

# FERMENTACIONES

<b>TEMÁTICA</b>	Gastronomía y Artes Culinarias
<b>HORAS/ECTS</b>	40 HORAS
<b>CALENDARIO</b>	14/01/2025 - 17/02/2025 Jue
<b>LUGAR</b>	<u>Donostia-San Sebastián</u>
<b>IDIOMA</b>	Español
<b>MODALIDAD</b>	Online

**Más información  
e inscripción**

## OBJETIVOS

En este curso, te sumergirás en el fascinante mundo de las fermentaciones, adquiriendo una comprensión profunda de sus diversas elaboraciones. Aprenderás a analizar y aplicar distintos procesos de fermentación según las necesidades específicas y los resultados deseados. Explorarás las aplicaciones gastronómicas más avanzadas de la fermentación y obtendrás conocimientos esenciales que te permitirán comprender en profundidad lo que sucede en cada proceso culinario, facilitando su aplicación práctica en el mundo real.

## DIRIGIDO A

El programa está dirigido a profesionales del sector motivados por ampliar sus conocimientos, especializarse y distinguirse aplicando productos y técnicas de vanguardia basadas en el uso de las fermentaciones.

Para el buen seguimiento del curso es preferible contar con experiencia profesional en cocina.

## PROGRAMA

El programa formativo del curso aborda los siguientes aspectos:

- 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
- 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

## PROFESORADO

Duran, Iara

Fernandez Manchado, Raul

Iriarte Elorza, Arantzazu

Lete Elorza, Igor

Luengo Tesouro, Ivan

Muñoz Valenti, Unai

Ortubay Ibabe, Rafael

Otegui Altolaquirre, Jon Unax