

# PESCADOS Y MARISCOS

**TEMÁTICA** Gastronomía y Artes Culinarias

**CALENDARIO** 21/12/2024 - 21/12/2024

**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

---

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/curso/pescados-y-mariscos>