



basque  
culinary  
center

# máster en cocina

Técnica y Producto



DA UN SALTO CUALITATIVO EN TU CARRERA PROFESIONAL

**ms**<sup>(+)</sup>  
MONDRAGON  
UNIBERTSITATEA



*“Un proyecto abierto al mundo, para formar nuevos profesionales y generar nuevos conocimientos en ciencias gastronómicas”*

Basque Culinary Center cuenta con la implicación y participación activa de profesionales, instituciones y empresas del más alto nivel:

**PATRONATO**

Los cocineros Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Karlos Arguiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz y Eneko Atxa.

La universidad Mondragón Unibertsitatea.

El centro tecnológico AZTI-Tecnalia.

Las instituciones Gobierno Vasco, Diputación Foral de Gipuzkoa y Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián.

Las empresas Fagor Group, Grupo Eroski, Heineken-España, Covap y Grupo Martiko.

Además, contamos con un Consejo Asesor Internacional presidido por Ferrán Adriá y formado por los profesionales de la cocina más influyentes del mundo que nos aportan asesoramiento estratégico: Yukio Hattori (Japón), Michel Bras (Francia), Dan Barber (Estados Unidos), Gastón Acurio (Perú), Alex Atala (Brasil), Heston Blumenthal (Reino Unido), Massimo Bottura (Italia) y René Redzepi (Dinamarca).

Y los principales cocineros españoles están en el proyecto Basque Culinary Center mediante la firma de convenios de colaboración.

**El Máster de referencia para el cocinero.**

*Tu mejor especialización.*

El Basque Culinary Center ofrece un título diseñado para cubrir una necesidad de formación muy específica: la especialización de profesionales en el área de la cocina. Se trata de un título propio universitario, de MONDRAGON UNIBERTSITATEA.

Los alumnos profundizarán tanto en el conocimiento de las técnicas de la cocina contemporánea como en las técnicas tradicionales que han hecho posible la evolución de la cocina; para ello, trabajarán con productos de todo el mundo, cinco horas al día, los cinco días de la semana. Todo ello con una metodología práctica e innovadora.

Un programa intenso de 24 semanas presenciales que suma un total de 920 horas lectivas, y que se podrá completar, a la finalización, con la realización de un stage hasta seis meses en restaurantes de prestigio.

Programa patrocinado por:

**COVAP**

instalaciones

# una facultad viva



UN EDIFICIO DE 15.000 METROS CUADRADOS Y CINCO PLANTAS EMPLAZADO EN EL PARQUE TECNOLÓGICO DE MIRAMÓN, EN DONOSTIA- SAN SEBASTIÁN, PERFECTAMENTE INTEGRADO EN LA NATURALEZA Y EL ENTORNO QUE PROYECTA UNA IMAGEN INNOVADORA, SUGERENTE Y AUDAZ.



Un edificio funcional, dotado con el mejor equipamiento para que los alumnos puedan cursar sus estudios de la manera más ágil y práctica posible.

Unas instalaciones punteras en las que encontrarán las mejores aulas de práctica de cocina, una sala de catas para el mundo del vino, salas de análisis sensorial, laboratorios, alta tecnología aplicada a la restauración, restaurantes de práctica para los alumnos, un taller de producción fotográfica y postproducción de vídeo, zonas de trabajo y estudio, biblioteca, auditorio, y un sinfín de comodidades al alcance de los cocineros y restauradores del siglo XXI.

Desde la óptica de la sostenibilidad, incorpora medidas activas y pasivas para el ahorro energético con el empleo de Energías Renovables. Por todas estas características y sus innovadoras equipaciones se trata de una Facultad "viva" al servicio del usuario.

## NETWORK & HAPPENINGS BCC



Basque Culinary Center es una Facultad que vive para la Gastronomía y todo lo que le rodea. Un espacio que genera cultura y conocimiento en el aula y fuera de ella. En cualquiera de sus salas el estudiante encuentra la celebración de un evento gastronómico de referencia, la presentación de un nuevo producto culinario, un campeonato gastronómico, o una conferencia de algunos de los chefs de su patronato o de otras referencias en el mundo de la sala o la sumillería. Asistir a chefs internacionales que participan en estos eventos, escuchar a Ferrán Adrià, Martín Berastegui o Massimo Bottura son algunas de las experiencias para los estudiantes de Basque Culinary Center.

# conoce, cocina y experimenta

con los mejores profesionales



## 10 + 1 MOTIVOS POR LOS QUE DEBES REALIZAR ESTE MÁSTER.

Te convertirás en un experto en técnica culinaria, y dominarás las aplicaciones culinarias más avanzadas.

Conocerás el fundamento de la cocina tradicional, ésa que ha hecho posible la evolución de la cocina.

Te convertirás en un cocinero global, conocedor de técnicas culinarias de culturas cercanas y lejanas.

Conocerás las propiedades gastronómicas y mejores aplicaciones de productos de todo el mundo.

Gracias a la adquisición de estos conocimientos, serás el profesional mejor valorado allá donde vayas.

El conocimiento profundo de la técnica te permitirá adaptarte a diferentes modelos de negocio.

Aprenderás con los mejores profesionales, ésos que parecen sólo accesibles en el escenario de un congreso.

Tendrás a tu disposición las mejores instalaciones y medios, en el entorno más real posible.

Desarrollarás tus habilidades sensoriales y obtendrás un criterio basado en el conocimiento de técnica y producto.

Desarrollarás tus capacidades creativas para crear recetas coherentes y con personalidad, utilizando productos y calidades, integrando la experiencia cliente y consiguiendo un plato redondo.

**+ 1:** Darás un salto cualitativo en tu carrera profesional, mejorando en tu negocio y convirtiéndote en un cocinero altamente cualificado para diferenciarte en el mercado actual.

TODAS LAS CLAVES SOBRE COCINA,  
TÉCNICA Y PRODUCTO QUE DEBE DOMINAR  
EL PROFESIONAL ALTAMENTE VALORADO.

### DIRIGIDO A

Profesionales con formación y experiencia previa en cocina que quieran seguir desarrollando sus habilidades culinarias, actualizando y profundizando sus conocimientos de producto, de técnica culinaria y de cocina global.

### OBJETIVOS

- Afianzamiento de técnicas culinarias tradicionales y aprendizaje de las técnicas de vanguardia.
- Conocimiento en profundidad de los productos.
- Desarrollo de habilidades sensoriales.
- Capacidades creativas y de innovación.



# un programa intensivo

para formar cocineros que los tiempos actuales demandan



## CONVIÉRTETE EN UN PROFESIONAL ALTAMENTE VALORADO

CAPAZ DE ADAPTARTE A DIFERENTES ESTILOS  
Y CUALIFICADO PARA CREAR PROPUESTAS  
CULINARIAS PERSONALES Y DIFERENCIADORAS.

Los retos que afronta un profesional de la cocina requieren de formación a lo largo de toda la vida: adquirir nuevas competencias, nuevas visiones y nuevas habilidades.

Los alumnos profundizarán en el conocimiento de las técnicas de la cocina contemporánea y de las técnicas tradicionales que han hecho posible la evolución de la cocina, trabajando productos de todo el mundo.

En este Máster adquirirás todos los conocimientos y técnicas necesarios para convertirte en un profesional de la cocina del siglo XXI.

### PLAN DE ESTUDIOS

#### Introducción a la cocina con lógica.

- Historia de la cocina
- Análisis sensorial
- La química culinaria
- Seguridad e higiene
- Vida útil de los productos

#### Conocimiento de productos y su culinaria.

- Origen, manipulación, propiedades gastronómicas y valor nutricional.
- Aplicaciones culinarias tradicionales y modernas.
- Análisis sensorial: desarrollo del gusto y maridajes.
- Sistemas de producción y logística.
- Módulos de productos:
  1. Las setas y los hongos
  2. La carne
  3. Los huevos
  4. Los lácteos
  5. Las semillas
  6. Las verduras
  7. Pescados y mariscos
  8. La fruta

9. Las especias y hierbas
10. El azúcar y el chocolate
11. La harina

#### · Técnicas culinarias aplicadas:

- Técnica de deshidratación
- Técnica de ahumado y la salazón
- Técnica de cocción con agua
- Técnica de cocción en grasas
- Técnica de alimentos crudos
- Técnica de conservación
- Técnicas de preparación y limpieza de alimentos
- Técnicas de vacío
- Técnicas de gases y sifones
- Técnicas de destilación
- Técnicas de utilización de espesantes
- Técnicas de utilización de gelificantes
- Técnicas de moldeado en policarbonato y siliconas
- Técnicas en la industria alimentaria (criogenización, congelación magnética, microondas magnético, altas presiones y liofilización)

#### Creatividad e innovación en la cocina.

Innovación de platos. Parámetros básicos y método de trabajo para avanzar en el desarrollo de la creatividad.

#### Experiencias de aprendizaje.

Excursiones gastronómicas y otras actividades de aprendizaje. En el transcurso del Máster los participantes realizarán varias excursiones de contenido gastronómico y otras actividades que complementarán el aprendizaje teórico-práctico de los contenidos.

#### Seminarios y Máster Class.

Máster Class: Clases magistrales con chefs de referencia internacional que en 4 horas muestran de forma muy cercana, su filosofía, principios y métodos de investigación en que los que se basan para desarrollar un estilo personal y diferenciador.

Seminarios de producto y técnica culinaria: jornadas centradas en un producto, en las que expertos conocedores del mismo y cocineros invitados desarrollan una amplia visión sobre su culinaria.

#### Proyecto Fin de Máster.

Diseño, desarrollo y ejecución de una oferta gastronómica.

# profesorado

# metodologías innovadoras

# calendario y matrícula



## PROFESIONALES EN ACTIVO REFERENTES EN SUS ÁREAS

El programa cuenta con un cuadro docente compuesto por profesionales con amplia experiencia y capacidad pedagógica.

La estructura organizativa íntegra:

- Director del Programa
- Coordinador técnico, responsable de contenidos
- Dos profesores titulares: Ángel Palacios y Luis Arrufat.

Completan el panel docente otros profesores de la Facultad expertos en análisis sensorial, química culinaria, seguridad e higiene, producción, etc.

Además, cada módulo de producto cuenta con la participación de expertos conocedores del mismo: serán nutricionistas, ingenieros agrónomos, biólogos marinos, productores, expertos técnicos comerciales, gerentes de denominaciones de origen, etc.

En el programa de seminarios, Cocineros invitados harán un tándem perfecto con los expertos en producto. Compartirán con los estudiantes su visión sobre la cocina del arroz, los lácteos, las especias, el pescado, etc.

Mostrando con todo detalle la aplicación de las diferentes técnicas culinarias, tradicionales o modernas.

Un broche de oro en el cuadro docente son las Máster Class. Sesiones de 1 mañana con chefs de referencia internacional: Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana, Juan Mari Arzak, Pascal Barbot, Fatema Hall, Quique DaCosta, Dani García o Joan Roca son algunos de los chefs que las lideran.

Eneko Atxa, Rodrigo De La Calle, Angel Leon, Manolo De La Osa, Ricard Camarena, Nandu Juban y Xabier Gutierrez, Hideki Matsuhisa y muchos más en los seminarios de producto y técnica culinaria que forman parte del Máster! A través de Facebook, Twitter (@bculinary) y nuestra web, actualizaremos la información de seminarios y máster class de esta edición.

SEMINARIOS DE PRODUCTO Y TÉCNICA  
CULINARIA + MÁSTER CLASS CON LOS  
MEJORES COCINEROS ESPAÑOLES DEL  
PANORAMA INTERNACIONAL.

## EVALUACIÓN CONTINUA Y PROYECTO FIN DE MÁSTER

El 85% de las horas del Máster están dedicadas a la práctica y se utilizan metodologías innovadoras que ofrecen al estudiante un proceso de aprendizaje riguroso, activo y completo.

El Máster está organizado en 6 ejes, que se desarrollan a lo largo de 25 semanas. Las clases se imparten de lunes a viernes y entre sesión y sesión los alumnos tendrán actividades no presenciales a realizar con el fin de interiorizar los conocimientos adquiridos o activar conocimientos para las siguientes sesiones.

La evaluación será continua y los estudiantes tendrán hitos periódicos en los que profesionales externos valorarán sus elaboraciones. En ocasiones, estas elaboraciones también serán testadas en servicios a clientes reales.

El aprendizaje también se desarrolla fuera del aula pues se realizarán excursiones gastronómicas que permitan conocer de primera mano el origen de los productos con los que cocinamos. Visitaremos mercados, bodegas, centros tecnológicos, explotaciones lácteas, agrícolas, ganaderas o avícolas, así como algunos restaurantes de referencia.

### FECHAS, PLAZAS Y HORARIOS

PERIODO LECTIVO: de Octubre a Mayo.  
HORARIO: de 15:00 a 20:00, de lunes a viernes..  
NÚMERO DE PLAZAS: 24  
MATRÍCULA: desde Marzo hasta fin de plazas.

Las prácticas en restaurantes ( para aquellos alumnos que lo soliciten ) se realizarán a la finalización del Máster.

### PRECIO DEL MÁSTER

El coste total del Máster son 11.000 €, cantidad que deberá ser abonada de la siguiente manera:

- 150 € a la presentación de candidatura (reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido).
- El 30% del importe (es decir, 3.350 €) a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe en 3 cuotas de 2.500 €, que se abonarán en Noviembre, Enero y Marzo.

### OPCIONES DE FINANCIACIÓN

Basque Culinary Center posee acuerdos especiales de financiación con diferentes entidades financieras (posibilidad de financiación máxima de 6 años).

### OPCIONES DE SUBVENCIÓN

Subvencionable (una parte o la totalidad) a través de la Fundación Tripartita.

### ALOJAMIENTO

Desde la oficina de atención al estudiante se facilitará información sobre alojamientos disponibles y se apoyará al estudiante extranjero en los trámites para el visado.

Consulta en [www.bculinary.com](http://www.bculinary.com):

- Fechas de esta edición.
- Documentación necesaria para la presentar tu candidatura.
- Detalles del proceso de admisión.

## Basque Culinary Center

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

[cursos@bculinary.com](mailto:cursos@bculinary.com)

[www.bculinary.com](http://www.bculinary.com)

