

FERMENTACIONES

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