

OKINTZA

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

**Informazio gehiago
eta izen-ematea**

NORI ZUZENDUA

Okintzako online ikastaroa: ikasi artisau-ogia egiten eta ezagutu oratzeko, hartitzeko eta labean erretzeko oinarrizko teknikak.

Okintzako artea menderatzen du, online ikastaro malgu batekin. Ikasi showcooking-ak, errezeta zehatzak, bideoak, podcast-ak eta ogia egiteko teknika aurreratuak erabiliz. Eta edozein kontsulta izanez gero, jar zaitez ikastaroko tutorearekin harremanetan eta sakondu zure ezagutzan.

Norentzat:

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

PROGRAMA

Plataformako alden 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.

- Ogia egiteko hastapenak
 - Ogiaren osagai nagusiak
 - Okinaren portzentajea
 - Ogia egiteko 12 urratsak
 - Ogiaren legea
- Irinen konposizioa
 - Almidoia
 - Koipekia eta errautsak
 - Irinen sailkapena indarraren arabera

- Irinen sailkapena, ateratzearen arabera

- Prefermentoak eta ore amak
 - Aurreserie-motak eta erabilerak
 - Hartzidura: denborak vs. legamia
 - Kontserbazioa eta erabilera

- Oratzea
 - Osagaien eragina orean
 - Oratzeko metodoak
 - Eskuz oratzea
 - Masaren gainoxidazioa
 - Glutenaren garapena

- Ogiaren hartzidura
 - Legamia motak
 - Jarduera entzimatikoa
 - Hartziduraren etapak: hartzidura blokean, gasgabetzea, tolestea, boleatzea, pausatzea

- Labekatzea
 - Ebakia edo karramarratua
 - Labekatzean gertatzen diren erreakzioak
 - Egosketaren amaiera
 - Hoztea eta kontserbatzea
 - Almidoiaren erretrogradizioa

- Ogia eta beste masa-produktu batzuk
 - Ogiaren zaporea
 - Okintzako akatsak
 - Osagai gehigarriak
 - Pizza: ezaugarri orokorrak eta eskualdekoak

- Munduko ogiak
 - Kachapuri eta bage
 - Mochi, dango eta bao
 - Injera eta Ramazan

IRAKASLEAK

Urda, Txema
Salvador, Edorta

<https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/okintza>