

# HARTZIDURAK

<b>GAIA</b>	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
<b>ECTS/ORDUAK</b>	40 ORDU
<b>EGUTEGIA</b>	2025/01/14 - 2025/02/17 Og
<b>TOKIA</b>	<u>Donostia-San Sebastián</u>
<b>HIZKUNTZA</b>	Gaztelania
<b>MODALITATEA</b>	Online

**Informazio gehiago  
eta izen-ematea**

## HELBURUAK

En este curso, te sumergirás en el fascinante mundo de las fermentaciones, adquiriendo una comprensión profunda de sus diversas elaboraciones. Aprenderás a analizar y aplicar distintos procesos de fermentación según las necesidades específicas y los resultados deseados. Explorarás las aplicaciones gastronómicas más avanzadas de la fermentación y obtendrás conocimientos esenciales que te permitirán comprender en profundidad lo que sucede en cada proceso culinario, facilitando su aplicación práctica en el mundo real.

## NORI ZUZENDUA

El programa está dirigido a profesionales del sector motivados por ampliar sus conocimientos, especializarse y distinguirse aplicando productos y técnicas de vanguardia basadas en el uso de las fermentaciones.

Para el buen seguimiento del curso es preferible contar con experiencia profesional en cocina.

## PROGRAMA

El programa formativo del curso aborda los siguientes aspectos:

- Introducción a las fermentaciones
  - Introducción, concepto y diferencias entre fermentado y podrido
  - Puntos críticos a controlar
  - Utensilios, maquinaria y equipamiento
  - Tipos de fermentaciones y procedimientos básicos
  
- Fermentaciones salvajes

Introducción y ambientes

Fermentaciones salvajes en la vanguardia. Introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:

- Alcohólicas - Acéticas - Heterolácticas
- Acéticas
- Heterolácticas

- Fermentaciones inoculadas

Introducción y ambientes

Fermentaciones inoculadas en la vanguardia. Introducción, clasificaciones, características y modos de empleo:

- Pencillium
- Aspergillus Orizae
- Rhizopus Orizae
- Homolácticas
- SCOBY Keffir
- SCOBY Kombucha
- SCOBY Masa madre

## IRAKASLEAK

Duran, Iara

Fernandez Manchado, Raul

Iriarte Elorza, Arantzazu

Lete Elorza, Igor

Luengo Tesouro, Ivan

Muñoz Valenti, Unai

Ortubay Ibabe, Rafael

Otegui Altolaquirre, Jon Unax