

PESCADOS Y MARISCOS

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 03/04/2025 - 03/04/2025

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Online

**Más información
e inscripción**

DIRIGIDO A

- Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
- Graduados/as en estudios de cocina.

PROGRAMA

- Introducción a pescados y mariscos
 - Estructura de los pescados
 - Clasificación de los pescados
 - Clasificación según su hábitat
 - Clasificación según su forma de cuerpo
 - Clasificación según su contenido graso
 - Clasificación del marisco
 - Características de los pescados y mariscos frescos
 - Sostenibilidad y acuicultura
- Conservación de pescados y mariscos
 - ?Maduración
 - Métodos de conservación
 - Entero o fileteado
 - Cambios en la calidad del pescado
 - Congelación
 - Tipos de descomposición de un pescado
 - Anisakis
- Técnicas de preelaboración para pescados blancos
 - Los pescados blancos
 - Equipo necesario para la limpieza y el fileteado

- Proceso de limpieza y eviscerado de un pescado redondo
- Limpieza y fileteado de pescados planos
- Tipos de corte y presentación con pescado planos

- Técnicas de preelaboración para pescados azules
 - Despiece de pescados muy grandes
 - Racionamiento
 - Proceso de fileteado de un pescado redondo
 - Corte en libro o mariposa para un pescado redondo
 - Tipos de corte y presentación con pescados redondos
 - Tipos de corte y presentación con pescados ovalados

- Técnicas de cocción con pescados I

Cocción con calor

- Gratinar
- Plancha
- Saltear
- Cocer
- Cocer al vapor
- Brasear
- Estofar
- Guisar
- Hornear
- En grasa

- Técnicas de cocción con Pescados II

- Marinar
- Salar
- Ahumar
- Cocción al vacío

- Casquería de pescados

- La piel
- Escamas
- Entrañas
- Cabeza

- Crustáceos

- Técnicas de preelaboración
- Tipos de crustáceos

- Moluscos

- Moluscos de concha
- Procesos de preelaboración
- Almejas
- Mejillones
- Ostras
- Vieiras
- Cocción al vacío

- Moluscos cefalópodos

- Técnicas de preelaboración
- Diferencias entre calamar y pota
- Choco, jibia y sepia
- El pulpo
- Principales especies de cefalópodos

<http://mukom.mondragon.edu:8080/Plone/es/curso/pescados-y-mariscos>