Mondragon Unibertsitatea

GAZITZEKO, KETZEKO, MARINATZEKO ETA NIXTAMALIZATZEKO APLIKAZIO GARAIKIDEAK

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
EGUTEGIA	2025/09/23 - 2025/10/20 Og
TOKIA	Donostia-San Sebastián
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Online

Informazio gehiago eta izen-ematea

HELBURUAK

- Sukaldaritzako elaborazioetan gazitzea, keztatzea, marinatzea eta nixtamalizazioa bezalako teknika tradizionalak aplikatzea, egungo testuinguru gastronomikora egokituz.
- Teknika bakoitzaren oinarri kimikoak eta operatiboak ulertzea, eta faktore kritikoak ebaluatzea, hala nola osagai-mota, egosteko modua, pH-a eta erabilitako materialak.
- Nortasun propioa duten prozesu gastronomikoak diseinatzea, sukalde profesionalean edo proiektu pertsonaletan zaporeak, testurak eta balio bereizgarria indartuz.

NORI ZUZENDUA

Ikastaro hau gastronomia sektoreko profesionalentzat diseinatuta dago, teknika tradizionaletan sakondu nahi dutenentzat, aplikazio garaikideekin, irizpide teknikoekin eta sormenarekin.

Gomendatutako profilak:

- Keztatzea, gazitzea edo nixtamalizazioa bezalako teknikak ikasi eta egile-sukaldaritzan, sukaldaritzan edo ekoizpen propioan aplikatu nahi dituzten sukaldariak.
- I+Gko profesionalak, lantegi edo proiektu gastronomikoak, transformazio teknikoko prozesuen eta zapore sakonen bidez beren elaborazioak aberastu nahi dituztenak.
- Aldez aurreko ezagutzak dituzten sukaldaritzako ekintzaile eta zale sutsuak, beren errepertorio teknikoa zabaldu nahi dutenak eta balioa sortzeko modu berriak ikertu nahi dituztenak antzinako prozesuen bidez.

PROGRAMA

Teknika ezberdinetarako sarrera

- Kontzeptuak argituz: keztatu, gatzatu, marinatu eta nixtamalizatu
- Jatorria, historia eta bilakaera
- Aukeratzeko faktoreak, eragozpenak eta erabiltzeko arazoak

Keztatu

- Tenperatura, errekuntza-material motak eta ekipoak
- Produktu ketuak
- Abangoardian keztatu. Sarrera, sailkapenak, ezaugarriak eta erabiltzeko moduak: beroan keztatzea eta hotzean keztatzea

Gatzatu

- Gazitzeko erabilera eta moduak
- Gatzatu abangoardian: sarrera, sailkapenak, ezaugarriak eta erabiltzeko moduak: Lehorrean gatzatzea eta Gatzun hezeak

Marinatu

- Marinatu motak eta erabilera
- Abangoardian marinatzea: sarrera, sailkapenak, ezaugarriak eta erabiltzeko moduak: alkoholekin marinatzea; entzimekin marinatzea; espeziekin marinatzea; pH azidoarekin marinatzea eta pH alkalinoarekin marinatzea.

Nixtamalizatu

- Ingurune alkalinoen jarduera eta hautaketa-faktoreak •
- Alkaliak abangoardian. Sarrera, sailkapenak, ezaugarriak eta erabiltzeko moduak: Pektinadun produktuen nixtamalizazioa; Almidoidun produktuen nixtamalizazioa; Kaltzio hidroxidoa; Sodio hidroxidoa eta Sodio zitratoa.

IRAKASLEAK

Urda, Txema
Arrufat, Luis

---

https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/gazitzeko-ketzeko-marinatzeko-eta-nixtamalizatzeko-aplikazio-garaikideak