Mondragon Unibertsitatea

PRESIO BIDEZKO SUKALDARITZA: HUTSA ETA GOI-PRESIOAK

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
EGUTEGIA	2025/12/09 - 2026/01/19 Og
TOKIA	Donostia-San Sebastián
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Online

Informazio gehiago eta izen-ematea

HELBURUAK

- Elaborazio gastronomikoetan presio-, huts- eta tenperatura baxuko egosketa-teknikak aplikatzea, funtzionamendua eta kontrol-aldagaiak ulertuz.
- Makina, osagai eta gehigarri espezifikoekin saiakuntzak egitea, zaporeak eta testurak bultzatuz, presioa behar bezala erabiliz.
- Nortasun propioa duten plater sortzaile eta berritzaileak diseinatzea, sukaldaritza garaikidean eta proiektu gastronomiko profesionaletan presio- eta huts-teknikak txertatuz.

NORI ZUZENDUA

Ikastaro hau gastronomiaren sektoreko profesionalentzat diseinatuta dago, elaborazioetan presio-, huts- eta tenperatura-baxuko teknikak txertatu nahi dituztenentzat, eta irizpide teknikoekin eta sormenarekin integratu nahi dituztenentzat.

Gomendatutako profilak:

- Sukaldaritzan presioa eta hutsa modu profesionalean aplikatuz beren jakintza teknikoa handitu nahi duten sukaldariak.
- I+Gko profesionalak eta ekoizpen-arduradunak, makineriarekin eta prozesuekin esperimentatu nahi dutenak, elaborazio egonkorragoak, eraginkorragoak eta berezituagoak sortzeko.
- Errepertorio teknikoa zabaldu nahi duten eta aldez aurretik ezagutza duten sukaldaritzako ekintzaile eta zale sutsuak.

PROGRAMA

Presio eta presio handiko sukaldaritzaren hastapenak

- Kontzeptuak argitzen: hutseko sukaldaritza eta presio altu eta baxuen bidezkoa
- Hutseko eta presio altu eta baxuetako sukaldaritzaren kontzeptua, jatorria eta bilakaera

- Eragozpenak eta erabilera-arazoak

Presioa

- Sarrera eta makinak hautatzeko faktoreak
- Abangoardiako presiopeko makinekin egostea: sarrera, sailkapenak, ezaugarriak eta erabiltzeko moduak:
    - Presio altuan egostea
    - Presio baxuetan egostea
    - Presio kontrolatuan egostea
    - GastroVac
    - Presio-eltzea
    - Okoo

Hutsa

- Makineria: Ezaugarriak, sailkapenak eta erabiltzeko moduak
    - Hutseko distilagailua
    - Maria bainu termostatiko kontrolatua
    - Huts-makina
    - Liofilizagailua
    - Konbekzio-labea
    - Gastrovaka
- Aplikazioak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
    - Tenperatura baxuan egostea
    - Inpregnatzea/ozpinetan ontzea
    - Tenperatura baxua presiorik gabe
    - Destilazioa
    - Kontserbazioa

IRAKASLEAK

Urda, Txema
Arrufat, Luis

---

https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/presio-bidezko-sukaldaritza-hutsa-eta-goi-presioak