Mondragon Unibertsitatea

PESCADOS Y MARISCOS

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: domina la cocina de pescados y mariscos con técnicas precisas, recetas profesionales y un enfoque sostenible.
Explora la preparación y cocina de ingredientes marinos con un curso flexible y 100% online. Aprende a tu ritmo con videos, showcookings, podcasts, recetas descargables y ejercicios prácticos. Contacta con el tutor para resolver tus dudas y mejorar tu técnica.

Dirigido a:

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

- Introducción a pescados y mariscos
    - Clasificación, estructura, hábitat, frescura y sostenibilidad
- Conservación
    - Métodos de conservación, maduración, anisakis, cambios de calidad
- Preelaboración de pescados
    - Fileteado, limpieza, tipos de corte, pescados blancos y azules
- Cocción de pescados
    - Gratinar, plancha, saltear, vapor, horno, vacío, marinar, salar, ahumar
- Casquería
    - Piel, entrañas, cabeza, escamas
- Crustáceos
    - Tipos y técnicas de preelaboración

- Moluscos
    - Concha y cefalópodos: procesos y especies

PROFESORADO

Urda, Txema
Fernández de Retana, Ángel

---

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