

GASTRONOMIAKO PRESTATZAILEEN PRESTAKUNTZAN HEDAPEN-DIPLOMA (ONLINE)

GAIA Hezkuntza
Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak

ECTS/ORDUAK 800 ORDU

EGUTEGIA 2025/09/01 - 2026/06/29 At

HIZKUNTZA Gaztelania

MODALITATEA Online

Informazio gehiago
eta izen-ematea

AURKEZPENA

Espezializatu zaitez **gastronomiako prestakuntzan** hedapen-diploma honekin. Diploma honen helburua gastronomiaren esparruan irakasteko behar diren gaitasunak eskuratzea da. Programa akademiko hau Mondragon Unibertsitateko bi fakultatek kodiseinatu dute, **Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultateak** eta **Gastronomia Fakultatea - Basque Culinary Center-ek (BCC)**.

Profesional gisa jauzi kualitatiboa eman ezazu ikastaro berritzaile honekin, irakasleei edo gastronomian irakasten aritu nahi dutenei berariazko prestakuntza eskaintzeko jaiota.

Irakaskuntza eta gastronomia atsegin dituzu? Hau da zure ikastaroa. Eman izena online, eta egin bat erronkarekin!

NABARMENDUAK

✓ Zuzenduta sukaldeko eta ostalaritzako eskoletan edo Lanbide Heziketako zentroetan jardunean dauden irakasleei.

✓ Irakaskuntzan eta lanean eskarmentu handia duten irakasleekin, eta gastronomiako eta hezkuntzako adituen parte-hartzearekin.

✓ 'Learning by doing' metodologia: esperientzia praktikoaren eta zuzeneko ekintzaren bidez ikasten.

✓ Unibertsitate-prestakuntzarik behar ez duten profesionalentzako zuzendutako ikastaroa.



"ESPERIENTZIA PRAKTIKOAREN ETA ZUZENeko EKINTZAREN BIDEZ IKASIko DUZU"

ANAÍS IGLESIAS ETA ARANTZA MONGELOS

koordinatzaileak

HELBURUAK

Ikastaroaren helburua profesionalen oinarri pedagogiko eta didaktiko sendoko prestakuntza eskaintzea da, gastronomiaren etorkizuneko erronkei aurre egin diezaieten, aldaketa sozial eta ekonomikorako eragile gisa ageri zaigun sektore estrategikoa den heinean.

Gastronomiaren arloko ikaskuntza erraztuko duten profesionalak prestatu nahi ditugu, gai izan daitezen alderdi hauek garatzeko:

- Pentsamendu kritiko, sortzaile, berritzaile eta diziplinartekoa garatzea gastronomia - hezkuntzaren esparruan.
- Gastronomiaren testuingurua eta ikaste- eta irakaste-prozesuak zein diren jakitea.
- Irakas-lanaren konpetentziak eta gastronomiako ikaskuntza errazteko prozesua lantzea.
- Hezkuntza-proiektuak diseinatzea eta garatzea, eta berritzailea izatea.

NORI ZUZENDUA

Diploma hau jakin-mina duten pertsona ekintzaile, sortzaile eta berritzaileei zuzenduta dago, hezkuntzan zein gastronomian gertatzen diren aldaketei adi daudenei eta gaur egungo gizartearen premiei erantzun bat emateko taldean lan egiteko prest daudenei. Adibidez:

- **Jarduneko irakasleak** sukaldaritza- edo ostalaritza-eskoletan, unibertsitateetan edo Lanbide Heziketako ikastetxeetan.
- Gastronomiaren esparruan irakaskuntzan interesa duten **gastronomiako profesionalak**.

**Ez da unibertsitate-titulaziorik behar.*

PROGRAMA

Diploma honek 32 ECTS ditu.

Hezkuntza-testuingurua, joerak eta erronkak (6 ECTS)

- Hezkuntza-erronkak eta -erantzunak kultura-ingurune aldakorretan.
- Gizarte-aldaketaren teoria ikuspegi soziokritikotik.
- Aldaketa-prozesuak gaur egungo gizartean.
- Hezkuntza ezagutzaren gizartean.

- Hezkuntza eta sozializazio-prozesuak.
- Hezkuntzaren eta irakaslanaren bilakaera historikoa.
- Irakaskuntzaren erronkak gastronomian.
- Gastronomiaren sektorea eta lanbide eremuak.

Hezkuntza proiektuen diseinua (6 ECTS)

- Hezkuntza-berrikuntzaren kontzeptualizazioa.
- Hezkuntza berriztatzeke proiektu baten faseak eta elementuak.
- Berrikuntza-proiektuak eraikitzeke metodologia.
- Hezkuntza-berrikuntzaren eragileak.
- Berrikuntzaren xedea.
- Irtenbide berritzaileak sortzeke estrategiak.
- Berrikuntzaren aurreke erresistentziak eta oztopoak. Aldaketaren bideratzaileak.

Estrategia didaktiko-metodologikoak (4 ECTS)

- Gaitasunetan oinarritutako ikaskuntza.
- Irakaskuntza- eta ikaskuntza-testuinguruen diseinua: transmisiotik metodologia aktiboetara.
- Irakaskuntza-proposamen berritzaileak.
- Pentsamendu kritikoa eta sortzailea estimulatzea.
- Ebaluazioa, tutoretza eta orientazioa.

Ikaskuntzarako tresnak, metodologiak eta teknikak sukaldean (5 ECTS)

- Sektoreke sukaldaritza eta haren berezitasunak ezagutzea.
- Prestakuntzako espazioak eta sukaldaritzan ikasteko oinarritzko prozesuak kudeatzea.
- Sukaldaritzaren arloke erronka, arazo eta proiektuak planteatzea.
- Parte hartzeke eredu pedagogikoak, sukaldean aplikatuak.
- Diziplinaz gaindiko eredu pedagogikoak.

Ikaskuntzarako tresnak, metodologiak eta teknikak jangelan, koktelgintzan eta sommelier lanean (5 ECTS)

- Sektoreke jangela, koktelgintza eta sommelier lana eta horien berezitasunak ezagutzea.
- Prestakuntzako espazioak eta jangelako, koktelgintzako eta sommelier laneke oinarritzko ikaskuntza prozesuak kudeatzea.
- Jangelako, koktelgintzako eta sommelier laneke erronkak, arazoak eta proiektuak planteatzea.
- Jangelara, koktelgintzara eta sommelier lanera aplikatutako eredu pedagogiko parte-hartzaileak.
- Diziplinaz gaindiko eredu pedagogikoak.

Diploma amaierako proiektua (5 ECTS)

Errealitatera aplikatzeko proposamen pedagogikoa egitea, aplikatzea eta ebaluatzea.

Ikaskuntza presentzialeke esperientzia Basque Culinary Center-en (Aukerakoa)

**Ez da matrikulako prezioan sartzen*

METODOLOGIA

Ikastaro hau %100 online izango da eta metodologia honetan oinarrituko da:

- **Arazoetan oinarrituriko ikaskuntza:** Ikasleek ezagutzak laburbildu eta eraikiko dituzte, arazoak konpontzeko eta horrenbestez haiek berek jarritako baldintzei erantzuteko. Horretarako, material zehar, rol bat baino gehiago hartuko dute, eta irakasleek, errazte-rola harturik, ikasleen tutore gisa jardungo dute.
- **Kasu praktikoen ebazpena:** Kasuen ebazpenaren bidez, ikasleek beren ezagutzak aplikatu eta erantzun bat emango diete metodologia konkretu batean planteaturiko arazoei, beren esperientziatik abiatuz. Horrez gain, konponbidezko konpetentzia praktikoak garatzen ikasiko dute, eta burmuina irekiko dute konponbideen eta berrikuntzaren aurrean.
- **Proiektuak:** Ikasleek beren ezagutzak eta bidean topatzen dituzten egiak aplikatuko dituzte. Berengandik eta besteak kontuan hartzeko beharretik ikasiko dute. Ezagutzak laburbildu eta eraikiko dituzte. Sortuko dute. Ikaskuntza-prozesua prestakuntza-testuinguru batean ikusitako edo irakasleek proposatutako benetako arazo baten arabera egituratuko da. Ikasleek, talde txikietan, arazoa aztertu, eta proiektu bat egingo dute, arazoari erantzun bat emanez.
- **Erronkak:** Masterraren ikuspuntu pedagogikoak mundu errealean gaineko ikuspegi global bat izatea eskatzen du. Ikastea lotuta dago egitearekin edo jokatzarekin. Ikasleen interesa hezkuntzari zentzu praktikoa emateko baliatuko da, eta, bien bitartean, zeharkako konpetentziak garatuko dituzte, hala nola lankidetzazko eta diziplinarteko lana, erabakiak hartzea, komunikazioa, arazoak konpontzea, etika eta lidergoa.
- **Eskola sinkronoak, astero:** Urrutiko ikaskuntzaren metodologiaren plataforma Mondragon Unibertsitatearen Campus Birtuala da, eta irakasgai bakoitzean eskola sinkronoetara konektatzea aurreikusten du. Bertan, ikasle guztiak eta irakaslea zuzenean konektatzen dira, ikasleak programan duen esperientzia eta integrazioa hobetzeko. Klase sinkronoetan egotea nahitaezkoa da, ezinbesteko kasuetan izan ezik.

Jarduera horiek guztiak banakako eta/edo taldeko tutoretzen laguntza izango dute, baita haien ebaluazio-prozesua ere, aurretik, bitartean eta ondoren.

Moduluekin hasi aurretik, Harrera Plan bat egingo da, on line saioekin, ikasleek ezagutu ditzaten erabiliko diren helburuak, metodologia eta ingurune birtuala.

Zure prestakuntza osatzeko, 3 asteko egonaldia egin ahal izango duzu Basque Culinary Center-en, Gastronomía Zientzien Fakultatean, nazioarteko erreferentzia gastronomía-ikasketetan, eta gastronomía-programetan adituak diren irakasleen eskutik ikasi. Ez da matrikularen prezioan sartzen.

KOORDINAZIOA

Arantza Mongelos

Psikodidaktikan doktorea. Arantza Mondragon Unibertsitateko Humanitate eta Hezkuntza Zientzien fakultateko irakasle-ikertzailea da. Gradu eta masterreko proiektuak zuzendu ditu; transferentzia-proiektuak egin ditu zenbait ikastetxetan, eta, duela bi urte arte, Mondragon Unibertsitateko Humanitate eta Hezkuntza Zientzien fakultateko gradu-koordinatzailea izan da.

Anaïs Iglesias

Ekonomian eta Enpresa Zuzendaritzan doktorea. Anaïs Kudeaketa eta Ekintzailatzako irakaslea da, Gastronomía eta Sukaldaritzako Arteen graduan, eta BCCn negozio berriak sortzeko ekimenak

koordinatzen ditu. Aurretik, aholkularitza-arloan aritu da, Espainian eta Estatu Batuetan, eta senior ikertzaile gisa jardun du Deustuko Unibertsitatean, hamar urtean baino gehiagoan, ekintzailetzarako eta gizarte- eta enpresa-berrikuntzarako hezkuntzarekin loturiko proiektuetan.

ONARPEN BALDINTZAK ETA PROZESUA

Diploma hau egiteko ez da beharrezkoa unibertsitate titulaziorik.

FINANTZIAZIO ITURRIAK

Basque Culinary Centerren, bidelagun izango gaituzu, formatzen jarraitu dezazun.

Diplomak eskaintzen dituen kuota zatikatuz gain, epe luzera begirako ordainketa modu bat behar baduzu, aukera zabala eskaintzen dizugu, banku-finantziazio bidez*.

- Finantziatu zure diplomaren zenbatekoa %100 arte.
- Zuk erabaki zein epetan ordaindu nahi dituzun zure ikasketak. 10 urtera arte.
- Maileguaren ordainketa kuotak atzeratu ditzakezu ikasten amaitu arte, eta amaitzean ordaintzen hasi.
- Bitartekaririk gabe, zure kontuan jasoko duzu zenbatekoa, Fakultateko kuotei aurre egiteko.
- Azterketa, amortizazio edo kanzelazio komisiorik gabe.

Kontsultatu mailegu finanziero baten itzulketarako baldintzen [adibide orientatibo](#) batzuk.

Informazio gehiago: cursos@bculinary.com.

**Eskaintza hauek Espainian bizi direnentzat balio dute. Kontsultatu zure jatorrizko herrialdean banku-finantzaketarako aukerak zure konfiantzako erakundeekin.*

JASOKO DEN TITULAZIOA

Gastronomia Irakasleen Prestakuntzan Diploma.

PLAZAK

25

IRTEERAKO PROFILA

Lanerako aukerak

- Irakaskuntza arautu gabeko prestakuntzan, arlo hauetan: Elikadura, Sukaldaritza, Abegi-inguruneak, Gastronomia, Sukaldaritza-arteak, Gastronomia Zientziak, Nutrizioa, Nekazaritzako Ingeniaritzak, etab.
- Elikagaien enpresetako produkzioko sail teknikoak.
- Hezkuntza-aholkularitza.

PREZIOA

Ikastaroaren prezioa 4.895 € da, eta honela ordainduko da:

- 300 € inskripzio tasan.
- Gainerako zenbatekoa 3 kuotatan zatituko da: lehena matrikulatzerakoan, eta hurrengo biak, bi hilean behin, aurrerantzean.

Prezioan, honako baliabide hauek sartzen dira:

- Ikasketa-plataformarako sarbidea
- Deskargatzeko material akademikoa.
- Asteroko klasea zuzenean, jarduneko adituekin.
- Ikasketa prozesuaren tutoretza.
- Basque Culinary Centerreko Alumni komunitatean sartzea ikasturtea gainditu ondoren.

INFORMAZIO GEHIAGO

Informazio gehiagorako: [Gastronomiako prestatzaileen prestakuntzan Hedapen diploma.](#)

<https://www.mondragon.edu/cursos/eu/hedepen-diploma-gastronomiako-prestatzaileen-prestakuntza>