Mondragon Unibertsitatea

APLICACIONES CONTEMPORÁNEAS DE SALAR, AHUMAR, MARINAR Y NIXTAMALIZAR

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	23/09/2025 - 20/10/2025 Jue
LUGAR	Donostia-San Sebastián
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Online

Más información e inscripción

OBJETIVOS

- Aplicar técnicas tradicionales como la salazón, el ahumado, el marinado y la nixtamalización en elaboraciones culinarias, adaptándolas al contexto gastronómico contemporáneo.
- Comprender los fundamentos químicos y operativos de cada técnica, evaluando factores críticos como tipo de ingrediente, medio de cocción, pH y materiales empleados.
- Diseñar procesos gastronómicos con identidad propia, potenciando sabores, texturas y valor diferencial en cocina profesional o proyectos personales.

DIRIGIDO A

Este Curso está diseñado para profesionales del sector gastronómico que desean profundizar en técnicas tradicionales con aplicaciones contemporáneas, integrándolas en su práctica culinaria con criterio técnico y creatividad.

Está especialmente recomendado para:

- Cocineros/as, chefs y jefes/as de partida interesados/as en aprender técnicas como el ahumado, la salazón o la nixtamalización y aplicarlas en cocina de autor, restauración o producción propia.
- Profesionales de I+D, obradores o proyectos gastronómicos que buscan enriquecer sus elaboraciones mediante procesos de transformación técnica y sabores profundos.
- Emprendedores/as y apasionados/as de la cocina con conocimientos previos, que quieran ampliar su repertorio técnico y explorar nuevas formas de crear valor a través de procesos ancestrales.

PROGRAMA

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 caliente
- Ahumar en frío

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:
    - La nixtamalización de productos con pectina
    - La nixtamalización de productos con almidón
    - Hidróxido de calcio
    - Hidróxido de sodio
    - Citrato de sodio

PROFESORADO

Urda, Txema
Arrufat, Luis
