

## Sukaldaritza tekniken hobekuntza

**Gaia** Gastronomía eta Sukaldaritza Arteak

**ECTS/orduak** 125 ECTS

**Egutegia** 2016/06/06 - 2016/07/08 As-At-Az-Og-Or

**Ordutegia** 09:00-14:00

**Tokia** Donostia-San Sebastián <http://www.mondragon.edu/mapak/facultad-de-ciencias-gastronomicas>

**Hizkuntzak** Gaztelania

**Modalitatea** Aurrez aurrekoa

**Prezioa** 3.500 €

### Helburuak

El dominio de una técnica culinaria implica conocer los procesos físico-químicos de transformación de los productos, así como las bases y parámetro para su correcta aplicación. Este conocimiento permite hacer una mejor elección de la técnica aplicable a un producto para conseguir el sabor, textura, color u olor deseado.

A lo largo de 2 meses intensos de formación, el estudiante, guiado por profesores de Basque Culinary Center y por expertos cocineros invitados, perfeccionará su técnica culinaria y adquirirá nuevos conocimientos y habilidades para la elaboración y presentación de platos, sin olvidar la importancia de realizar una gestión eficaz y rentable de la producción culinaria.

PROFUNDIZARÁS EN EL CONOCIMIENTO Y CORRECTA APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS, SIN OLVIDAR LA IMPORTANCIA DE REALIZAR UNA GESTIÓN EFICAZ Y RENTABLE DE LA PRODUCCIÓN CULINARIA.

A continuación tiene disponible el catálogo descargable del Programa de especialización Perfeccionamiento de técnicas culinarias.

### Nori zuzendua

El programa de especialización está dirigido a profesionales del sector, con formación y/o experiencia laboral previa en cocina.

Basque Culinary Center tiene un sistema de admisión cuyo objetivo es asegurar que nuestros estudiantes poseen el nivel académico y competencias personales necesarias para superar con éxito un plan de estudios innovador y exigente.

---

<https://www.mondragon.edu/cursos/en/topics/gastronomy-and-culinary-arts/course/perfeccionamiento-de-tecnicas-culinarias>