



**GASTRO
CULTURA**
MEDITERRÁNEA

CURSOS EXCLUSIVOS

OFERTA FORMATIVA

febrero-marzo-abril 2020

Lunes 17 de febrero 2020

Lunes,
17 de febrero



LOS TEXTURIZANTES: DIFERENCIAS Y APLICACIONES EN GASTRONOMÍA.

- Aproximación a los productos texturizantes: origen y base científica (gelificantes, espesantes y agentes emulsionantes).
- Características organolépticas, aplicaciones y resultados de cada producto.

Impartido por: Pere Castells y Marc Jordana
Horario: de 16.00h a 19.00h
Precio: 75,00 € + IVA.
Asistencia limitada a 12 personas.

Lunes 2 de marzo 2020

Lunes,
2 de marzo



LAS INULINAS: EL TEXTURIZANTE DE MODA

- Origen, diferenciación entre los distintos tipos y comparación con fichas técnicas desde una base científico-gastronómica.
- Aplicación de las inulinas en cocina salada, dulce y coctelería.

Impartido por: Pere Castells y Marc Jordana
Horario: de 16.00h a 19.00h
Precio: 75,00 € + IVA.
Asistencia limitada a 12 personas.

Lunes 23 de marzo 2020

Lunes,
23 de marzo



ENZIMAS, FIBRAS Y TEXTURIZANTES APLICADOS AL MUNDO LÍQUIDO

- La gama de productos utilizados frecuentemente en gastronomía, tanto en la parte salada como en la dulce, tiene una gran aplicabilidad en el mundo líquido.
- En este taller descubriremos qué capacidad de aplicación tienen, y la cantidad de recursos que nos ofrecen, para sorprender a clientes de restaurantes, bares y coctelerías.

Impartido por: Marc Álvarez (DrinksAtelier) y Marc Jordana
Horario: de 16.00h a 19.00h
Precio: 90,00 € + IVA.
Asistencia limitada a 12 personas.



Lunes 30 de marzo 2020

Lunes,
30 de marzo



INTRODUCCIÓN A LAS ENZIMAS EN RESTAURACIÓN

- Origen y base científica de esta gran familia de productos.
- Introducción a las más versátiles: Pectinasa e Invertasa.
- Contenidos culinarios contrastados con conocimientos científicos, y sus aplicaciones más innovadoras en gastronomía.

Impartido por: Pere Castells y Marc Jordana
Horario: de 16.00h a 19.00h
Precio: 90,00 € + IVA.
Asistencia limitada a 12 personas

Lunes 27 de abril 2020

Lunes,
27 de abril



LAS FIBRAS: PRODUCTOS SALUDABLES CON APLICACIONES CULINARIAS. NUEVAS RECETAS DE MARIO SANDOVAL (** Coque, Madrid).

- Introducción a la nueva familia de fibras desarrollada junto con Mario Sandoval.
- Aproximación científica de cada producto, origen y aplicaciones.
- Características nutricionales y saludables de las fibras.

Impartido por: Pere Castells y Marc Jordana
Horario: de 16.00h a 19.00h
Precio: 75,00 € + IVA.
Asistencia limitada a 12 personas.



- Los asistentes recibirán un Dossier del curso y un Certificado de participación.
- Si no se indica de otra manera, todos los cursos se realizan en la sede de Gastrocultura Mediterránea, en C/ Príncipe Jordi, 1-5, Local 3, Barcelona 08014.

Para más información, llámanos al 934 239 580 o escribenos a info@gastroculturamediterranea.com