Mondragon Unibertsitatea

HARTZIDURAK

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
EGUTEGIA	2026/01/13 - 2026/02/16 Og
TOKIA	Donostia-San Sebastián
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Online

Informazio gehiago eta izen-ematea

HELBURUAK

- Hartzidura-prozedurak aplikatzea elaborazio gastronomikoetan, ingurumena, osagaia eta labore-mota bezalako aldagaiak egokituz.
- Mikrobioen portaera aztertzea hartziduretan, hala nola kombukaman, kefirrean edo ore aman, eta haien sukaldaritza- eta sormen-erabilerak ulertzea.
- Hartzidurak diseinatzea koherentzia teknikoarekin eta balio gastronomikoarekin, eta sukaldaritza garaikidean edo artisau-ekoizpenean aplikatzea.

NORI ZUZENDUA

Ikastaro hau hartzidurei buruzko ezagutza teknikoa zabaldu eta beren lanbide-ingurunean praktikan aplikatu nahi duten gastronomia-sektoreko profesionalei zuzenduta dago.

Gomendatutako profilak:

- Sukaldaritzako proposamenetan hartzidura-teknikak txertatu nahi dituzten sukaldariak, sukaldariak eta sukaldariburuak.
- Berrikuntza bokazioa duten sukalde profesionaletan, lantegietan edo negozio gastronomikoetan lan egiten duten I+Gko eta produkzioko arduradunak.
- Food craft, okintza, gozogintza edo edari hartzituetako profesionalak, mikrobio-prozesuetan eta produktu elaboratuetan duten aplikazioan sakondu nahi dutenak.

PROGRAMA

Hartziduren hastapenak

- Sarrera, kontzeptua eta hartziduraren eta ustelaren arteko aldeak
- Kontrolatu beharreko puntu kritikoak
- Tresnak, makineria eta ekipamendua

Hartzidura basatiak

- Sarrera eta giroak
- Hartzidura alkoholikoak, azetikoak eta heterolaktikoak: sailkapena, ezaugarriak eta erabiltzeko moduak

Inokulazio-hartzidura

- Sarrera eta giroak
- Hartzidurak Penicillium, Aspergillus oryzae, Rhizopus oryzae-rekin
- Homolaktikoak
- Hartzidurak SCOBYrekin: kefirra, kombucha eta ore ama

IRAKASLEAK

Urda, Txema
Arrufat, Luis

---

https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/hartzidurak