Mondragon Unibertsitatea

MOLECULAR COOKING

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	21/10/2025 - 11/12/2025
LUGAR	Donostia-San Sebastián
IDIOMA	Inglés
MODALIDAD	Online

Más información e inscripción

OBJETIVOS

El objetivo general es dominar el funcionamiento de los diferentes productos de la vanguardia culinaria para utilizarlos en función de los efectos buscados al diseñar una elaboración. Como consecuencia, salen los siguientes objetivos específicos:

- Identificar y conocer diferentes productos que se utilizan en la cocina contemporánea.
- Aplicar el uso de los productos de vanguardia en función de las características y parámetros buscados en los platos.
- Aprender técnicas utilizadas con espesantes, emulsionantes, gelificantes y aireantes, así como la técnica de la nixtamalización.
- Diseñar nuevos platos y elaboraciones aplicados a la cocina contemporánea.

DIRIGIDO A

El Curso está dirigido a personas con los siguientes perfiles:

- Chefs, Jefes/as de Partida, Cocineros/as, Pasteleros/as en busca de inspiración e innovación para sus creaciones culinarias.
- Chefs Ejecutivos, de cadenas hoteleras que buscan innovar.
- Docentes de Gastronomía interesados/as en enriquecerse y mantenerse actualizado/as.

¿No te has visto reflejado/a en los puntos de arriba y te interesa el curso? No dudes en contactar con nosotros/as, el equipo de coordinación del curso valorará tu formación y experiencia y te daremos una respuesta.

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.

PROFESORADO

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.
