Mondragon Unibertsitatea

ARRAINAK ETA ITSASKIAK

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
EGUTEGIA	2025/01/01 - 2025/01/02
TOKIA	Donostia-San Sebastián
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Online

Informazio gehiago eta izen-ematea

NORI ZUZENDUA

Online ikastaro trinkoa: arrainen eta itsaskien sukaldaritza menperatzen du teknika zehatzekin, errezeta profesionalekin eta ikuspegi jasangarriarekin.
Aztertu itsas osagaien prestaketa eta sukaldaritza ikastaro malgu batekin eta % 100 online. Ikasi zure erritmoan bideoak, showcookingak, podcast-ak, errezeta deskargagarriak eta ariketa praktikoak eginez. Jarri harremanetan tutorearekin zalantzak argitzeko eta teknika hobetzeko.

Norentzat:

- Sukaldaritzako profesionalak: sukaldariak, abiapuntuko nagusiak, sukaldariburuak, etab.
- Sukaldaritza ikasketetan graduatuak.

PROGRAMA

Plataformako alten kudeaketa astelehenetan, asteazkenetan eta ostiraletan egiten da; horrek esan nahi du izena eman eta gehienez 72 orduko epean sarbide-kredentzialak lortuko dituzula.

25 orduko prestakuntza, zure erritmoan egin ahal izango duzuna 6 hilabetez.

- Arrainen eta itsaskien hastapenak
  - Sailkapena, egitura, habitata, freskotasuna eta iraunkortasuna
- Kontserbazioa
  - Kontserbatzeko eta ontzeko metodoak, anisakisa, kalitate-aldaketak.
- Arrainen aurreelaborazioa
  - Xerratzea, garbiketa, ebaketa-motak, arrain zuriak eta urdinak
- Arrainak egostea
  - Gainerre, plantxa, salteatu, lurruna, labea, hutsa, marinatu, gatzatu, keztatu
- Barrukiak
  - Azala, erraiak, burua, ezkatak
- Krustazeoak
  - Aurreelaborazio-motak eta -teknikak

- Moluskuak
    - Maskorra eta zefalopodoak: prozesuak eta espezieak

IRAKASLEAK

Urda, Txema
Fernández de Retana, Ángel
