- La Nixtamalización de productos con almidón
- La Nixtamalización de productos con pectina

Módulo VI: Reto
Aplica el conocimiento de la técnica y producto y crea tus propios platos de Vanguardia.

IRAKASLEAK

Los y las estudiantes tendrán la oportunidad de aprender de profesionales consumados en el sector de la gastronomía, reconocidos por su influencia académica, intelectual y social, así como por sus contribuciones impactantes. El Curso cuenta con un panel de profesores, que puede variar de acuerdo a cada edición, compuesto por experimentados expertos y expertas en el ámbito de la Culinaria y Ciencias Gastronómicas.

---

https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/molecular-cooking