Mondragon Unibertsitatea

GASTROCOCTELERÍA

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	01/01/2025 - 02/01/2025
LUGAR	Donostia-San Sebastián
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Online

Más información e inscripción

DIRIGIDO A

Curso online intensivo de gastrococtelería: aprende a mezclar ingredientes con precisión y creatividad para crear cócteles fuera de lo convencional.

Fórmate a tu ritmo con un curso 100% online, con acceso a showcookings, recetas, videos, podcasts y ejercicios prácticos. Mejora tus habilidades de la mano de expertos del sector y realiza tus consultas al tutor del curso siempre que lo necesites.

- Para consultas y más información, escribe a cursosonline@bculinary.com

DIRIGIDO A

- Cocineros/as profesionales
- Jefes/as de partida y de cocina
- Graduados/as en estudios de cocina

PROGRAMA

La gestión de altas en la plataforma se lleva a cabo los lunes, miércoles y viernes, lo que significa que en un período no superior a 72 horas después de tu inscripción, obtendrás tus credenciales de acceso.

25 horas de formación que podrás realizar a tu ritmo durante un periodo de 6 meses.

Familias y cócteles representativos:

- Mocktail (cócteles sin alcohol)
- Combinados
- Grog
- Toddy
- Spritz
- Buck

- Royal
- Coolers
- Collins
- Cócteles de autor y evolutivos

Técnicas:

- Tradicionales
- Directo al vaso standard
- Directo al vaso
    - De gastrococtelería
- Nixtamalización
- Caviar nitro
- Fermentación
- Deconstrucción
- Gasificación
- Helados y sorbetes de alcohol
- Helado nitro
- Gellan y metilcelulosa

PROFESORADO

Urda, Txema
Troitiño, Patxi

---

http://mukom.mondragon.edu:8080/Plone/es/curso/gastrococteleria