PÍLDORAS FORMATIVAS. Itinerario formativo en COCINA.

Impartido entre el 10 de noviembre y el 10 de diciembre de 2025

Lugar de impartición:

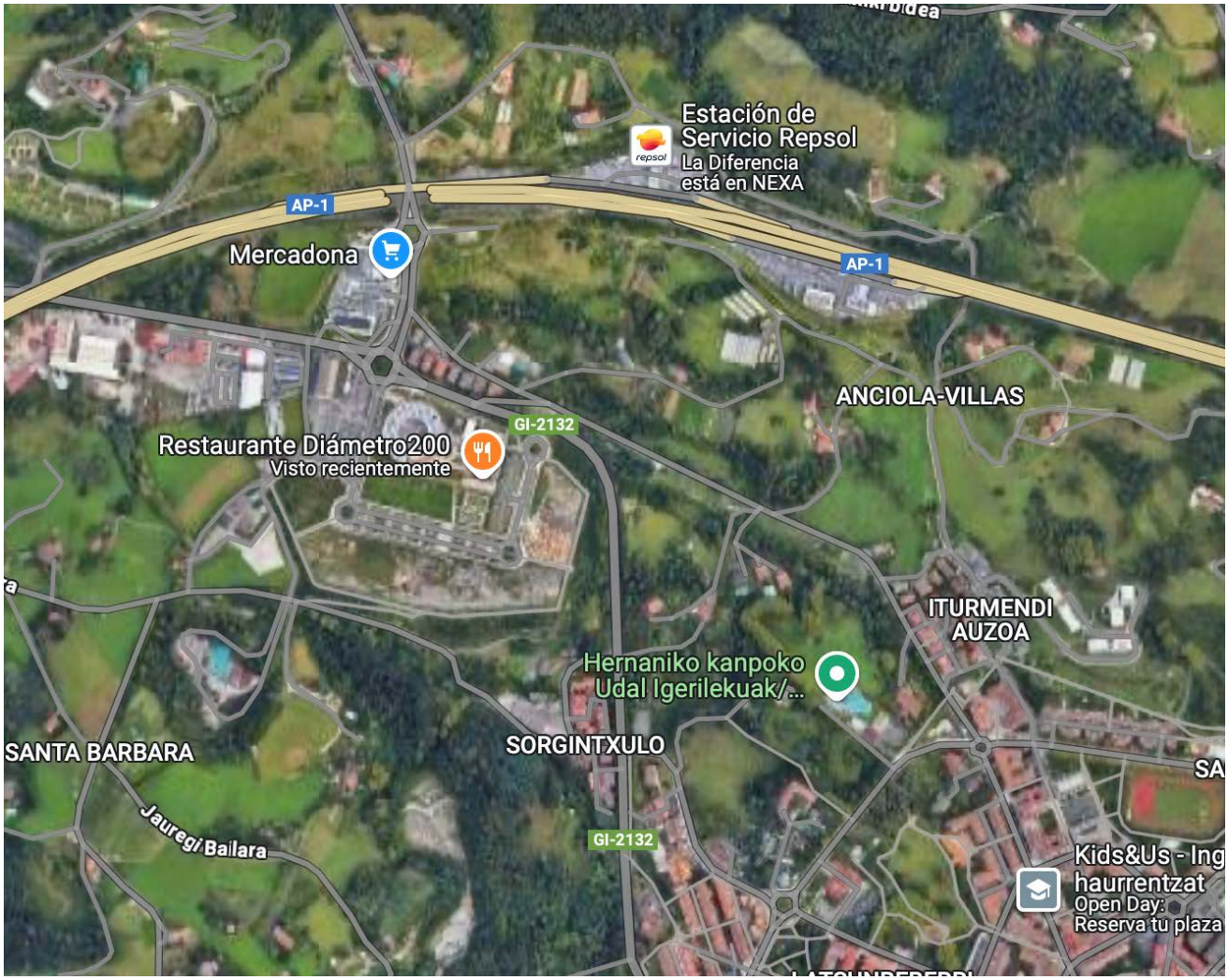
DIAMETRO 200, en Hernani, espacio situado en s/n. Orona Ideo Fundazioa, Jauregi Bailara, 20120 Hernani, Gipuzkoa

Persona de contacto:

Fran Apecechea. Tlfno: 665728908. Correo: fapecechea@edefundazioa.org

Lugar de impartición:

DIAMETRO 200, en Hernani, espacio situado en s/n. Orona Ideo Fundazioa, Jauregi Bailara, 20120 Hernani, Gipuzkoa



TRANSPORTE ACCESO Y ACCESIBILIDAD

Transporte público

En el barrio de Galarreta, con varias paradas de autobús a menos de 2 minutos andando se encuentran las instalaciones que se utilizan como aula taller y aula teórica.

Transporte Privado

Hay sitio de aparcamiento libre, en la misma puerta de las instalaciones.

Accesibilidad

1. ALIMENTOS LIGADOS A LA CULTURA VASCA Y SUS APLICACIONES CULINARIAS

Fechas: del 10 y 11 de noviembre de 2025. De 16 a 21h.

Duración: 10 horas.

Objetivos:

- Identificar los alimentos más emblemáticos ligados a la tradición vasca por la actividad agrícola, ganadera y pesquera el territorio.
- Valorar el vínculo entre producto local y cultura gastronómica.
- Conocer las opciones de aplicación culinaria de estos alimentos en elaboraciones actuales.

Contenido:

- Historia y tradición de los alimentos vascos.
- Productos con sello de calidad (Eusko Label, DOP, IGP).
- Técnicas culinarias en la cocina profesional vasca.
- Recetario de cocina tradicional vasca adaptada a las nuevas tendencias del sector y temporalidad de los productos locales.

Capacidades adquiridas:

- Reconocimiento de productos ligados a la cultura vasca.
- Adaptación de recetas para la inclusión de productos locales.
- Valorización del producto local.

Criterios de evaluación:

- Implicación activa en la elaboración de platos.
- Correcta identificación y uso del producto local.
- Presentación y defensa del plato elaborado.

2. COCINA KM 0 Y ECONOMÍA CIRCULAR

Fechas: del 12 y 14 de noviembre de 2025. De 16 a 21h.

Duración: 10 horas.

Objetivos:

- Entender el concepto de cocina de proximidad y economía circular.
- Aplicar criterios de sostenibilidad a la gestión de cocina.
- Minimizar el desperdicio y maximizar el uso de los recursos, extendiendo el ciclo de vida de los productos.

Contenido:

- Fundamentos de cocina km 0.
- Recetario de cocina tradicional e innovación con productos locales.
- Temporadas de productos y mapa de los alimentos del País Vasco.
- Principios de economía circular.
- Buenas prácticas en cocina sostenible.

Capacidades adquiridas:

- Selección responsable de materias primas.
- Diseño de menús sostenibles.
- Gestión eficiente de residuos y subproductos.

3. PINCHOS DE AYER Y DE HOY: PINCHOS TRADICIONALES, COCINA EN MINIATURA Y PINCHOS DE INNOVACIÓN

Fechas: del 17 y 18 de noviembre de 2025. De 16 a 21h.

Duración: 10 horas.

Objetivos:

- Conocer los pinchos más tradicionales de la gastronomía vasca, analizar la evolución de los mismos así como el estudio y creación de pinchos miniatura y de innovación que se están desarrollando en el sector.
- Fomentar la creatividad en cocina en miniatura e innovación.

Contenido:

- Tradición del pincho; ayer y hoy.
- Técnicas de elaboración y producción adaptadas a las nuevas necesidades del sector.
- Innovación y vanguardia en pinchos.

Capacidades adquiridas:

- Dominio del pincho vasco; conocimiento y elaboración.
- Dominio de técnicas de cocina en miniatura.
- Creatividad culinaria en cuanto a elaboración, presentación visual y conceptual del pincho.

4. EL MUNDO A TRAVÉS DE LA COCINA 1: AMÉRICA Y ASIA.

Fechas: del 19 y 20 de noviembre de 2025. De 16 a 21h.

Duración: 10 horas.

Objetivos:

- Más allá de la cocina vasca, conocer la gastronomía de diferentes partes del mundo para aumentar la creatividad e innovación de los procesos culinarios.
- Desarrollar conocimiento intercultural gastronómico para aplicar nuevas técnicas y sabores a los platos desarrollados.

Contenido:

- Cocina mexicana, peruana, japonesa, china, india.
- Técnicas básicas y productos clave.
- Fusión con cocina vasca.

Capacidades adquiridas:

- Conocimiento de los ingredientes y técnicas habituales de las cocina americana y asiática.
- Aplicar elaboraciones tradicionales de estos continentes.
- Adaptación a la práctica profesional de aplicación de nuevas técnicas y sabores.
- Capacidad de fusionar en un mismo plato diferentes culturas gastronómicas.

5. EL MUNDO A TRAVÉS DE LA COCINA 2: ÁFRICA Y OCEANÍA.

Fechas: del 21 y 24 de noviembre de 2025. De 16 a 21h.

Duración: 10 horas.

Objetivos:

- Más allá de la cocina vasca, conocer la gastronomía de diferentes partes del mundo para aumentar la creatividad e innovación de los procesos culinarios.
- Desarrollar conocimiento intercultural gastronómico para aplicar nuevas técnicas y sabores a los platos elaborados.

Contenido:

- Cocina marroquí, sudafricana y australiana.
- Técnicas básicas y productos clave.
- Fusión con cocina vasca.

Capacidades adquiridas:

- Conocimiento de los ingredientes y técnicas habituales de las cocinas europeas, africana y de Oceanía.
- Aplicar elaboraciones tradicionales de estos continentes.
- Adaptación a la práctica profesional de aplicación de nuevas técnicas y sabores.
- Capacidad de fusionar en un mismo plato diferentes culturas gastronómicas.

6. EL MUNDO A TRAVÉS DE LA COCINA: EUROPA

Fechas: del 25 y 26 de noviembre de 2025. De 16 a 21h.

Duración: 10 horas.

Objetivos:

- Más allá de la cocina vasca, conocer la gastronomía de diferentes partes del mundo para aumentar la creatividad e innovación de los procesos culinarios.
- Desarrollar conocimiento intercultural gastronómico para aplicar nuevas técnicas y sabores a los platos elaborados.

Contenido:

- Cocina francesa, italiana, griega y noruega.
- Ingredientes, técnicas y platos emblemáticos.
- Posibilidades de fusión.

Capacidades adquiridas:

- Conocimientos de los ingredientes y técnicas habituales de las cocinas europeas.
- Versatilidad culinaria.
- Adaptación y reinterpretación de recetas.
- Comprensión global de las tradiciones culinarias.

7. APLICACIÓN DE MÉTODOS DE CONSERVACIÓN PARA MEJORAR LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN PARA EVITAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO Y DISMINUIR EL CONSUMO ENERGÉTICO.

Fechas: del 27 y 28 de noviembre de 2025. De 16 a 21h.

Duración: 10 horas.

Objetivos:

- Conocer y aplicar métodos de conservación para aumentar la vida útil de los alimentos.
- Optimizar el consumo energético en los procesos de cocina.
- Reducir el desperdicio alimentario mediante planificación y control.

Contenido:

- Métodos de conservación: frío, calor, vacío, fermentación, salmuera.
- Técnicas de planificación de producción y gestión de sobrantes.
- Sistemas de aprovechamiento integral.

Capacidades adquiridas:

- Conocimiento de los diferentes sistemas de conservación y el consumo energético que supone cada uno.
- Aplicación práctica de los métodos de conservación estudiados.
- Planificación eficiente de la producción para una reducción efectiva del desperdicio.
- Reducción efectiva del desperdicio.

8. REPOSTERÍA ADAPTADA A LAS NUEVAS TENDENCIAS DE LA SOCIEDAD.

Fechas: del 1 al 2 de diciembre de 2025. De 16 a 21h.

Duración: 10 horas.

Objetivos:

- Conocer tendencias actuales en repostería (sin azúcar, sin gluten, vegana, saludable).
- Adaptar recetas tradicionales a nuevas demandas.
- Desarrollar creatividad en postres saludables.

Contenido:

- Sustitutos del azúcar, harinas alternativas y grasas saludables.
- Técnicas de elaboración para intolerancias y preferencias dietéticas.
- Nuevas formas de presentación.

Capacidades adquiridas:

- Adaptación de recetas a restricciones dietéticas.
- Creatividad y salud en la repostería.
- Dominio técnico de ingredientes especiales.

9. EVITAR ERRORES A TRAVÉS DEL DESARROLLO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL APLICADOS A LA HOSTELERÍA

Fechas: 3 y 4 de diciembre de 2025. De 16 a 21h.

Duración: 10 horas.

Objetivos:

- Identificar peligros alimentarios en la cocina profesional.
- Aplicar sistemas de autocontrol en procesos de hostelería.
- Conocer la normativa aplicable y evitar errores.
- Preparación para recibir inspecciones sanitarias.

Contenido:

- Principales errores que se cometen en la cocina.
- Planes de higiene para evitar los errores y cumplir con la normativa.
- Principios del APPCC aplicados a cocina.
- Control de puntos críticos y registros básicos.
- Prepararse para las inspecciones sanitarias.

Capacidades adquiridas:

- Capacidad de detectar errores de manipulación o procesos que se llevan a cabo en la cocina
- Capacidad de detectar los puntos más críticos en cuanto a peligro de contaminación alimentaria.
- Capacidad para gestionar un sistema de autocontrol.
- Gestión documental básica.

10. OPTIMIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y DESARROLLO DE ESCANDALLOS.

Fechas: 9 y 10 de diciembre de 2025. De 16 a 21h.

Duración: 10 horas.

Objetivos:

- Conocer qué es un escandallo y qué componentes debe de tener.
- Conocer y aplicar herramientas para optimizar la producción.
- Mejorar la rentabilidad de la cocina profesional.

Contenido:

- Planificación y organización de la producción.
- Elaboración de escandallos paso a paso.
- Análisis de costes y rendimiento.

Capacidades adquiridas:

- Elaborar escandallos precisos y útiles.
- Mejora de la planificación productiva.
- Control de costes y optimización de recursos.