

Colaborador:

ARCOS®



**Mondragon
Unibertsitatea**

Formación para
Profesionales



basque
culinary
center



TÉCNICAS CULINARIAS DE VANGUARDIA

¡TODAS LAS TÉCNICAS DE LA COCINA
CONTEMPORÁNEA, EN UN SOLO CURSO!

PRESENTACIÓN

Un curso estructurado en 5 módulos, más el proyecto final de síntesis, donde desarrollarás tus propias creaciones.

¡Curso diseñado para que adquieras conocimientos de las técnicas culinarias de vanguardia con una visión de innovación y creatividad!

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE:

- Conocer las técnicas y productos de vanguardia para la creación de una oferta gastronómica actual.
- Dominar la aplicación de técnicas culinarias de vanguardia.
 - Introducirse en el manejo de los conceptos de creatividad y metodología para la innovación gastronómica.
- Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos

DIRIGIDO A:

El curso de Técnicas Culinarias de Vanguardia va dirigido a profesionales del sector motivados por ampliar sus conocimientos, especializarse y distinguirse aplicando productos y técnicas contemporáneas.

Es preferible contar con experiencia profesional en cocina.

La experiencia me ha resultado práctica y agradable y lo más interesante me ha parecido que hay que grabarse para mostrar las elaboraciones, ahí es realmente cuando aprendes.

Lo que más valoro han sido las clases en directo y el acompañamiento y feedback del tutor.

Jerson Duvan,
Estudiante del Máster de Ciencias Gastronómicas

Con este curso, he conocido los distintos productos que existen en el mundo culinario y he sabido la aplicación que podemos darles a la hora de realizar una receta.

La experiencia ha sido enriquecedora, en especial por los showcooking y soportes visuales.

Verónica Gutiérrez,
Cocinera

PROGRAMA 200 HORAS

MÓDULO 1. Productos de Vanguardia: Gelificantes, Espesantes, Emulsionantes y otros. 60 horas

INTRODUCCIÓN A LOS TEXTURIZANTES

- Aclarando conceptos: espesar, gelificar, emulsionar y airear
- Origen, historia y evolución de los texturizantes
- Procedimientos, modos de empleo y factores de selección

ESPESANTES EN LA VANGUARDIA

Productos: Características, dosificaciones, Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo empleo

- Goma Xantana- Efecto suspensor
- Goma Garrofin- Falsas pastas
- Inulina- Gominolas
- Goma arábica- Espumas
- Goma Guar- Pan sin gluten
- Goma Tara- Soluciones espesas
- Kudzu- Texturas sustitutivas de la grasa
- Almidones naturales- Crujientes
- Goma Konjac- Caldo suflado
- Pastas alcalinas
- Gelatinas

GELIFICANTES

Productos: Características, dosificaciones, Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo empleo

- Agar Agar- Recubrimientos
- Carragenato Kappa- Caviar
- Carragenato Iota- Velos
- Goma Gellan- Cuajada/ Panacota/ Geles lácteos
- Gelatina Animal- Film flexible
- Pectina Acid Free- Pegado de frutas
- Pectina NH- Compota alcohólica
- Metilcelulosa- Espumas calientes
- Alginato- Esferificaciones directas e inversas

EMULSIONANTES Y AIREANTES EN LA VANGUARDIA

Productos: Características, dosificaciones, Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo empleo

- Albúmina- Tofe
- Proteínas de la leche- Emulsiones
- Mono/diglicéridos- Geles de grasa
- Lecitina- Espumas montadas
- Sacro- Merengues secos
- Aires alcohólicos, grasos, calientes

NUEVOS PRODUCTOS DE VANGUARDIA

Productos: Características, dosificaciones, Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo empleo

- Caolín- Cristal blanco
- Arcilla blanca- Moldear en azúcar
- Isomalt- Tempura crujiente
- Dextrina de trigo- Polvorón de malto
- Maltodextrina- Miméticos
- Manitol- Caramelo fino
- Obulato- Piel de pescado suflada
- Transglutaminasa- Pegado de proteínas
- Manteca de cacao

MÓDULO 2. Aplicaciones Contemporáneas de Salar, Ahumar, Marinar y Nixtamalizar. 40 horas

INTRODUCCIÓN A LAS DISTINTAS TÉCNICAS

- Aclarando conceptos: ahumar, salar, marinar y nixtamalizar
- Origen, historia y evolución
- Factores de selección, inconvenientes y problemas de uso

AHUMAR

- Temperatura, tipos de materiales de combustión y equipos
- Productos ahumados
- Ahumar en la vanguardia. Introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:
 - Ahumar en frío
 - Ahumar en caliente

SALAR

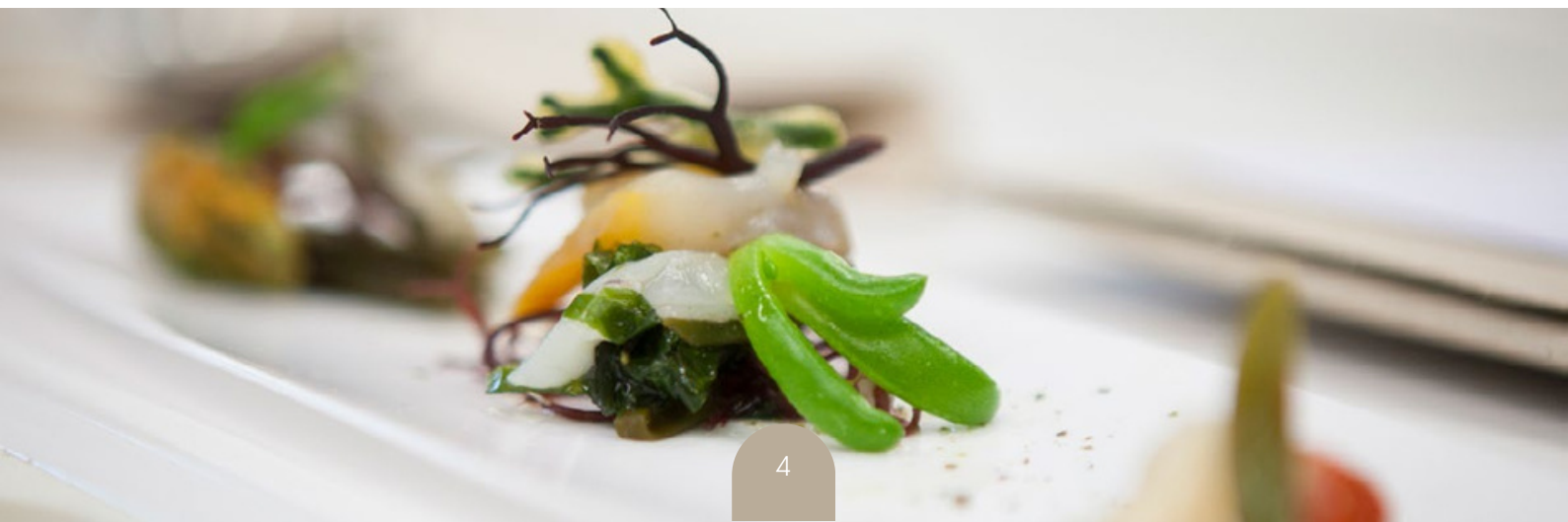
- Uso y formas de salar
- Salar en la vanguardia. Introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:
 - Salar en seco
 - Salmueras húmedas

MARINAR

- Tipos y uso de marinados
- Marinar en la vanguardia. Introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:
 - Marinar con alcoholes
 - Marinar con enzimas
 - Marinar con especias
 - Marinar con pH ácido
 - Marinar con pH alcalino

NIXTAMALIZAR

- Actuación de los medios alcalinos y factores de selección
- Los álcalis en la vanguardia. Introducción, 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 3. Criococina: Nitrógeno líquido, Hielo seco y otros. 30 horas

INTRODUCCIÓN A LA CRIOCOCINA

- Introducción a la criococina y procedimientos básicos
- Aclarando conceptos, origen y evolución de: Nitrógeno líquido, el hielo seco y los procesadores de alimentos congelados

EL NITRÓGENO LÍQUIDO

- Almacenaje, equipos, peligros y normas de uso
- El nitrógeno líquido en la vanguardia. Introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:
 - Nitro helados y sorbetes
 - Teppannitro
 - Nitro escalfar
 - Nitro atomizar
 - Nitro fragmentar
 - Nitro recubrimientos
 - Otras aplicaciones

HIELO SECO

- Introducción
- El hielo seco en la vanguardia. Introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:
 - Vapor aromatizado
 - Alimentos carbonatados con hielo seco

PROCESADORES DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Introducción
- Los procesadores de alimentos congelados en la vanguardia. Introducción, clasificaciones, usos y modos de empleo:
 - Helado
 - Polvo helado

MOLDES Y FRÍO NEGATIVO

- Introducción
- Técnica de moldear en la vanguardia: Características, clasificaciones y usos
- Frío negativo: Maquinaria y aplicaciones
 - Congelador
 - Abatidor
 - Helados
 - Supercooling



MÓDULO 4. Cocina a Presión: Vacío y Altas presiones. 30 horas

INTRODUCCIÓN A LA COCINA CON VACÍO Y ALTAS PRESIONES

- Aclarando conceptos: cocina al vacío y por altas y bajas presiones
- Concepto, origen y evolución de la cocina al vacío y a altas y bajas presiones
- Inconvenientes y problemas de uso

PRESIÓN

- Introducción y factores de selección de maquinaria
- La cocción con maquinaria a presión en la vanguardia. Introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:
 - La cocción a altas presiones
 - La cocción a bajas presiones
 - La cocción a presión controlada
 - La GastroVac
 - La olla exprés
 - Ocoo

VACÍO

Maquinaria: Características, clasificaciones y Aplicaciones: Características, dosificaciones, modos de empleo

- Destiladora a vacío
- Cocción a baja temperatura
- Baño maría termostático controlado
- Impregnación/ encurtidos
- Máquina de vacío
- Baja temperatura sin presión
- Liofilizadora
- Destilación
- Horno de convección
- Conservación
- Gastrovac



MÓDULO 5. Fermentaciones. 40 horas

INTRODUCCIÓN A LAS FERMENTACIONES

- Introducción, concepto y diferencias entre fermentado y podrido
- Puntos críticos a controlar
- Utensilios, maquinaria y equipamiento
- Tipos de fermentaciones y procedimientos básicos

FERMENTACIONES SALVAJES

- Introducción y ambientes
 - Fermentaciones salvajes en la vanguardia. Introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:
 - Alcohólicas
 - Acéticas
 - Heterolácticas

FERMENTACIONES INOCULADAS

- Introducción y ambientes
- Fermentaciones inoculadas en la vanguardia. Introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:
 - Pencillium
 - Aspergillus Orizae
 - Rhizopus Orizae
 - Homolácticas
 - SCOBY Keffir
 - SCOBY Kombucha
 - SCOBY Masa madre

Además, durante el curso pondrás en práctica lo aprendido aplicando las diferentes técnicas mediante diversas actividades. Una excelente oportunidad para elaborar de manera creativa elaboraciones novedosas que puedan ser aplicadas en el menú real de un restaurante.

Adquirirás el conocimiento profundo que te permitirá comprender lo que ocurre en cada proceso culinario y su conversión al mundo real.



CALENDARIO

Módulo 0 de Introducción a la Plataforma: al inicio del período lectivo, se tendrá posibilidad de familiarizarse con la metodología del curso y la plataforma de aprendizaje

Periodo lectivo: 17 de septiembre 2024 - 20 de febrero 2025

Cierre del aula virtual: 20 de marzo 2025

Dedicación: 10 semanales

Clases en directo: los jueves de 16:00 a 17:30h (CEST)*

* Las clases en directo se grabarán para que puedas visualizarlas cuando quieras.

METODOLOGÍA

El modelo pedagógico online de Basque Culinary Center es innovador y está basado en:

Desarrollo de competencias

Retos y actividades

Estudiante en el centro del aprendizaje

Aprendizaje motivador

Aplicabilidad directa

Learning by doing

PROGRAMAS 100% DISEÑADOS PARA LA FORMACIÓN ONLINE

¿CÓMO SE APRENDE?



CONTENIDOS
CONTEMPORÁNEOS E
INTERDISCIPLINARES,
APLICABLES A TU DÍA
A DÍA



RECURSOS
AUDIOVISUALES
QUE MUESTRAN CON
CLARIDAD EL PASO A
PASO



MASTERCLASS Y
SHOWCOOKING
CON PROFESORES Y
EXPERTOS



CLASES EN DIRECTO
SEMANALES CON
PROFESORES Y
COLABORADORES

LAS CLASES SE GRABAN PARA
VISUALIZARLAS EN TODO MOMENTO



ACTIVIDADES Y
RETOS: EJERCICIOS
INTERACTIVOS,
TEST, ENTREGAS EN
VÍDEO DE PRÁCTICAS,
FOROS, ETC



TUTOR QUE DINAMIZA,
MOTIVA Y DA
UN FEEDBACK
PERSONALIZADO



COMPAÑEROS PARA
DEBATIR, APORTAR
IDEAS, COMPARTIR
CONOCIMIENTO,
INSPIRARSE, ETC.



PLANIFICACIÓN
SEMANAL DE LAS
TAREAS A REALIZAR
QUE FORMA PARTE
DE LA EVALUACIÓN
CONTINUA

¿CÓMO SE EVALÚA?

El sistema de evaluación por cada módulo **consiste en una ponderación de las diferentes actividades y retos y de la participación del estudiante en el aula.**

El proyecto final tiene una metodología, un plan de aprendizaje y una evaluación específica para que los estudiantes lleguen a hacer y **presentar sus propias elaboraciones creativas.**



CERTIFICADO

Al superar con éxito el curso obtendrás un Certificado del Basque Culinary Center, Facultad de Ciencias Gastronómicas adscrita a Mondragon Unibertsitatea.

PROFESORES E INVITADOS



Los contenidos de este curso han sido diseñados por profesionales con amplia experiencia y capacidad pedagógica.

Profesores de las diferentes áreas de Basque Culinary Center guiarán tu aprendizaje:

- Tendrás a tu disposición un tutor del curso, que te acompañará y dará feedback de tus prácticas.
- Cada semana, verás un showcooking y asistirás a clases en directo de la mano de profesores invitados expertos de Basque Culinary Center.

¡Aprenderás con los mejores!

MATRÍCULA Y FORMA DE PAGO

¡PLAZAS LIMITADAS!

El coste total del curso es de 2.030 €, que se abonan de la siguiente forma:

- 150 € en concepto de Tasa de inscripción, para la admisión en el programa.
- El 40% del importe, es decir, 752 €, a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe, 1,128 €, antes del comienzo del programa.

En el momento de la inscripción te facilitaremos el contacto de un proveedor que te hará llegar, bajo pedido, el gramaje exacto del producto que necesitas para el curso.

INCLUYE:

- Acceso al entorno de formación.
- Formación módulo 0 sobre la plataforma de aprendizaje.
- Todo el material didáctico necesario para el buen seguimiento de la formación.
- Incorporación a Alumni tras la superación del curso.

NO INCLUYE:

- Maquinaria o utillaje de cocina y producto para elaborar las actividades solicitadas en el proceso de aprendizaje.

INSCRIPCIÓN:

www.bculinary.com/es/cursos-online

INDISPENSABLES

TIPO	REQUISITO
INSTALACIONES Y MATERIAL	Cocina, preferentemente profesional Lista de utillaje y productos del curso*
TÉCNICOS	Móvil o tablet con cámara de fotos y vídeo, navegador actualizado y conexión a internet mínimo de 3G Ordenador con procesador de textos y hojas de cálculo, navegador actualizado y conexión a Internet de banda ancha. Webcam, micrófono y altavoz (pueden ser los propios del ordenador) Trípode de móvil o tablet para la grabación (recomendado)
COMPETENCIAS	Competencias digitales Competencias de gestión del aprendizaje

¿POR QUÉ BASQUE CULINARY CENTER?

Ofrecemos un proyecto único de formación, especialización, investigación e innovación dirigido al desarrollo del sector gastronómico, hostelero y alimentario, con **una clara vocación internacional.**



Protagoniza tu aprendizaje y personaliza tu formación!

Diseña tu propia hoja de ruta para tu experiencia de aprendizaje Online. Te aportamos un expertise de más de 10 años de experiencia formando a profesionales de todo el mundo en diferentes áreas de conocimiento como la gestión, industria alimentaria, turismo gastronómico, coctelería, pastelería, etc.

Apuesta por tu futuro, te ayudamos

Desde la oficina de estudiantes te damos toda la ayuda que necesitas y contarás con un soporte técnico 24 horas 365 días al año.

Con la implicación de referentes del sector

Contamos con la participación activa de profesionales, instituciones y empresas del más alto nivel que forman nuestro Patronato y Consejo Internacional.




Colaborador:

ARCOS®



Paseo Juan Avelino Barriola, 101
20009 Donostia-San Sebastián
(Gipuzkoa)

  (+34) 688 603 800



cursosonline@bculinary.com
www.bculinary.com