

SUKALDARITZA: TEKNIKA, PRODUKTUA ETA SORMENA MASTER PROFESIONALA

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak Enpresa eta Erakundeen Zuzendaritza eta Kudeaketa
ECTS/ORDUAK	60 ECTS
EGUTEGIA	2025/10/06 - 2026/07/12 As-At-Az-Og-Or
TOKIA	<u>Donostia-San Sebastián</u>
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Aurrez aurrekoa

Informazio gehiago
eta izen-ematea

AURKEZPENA

Tradizioa eta abangoardia uztartzen dituzten plater berritzaileak kontzeptualizatzeko eta gauzatzeko trebetasunak.

Sukaldaritza: Teknika, Produktua eta Sormena Masterrak espezializazio aurreratua eskaintzen du sukaldaritzako teknikan, bikaintasun operatiboan, sormen aplikatuan eta produktu gastronomikoa ardatz bereizgarri gisa menderatzean oinarrituta.

Zure **profil profesionala** sustatzeko diseinaturia, Masterrak **ikaskuntza praktiko intentsiboa**, **learning by doing metodologia** eta **ikuspegi berritzaileak** konbinatzen ditu, eskakizun handiko **sukaldaritza-inguruneetan trebetasun teknikoak, estrategikoak eta lidergoa** garatzeko.

Hartxidurari, keztatzeari, egosketa aurreratuari eta **teknika garaikideei buruzko saio praktikoetan** parte hartuko duzu, hala nola **gasen erabilerari, sifoiei eta kontserbazio-sistema** berritzaileei buruzkoetan. **Sasoiko produktuekin** lan egiten ikasiko duzu, **trazabilitate eta jasangarritasun** irizpideak aplikatuz, **jatorritik eszenaratu** arte.

Esperientzia osatzeko, Learning Journeys-ek bertako **elaborazio-zentroetara, baserrietara, upategietara eta ekoizleetara** jotzen du. Bisita horiei esker, **balio-katea modu murgiltzailean** uler daiteke, **teknikaren, lurraldearen eta berrikuntza gastronomikoaren arteko lotura** indartuz.

Bukatzeko, azken erronka erreal bat hartuko duzu: **15-18 paseko menu bat diseinatu eta gauzatzea** adituen aurrean, **sormena, teknika eta sukaldaritzako storytelling-a integratuz** Basque Culinary Centerreko benetako **afari-zerbitzu** batean. Erronka horrek sendotu egiten ditu **eskuratutako gaitasunak**, eta **sukaldaritza garaikidean eragiteko** duzun gaitasuna islatzen du.

INFORMAZIO PRAKTIKOA

- **Hasiera data:** 2025eko urriaren 6a
- **Izen-emateen itxiera:** 2025eko urriaren 1a
- **Hizkuntza:** gaztelania
- **Iraupena:** 60 ECTS
- **Plazak:** gehienez 18
- **Modalitatea:** presentziala
- **Kokapena:** Basque Culinary Center
- **Ikastaldia:** 2025eko urriaren 6tik 2026ko ekainaren 12ra
 - **Ordutegia:** astelehenetik ostiralera, 15:00etatik 20:00etara (CEST)
- **Praktikaldia:** 2026ko apiriletik ekainera
- **FUNDAEren bidez bonifikagarria**
- **Titulu mota:** Mondragon Unibertsitateko Titulu Propioa, Basque Culinary Centerrek emana
- **Titulazioa:** Sukaldaritza Profesionaleko Masterra: Produktua, Teknika eta Sormena
- **Kontsultak eta informazio gehiago nahi izanez gero,** sakatu hemen

MASTER HAU EGITEKO ARRAZOIAK

- ✓ Sukaldaritzako teknikan aditu **bihurtuko zara**, eta sukaldaritzako aplikazio aurreratuenak menderatuko dituzu.
- ✓ Teknika sakon ezagutzeak negozio-eredu desberdinetara egokitzeko **aukera emango dizu**.
- ✓ Sukaldaritza garaikidearen azken teknikak eta joerak **ezagutuko dituzu**.
- ✓ Profesionalik onenekin **ikasiko duzu**, kongresu bateko eszenatokian soilik eskura daudela diruditen horiekin.
- ✓ Sukaldari globala **izango zara**, sukaldaritza-teknikak eta hurbileko eta urruneko kulturak ezagutzen dituen.
- ✓ Instalaziorik eta bitartekorik onenak **izango dituzu** eskura, ahalik eta ingurune errealenean.
- ✓ Propietate gastronomikoak ezagutu eta produktuen aplikazioak **hobetuko dituzu**.
- ✓ Zure zentzumenezko trebetasunak **garatuko dituzu** eta teknika eta produktuaren ezagutzan oinarritutako irizpide bat lortuko duzu.
- ✓ Ezagutza horiei esker, profesional baloratuena **izango zara** zoazen tokira zoazela.
- ✓ Zure sormen-gaitasunak **garatuko dituzu** errezeta koherenteak eta nortasundunak sortzeko, produktuak eta kalitateak erabiliz, bezero-esperientzia integratuz eta plater biribil bat lortuz.

HARREMANETARAKO PERTSONA

DANIEL BARTOLOMÉ

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

HELBURUAK

- Ondo egindako errezetak diseinatzeko ezagutzak eta gaitasunak **eskuratzea**, haien kontzeptualizaziotik, elaborazio teknikitik eta bezeroari egindako azken aurkezpenetik abiatuta, prozesuaren fase bakoitzean koherentzia ziurtatuz.
- Produktuaren ezagutza integralean eta sukaldaritzaren teknika tradizional eta modernoak menderatzean gaitasun aurreratuak lortzea, haien arteko erlazioa eta hainbat testuinguru gastronomikotan aplikatzea ulertuz.
- Erreferentziazko jatetxeetan stage profesionala **egitea**, masterrean ikasitako ezagutzak eta metodologiak eskakizun handiko ingurune errealean aplikatuz.
- Nortasun propioa duten platerak diseinatzeko gaitasun sortzaileak **garatzea**, produktuak, barietateak eta kalitateak menperatuz eta teknika kontzeptu gastronomikoaren zerbitzura jarritz.
- Sukaldaritzako erabaki bakoitzean jasagarritasun-, trazabilitate- eta aprobetxamendu-irizpideak **integratzea**, lehentasuna emanez sukaldaritzaren kontzienteari, arduratsuari eta sektorearen egungo erronkei egokituari.

NORI ZUZENDUA

Sukaldaritzaren Teknika, Produktua eta Sormena Masterra sukaldaritzaren aurreratuan espezializatu nahi duten eta **teknikan, sormenean eta produktuan aplikatutako gaitasunak** garatu nahi dituzten profesionalentzat diseinaturik dago. **Prestakuntza trinko eta praktikoa**ren bidez, Master honek aukera ematen du **tresna estrategiko eta operatiboak** eskuratzeko, **gastronomiaren eta lanbidearen arloan** nabarmentzeko.

Gomendatutako profilak:

- Sukaldaritzako eta gastronomiako graduatu eta tituludunak: Lanbide heziketa (erdi edo goi mailakoa), gastronomiako unibertsitate ikasketak edo gastronomiako erreferentzia zentroetan egindako prestakuntza programa ez arautuak dituzten pertsonak.
- Beharrezkoa da erantzukizun handiko postuetan esperientzia izatea, ahal dela partida desberdinetan, 3 eta 5 urte bitartean.

Masterrean zehar, parte-hartzaileek honako hauetan aplikatu ahal izango dituzte eskuratutako ezagutzak:

- Jatetxe gastronomikoak, hotelak eta sukaldaritzaren aurreratuko ereduak
- Elikagaien sektoreko produktuak, prestakuntza-zentroak eta markak garatzeko proiektuak
- Negozio propioak eta ikuspegi tekniko eta sortzaileko sukaldaritzaren ekintzailetzako proposamenak

Zure profila Masterrarekin bat ez datorrela uste duzu?

Zure titulazioa edo esperientzia ez badago zerrendetan eta master honetan interesa baduzu, jar zaitez gurekin harremanetan zure kasua ebaluatzeko eta informazio pertsonalizatua emateko.

PROGRAMA

I. modulua: Sukaldaria eta sukaldaritzaren egungo testuingurua

- Sukaldaritzaren historia
- Analisi sensoriala
- Sukaldaritzako kimika.

- Elikagaien kalitatea eta segurtasuna eta higiena
- Iraunkortasuna
- Aretoa eta zerbitzua
- Trebetasun pertsonalak garatzea
- Digitalizazioa jatetxean
- Jatetxe-arloko kudeaketa
- Nutrizioa
- Uztartzeak gastronomiaren munduan

II. modulua: Sukaldaritzako teknikak

- Deshidratazio-teknikak
- Ketzeko eta gazitzeko teknika jatetxean
- Egosteko teknikak: ura, gantzak, azidoak
- Hartzidura-teknika: laktikoa, alkoholikoa, onddoak (Koji, Penicillium), Scoby (Kombucha)
- Hutsaren teknika
- Gasen eta sifoien teknikak
- Lodigarriak, gelifikatzaileak, emultsionatzaileak eta aireztatzaileak
- Polikarbonatotan eta elikagai-silikonetan moldatzea
- Nixtamalizazio-teknika
- Nitrogeno likidua eta izotz lehorra
- Beste produktu batzuk: Kakao gantza, Obulatoa, Inulina, etab.
- Makina berrien aplikazioak jatetxeko I+Dn
- Pastelgintzako eta mundu gozoko teknikak

III. modulua: Produktua

- Baratzea eta landare-produktuak
- Barazkiak, sasoiko sukaldaritza
- Baratzezaintzako teknikak
- Arrautzak eta esnekiak
- Haragia: txerri iberikoa, ehiza, txerrikiak edo hegaztiak
- Haziak, zerealak eta espeziak
- Itsasoko produktuak: arrainak, itsaskiak, krustazeoak, moluskuak
- Itsasoko barazkiak: algak, halofiloak
- Ogia

IV. modulua: Sormena, joerak eta berrikuntza

- Berrikuntza plateretan
- Menuen kontzeptuak eta proposamenak
- Joera berriak
- Gastronomiaren apertzepzioaren erronkak
- Prozesu sortzaileak jatetxean
- Plateraren diseinu eta arkitekturako sormen-metodoak
- Errezetak sortzeko sormen-tresnak

V. Modulua: Master Amaierako Proiektua

Proiektuaren helburua izango da Masterrean ikasitakoa praktikan jartzea, sukaldaritza gastronomikoaren inguruko produktuak eta esperientziak diseinatuz eta berrituz, kontzeptualizazioari, teknikari eta zerbitzuari lotutako erronkak konpontzeko benetako ingurune profesional batean.

Lan-mota:

15-18 paseko menu gastronomiko esperimental bat diseinatzea eta gauzatzea.

Proiektua 3-4 kideko taldeetan garatzen da, baina pertsona bakoitzak rol tekniko eta sortzaile bereizia hartzen du.

VI. modulua: Praktika kurrikularrak

Master honetan, praktikak enpresa nazionaletan zein nazioartekoetan egiten dira. Programako koordinatzailearen aholkularitza izango duzu aukerak ebaluatzeko eta espektatibak doitzeko.

Garrantzitsua da kontuan hartzea praktikek hiru hilabeteko dedikazio osoa eskatzen dutela. Profil seniorra baduzu, aurreko esperientziak baliozkotu ahal izango dituzu.

METODOLOGIA

Sukaldaritza: Teknika, Produktua eta Sormena Masterra learning by doing metodologiaren bidez ematen da, **praktikan, esperimentazioan eta elkarlaneko ikaskuntzan** oinarrituta. Ikuspegi horrek aukera ematen dizu **oinarrizko gaitasunak** eskuratzeko eta **aplikazio espezializatu**etarako **aurrerapausoak** emateko. Programaren egitura **fase progresiboetan** diseinatuta dago, non **klase teorikoak jarduera praktikoekin eta proiektu errealekin** integratzen diren.

Funtsezko elementuak

- **Sukaldaritza teknikei buruzko saio magistralak eta erakusketak**, gastronomia arloko adituek emanak. Saio horiei esker, ikasleak sektorearen bilakaera teknikoari buruzko ikuspegi kritikoa eta estrategikoa lor dezake.
- **Eztabaida eta azterketa estrategikoa duten kasuen azterketa**, proposamen gastronomikoen diseinuan eta kontzeptualizazioan fokatuta. Ariketa horien bidez, gogoeta egiteko, erabakiak hartzeko eta argumentazio profesionalerako gaitasunak garatzen dira.
- **Problemak ebazteko erronka praktikoak eta dinamikak**, zenbait gaitasun sustatzeko diseinatuak, hala nola sormen aplikatua, denboraren kudeaketa eta sukaldaritzako moldagarritasuna. Erronka bakoitzak ingurune profesional bateko benetako egoerak konpontzera gonbidatzen du.
- **Jarduera gastronomikoak**: dastatzeak, tailerrak eta esperientzia sentzorialak, osagaien ulermen tekniko eta nutrizionala, propietate fisiko-kimikoak eta zenbait sukaldaritza-teknikaren portaera ulertzen laguntzeko.
- **Sektoreko erreferenteak dituzten masterclassak**, joera berriak, sormen-prozesuak, egile-ikuspegia eta gaur egungo sukaldaritzako desberdintze-estrategiak lantzen dituztenak. Saio horiek lotura zuzena eskaintzen dute sektorearen errealitatearekin eta haren liderrekin.
- **Simulazioak eta praktikak ingurune errealetan**, hala nola Fakultateko jatetxean, non parte-hartzaileek rol aktiboak hartzen dituzten sukaldean eta zerbitzuan. Gune operatibo honek aukera ematen du baldintza errealetan esperimentatzeko, benetako bezeroen aurrean proposamenak gauzatzuz.

Master Amaierako Lana

- Banakako edo taldeko proiektua, sektorearen benetako erronka bati aplikatua.
- Tutore espezializatuen laguntza.
- Adituen epaimahaiaren aurrean aurkeztea.

Praktika kurrikularrak

Zure ezagutzak praktikan jarri ahal izango dituzu eta zure ibilbide profesionalerako esperientzia garrantzitsua eskuratu ahal izango duzu. Prozesuan, zure praktikak kudeatzen ditugu, zure profila eta aukerak kontuan hartuta.

Informazio-saio eta aholkularitza pertsonalizatua izango duzu koordinatzailearekin, aukerak ebaluatzen eta itxaropenak doitzeko. Garrantzitsua da zure egungo egoera eta helburu profesionalak kontuan hartzea; izan ere, praktikek **hiru hilabeteko dedikazioa** eskatzen dute lanaldi osoan, eta denbora hori luzatzeko aukera dago. Profil seniorra baduzu, zure aurreko esperientziak baliozkotu ahal izango dituzu.

MATRIKULA

Sukaldaritza: Teknika, Produktua eta Sormena Masterra onarpen prozesu bat du, eta horrek bermatzen du hautagaiek ikasketa-maila eta gaitasunak izatea, ikasketa-plan zorrotz bat arrakastaz gainditzeko.

Master hau unibertsitate-ikasketak dituzten profesionalen nahiz unibertsitate-titulurik ez izan arren sektorean esperientzia garrantzitsua dutela egiazta dezaketen profesionalen zuzenduta dago.

Basque Culinary Centerren onarpen-sistemak bi helburu ditu:

- Hautagaiek ikasketa-plan berritzaile eta praktiko bati arrakastaz aurre egiteko beharrezkoak diren maila akademikoa eta gaitasun pertsonalak dituztela ziurtatzea.
- Masterrak hautagaien trebakuntza-beharrei eta -kezkei erantzuten diela egiaztatzea.

1. Izena ematea

Egin ezazu izen-ematea hemen eta ordaindu 150 €-ko inskripzio-tasa (itzulgarriak, ez onartzekotan).

Osatu ezazu motibazio-galdetegia, zure profila eta Masterrean dituzun interesak hobeto ezagutzeko aukera emango diguna. Horretarako, dokumentazio hau prestatu beharko duzu:

- Curriculum vitae eguneratua.
- Karnet neurriko argazki bat.
- NANaren edo pasaportearen kopia.
- Motibazio-gutuna, zure ideia/proiektuaren deskribapen labur batekin (hala badagokio).
- Egindako ikasketen ziurtagiri akademikoa (espediente, diploma edo ziurtagiria).

1. Profilaren eta gaitasunen ebaluazioa

Parte har ezazu Masterraren Koordinatzailearekin online egindako elkarrizketa pertsonalean. Aukera paregabea da zu hobeto ezagutzeko, zalantzak argitzeko eta programari buruzko kontsultak egiteko.

Aurkeztutako dokumentazioa eta elkarrizketaren emaitza baloratuko dira.

Onarpen prozesuaren ebazpena jasoko duzu hurrengo pausoekin batera.

1. Onarpena eta plaza erreserbatzea

Onartua bazara, masterraren prezioaren %25a ordaindu beharko duzu zure plaza erreserbatzeko adierazitako epean.

1. Gogoratu beharreko puntuak

- Etengabeko Prestakuntzako Masterra da hau. Titulazioa lortzeko beharrezkoa da graduiko unibertsitate-ikasketak izatea (lizentziatura, ingeniarietza edo diplomatura).

- Unibertsitateko ikasketarik ez baduzu, beharrezko gaitasunak egiaztatu ahal izango dituzu ebaluazio-prozesu baten bidez, eta horren berri emango dizugu.
- Prozesu hori eta prestakuntza-programa gaindituz gero, Etengabeko Prestakuntzako Master titulua lortuko duzu.
- Gaitasun horiek egiaztatzen ez badituzu, programa egin ahal izango duzu eta Hedapeneko Diploma bat lortuko duzu programa osatu ondoren.

Kontsultak eta informazio gehiago: cursos@bculinary.com

IRTEERAKO PROFILA

Masterra amaitzean, sukaldaritza profesionalarekin lotutako hainbat arlotan funtsezko funtzioak betetzeko gai izango zara. Hona hemen irtenbide profesional batzuk:

Sukaldaritza gastronomikoa

- Sukaldariburua, jatetxe gastronomikoetako edo goi-mailako jatetxeetako sukaldaritza-taldean eta -prozesuen buru.
- Jatetxeetako eta hoteletako abiapuntuko burua, sukaldaritzako atal jakin baten ekoizpena kudeatuz.

Prestakuntza eta elikagaien sektorea

- Prestakuntza-zentroetako prestatzailea edo gaitzailea, sukaldaritza garaikideko ezagutza teknikoak eta praktikoak transmititzen dituena.
- Chef ikertzailea elikagaien industriako marketarako, produktuen garapenean eta sukaldaritzako berrikuntzan lagunduz.

Ekintzailatza gastronomikoa

- Sukaldaritzarekin zerikusia duten negozioetako ekintzailea, nortasun teknikoa, sortzailea eta jasangarria duten kontzeptu propioak garatzen dituena.

PREZIOA

14.990 €

Ordaintzeko modua:

60 ECTS

150 € kandidatura aurkezten denean (onartzen ez bada, osorik itzuli ahal izango da).

- Onartua izan dela berrestean, zenbatekoaren %25, **3.710 €** plaza erreserba gisa.
- Gainerakoa, **3.710 €**-ko 3 kuotatan ordainduko da, urrian, abenduan eta otsailean.

Master honek bonifikazioa izan dezake FUNDAEren bidez Espainian besteren kontura lan egiten duten langileentzat. Kontsultatu baldintzak eta nola tramitatu bonifikazioa matrikula egitean [hemen](#).

Masterraren prezioak honakoak barne hartzen ditu:

- Material akademikoa
- Basque Culinary Centerren uniformea
- Online ikaskuntzaren plataformarako sarbidea
- Masterreko mintegiak eta masterclassak
- Learning journey (garraio eta ostatu gastuak).
- Curriculum-praktiken kudeaketa
- Fakultateko liburutegiko 6000 erreferentzietarako sarbidea
- Titulua/diploma ematea eta bidaltzea

<https://www.mondragon.edu/cursos/eu/sorkuntzako-teknikako-eta-produktuko-sukaldaritza-masterra>