

# SUKALDARITZA TEKNIKEN HOBEKUNTZA ESPEZIALIZAZIO IKASTAROA

<b>GAIA</b>	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
<b>ECTS/ORDUAK</b>	125 ORDU
<b>EGUTEGIA</b>	2025/05/26 - 2025/06/27 As-At-Az-Og-Or
<b>TOKIA</b>	<u>Donostia-San Sebastián</u>
<b>HIZKUNTZA</b>	Gaztelania
<b>MODALITATEA</b>	Aurrez aurrekoa

**Informazio gehiago  
eta izen-ematea**

## HELBURUAK

El dominio de una técnica culinaria implica conocer los procesos físico-químicos de transformación de los productos, así como las bases y parámetro para su correcta aplicación. Este conocimiento permite hacer una mejor elección de la técnica aplicable a un producto para conseguir el sabor, textura, color u olor deseado.

A lo largo de 2 meses intensos de formación, el estudiante, guiado por profesores de Basque Culinary Center y por expertos cocineros invitados, perfeccionará su técnica culinaria y adquirirá nuevos conocimientos y habilidades para la elaboración y presentación de platos, sin olvidar la importancia de realizar una gestión eficaz y rentable de la producción culinaria.

PROFUNDIZARÁS EN EL CONOCIMIENTO Y CORRECTA APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS, SIN OLVIDAR LA IMPORTANCIA DE REALIZAR UNA GESTIÓN EFICAZ Y RENTABLE DE LA PRODUCCIÓN CULINARIA.

A continuación tiene disponible el catálogo descargable del Programa de especialización Perfeccionamiento de técnicas culinarias.

## NORI ZUZENDUA

El programa de especialización está dirigido a profesionales del sector, con formación y/o experiencia laboral previa en cocina.

Basque Culinary Center tiene un sistema de admisión cuyo objetivo es asegurar que nuestros estudiantes poseen el nivel académico y competencias personales necesarias para superar con éxito un plan de estudios innovador y exigente.

## EGUTEGIA

2025/05/26 - 2025/06/27

As-At-Az-Og-Or

08:30 - 13:30

---

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/perfeccionamiento-tecnicas-culinarias>