



**formativo
artes y oficios
PUCV**



**PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
VALPARAÍSO**



Curso **COCINA DE MAR Y MARIDAJES**

Aprende a cocinar peces del Archipiélago Juan Fernández

Descripción del Programa

Te invitamos a aprender y dominar recetas basadas en peces y productos del mar del archipiélago de Juan Fernández, integrando técnicas culinarias contemporáneas con maridajes alcohólicos y analcohólicos que potencien sus sabores únicos y tu creatividad en la cocina.

A través de esta experiencia formativa, se busca entregar herramientas profesionales a aquellas personas que quieran iniciarse en el mundo de la cocina y vivir una experiencia gastronómica única. Junto con ello buscamos poner en valor la riqueza marina de Juan Fernández, fortaleciendo su identidad gastronómica y proyectándola a nuevos públicos.

Objetivo del Programa

En este curso aprenderás a preparar peces provenientes de Juan Fernández en cuatro recetas. Además aprenderás a maridar correctamente cada preparación con vinos locales y otras bebidas. Con ello buscamos que cada persona domine cuatro preparaciones en base a peces del litoral chileno.

A Quién va Dirigido

Profesionales de la gastronomía y profesionales a fines. También está dirigido a un público con alguna experiencia culinaria previa, adolescentes desde los 15 años, adultos y personas mayores.



Antecedentes generales

Modalidad: Presencial

Fecha de Inicio: 06 de noviembre 2025

Fecha de Cierre: 27 de noviembre de 2025

Horario: Jueves de 18:30 a 21:30

Horas Sincrónicas: 12 horas

Horas Totales: 12 horas

Lugar de Clases: Restaurante Rossmarino. Subida Concepción 280, cerro Concepción Valparaíso.

Versión: 1^a

Valor: \$230.000 (incluye insumos y materiales)

Competencias

En este curso aprenderás a diseñar preparaciones culinarias a partir de ingredientes del mar, considerando criterios de estacionalidad, frescura y sustentabilidad. Aplicarás técnicas adecuadas de preparación y cocción para resaltar las cualidades. Diseñarás propuestas de acompañamiento con bebidas analcohólicas y alcohólicas que armonicen con los sabores del plato.

Resultados de aprendizaje

Reconoce distintos tipos de carne de pescado, identifica frescura y aprende técnicas de conservación.

Arma un batido para fritura, masa líquida, Analiza tipos de aceite, temperatura ideal para freír, cuidados y precauciones al momento de freír.

Reconoce frescura del pescado, tipos de carne de pescado, domina el uso de implementos para lograr el corte preciso.

Analiza frescura del pescado. Aplicación y usos de la materia prima, como distinguir de un pescado para usar en la plancha de otro para ser usado al horno



Modulo. 1. Tiradito de pescado en aliño nikkei. Maridaje Sauvignon Blanc.

Participación activa en la producción de una preparación. Reconocer distintos tipos de carne de pescado, identificar frescura, técnicas de conservación. En esta etapa se integrará información teórica sobre la formulación de aliños y orígenes históricos de estos.

Se trabajará en la cocina del taller, estudiaremos la materia prima, como cortar, montar, mantener el material. Cortar, aderezar, limpiar, almacenar de forma correcta. Utilizando cuchillos, tablas de picar, afilador de cuchillos, mesón de trabajo, especias específicas para diseñar un aliño. Como finalidad montar un plato de tiradito de pescado.

Modulo 2. Calugas de pescado. Maridaje Pinot Noir.

Participación activa en la producción de una preparación. Armar un batido para fritura, masa líquida para rebozar y posteriormente freír.

Se trabajará en la cocina del taller, estudiaremos las materias primas, pescado, harina, condimentos, etc.

Analizar tipos de aceite, temperatura ideal para freír, cuidados y precauciones al momento de freír. A través de la charla que acompaña el trabajo en el taller, repasaremos la historia de la fritura, nacimiento de esta preparación característica de Valparaíso.

Como finalidad montar un plato de calugas de pescado fritas.



Modulo 3. Ceviche de Pescado. Maridaje Chardonnay.

Participación activa en la producción de una preparación. Reconocer frescura del pescado, tipos de carne de pescado, uso de implementos para lograr el corte preciso.

Se trabajará en la cocina del taller, estudiaremos cortes del pescado de acuerdo a su carne y su tipo, analizaremos distintas técnicas de “ceviches” y sus distintos usos en la cocina. Aprenderemos distintos tipos de cortes, para cada verdura, y su uso. Trabajaremos con herramientas propias de la cocina, cuchillos para cortes de pescado, cuchillos para verduras.

Con el material de estudio y la charla propia de cada taller, estableceremos las diferencias entre cocción, aderezar y madurar, procesos típicos del ceviche. Durante la misma charla, se revisarán antecedentes históricos de las recetas.

Modulo 4. Pescado a la plancha y al horno. Maridaje Syrah.

Participación activa en la producción de una preparación. Analizar frescura del pescado. Aplicación y usos de la materia prima, como distinguir de un pescado para usar en la plancha de otro para ser usado al horno. ○ Utilizaremos herramientas propias de la cocina, cuchillos de cocina, tabla de cocina, implementos de cocina.

Con el material entregado, más la charla propia en el taller de cocina, revisaremos distintos tipos de cocción, usos y utilización de estas. Ingredientes que potencian sabores, combinaciones de acompañamientos y salsas.

En el taller de cocina, se utilizaran sartenes, planchas, bandejas de horno, implementación propia de la cocina para poder realizar las preparaciones.

Metodología

El curso se desarrollará en modalidad presencial, bajo una metodología de aprendizaje teórico-práctica. A través de clases expositivas y dialogadas utilizando recursos didácticos y promoviendo la interacción entre estudiantes y docentes. Como resultado esperado, los participantes adquirirán conocimientos teóricos que luego aplicarán en actividades prácticas propias de la disciplina.

La dimensión práctica del curso contempla el desarrollo de ejercicios individuales y grupales, en los cuales se desplegarán los aprendizajes adquiridos. El acompañamiento y la tutoría continua serán fundamentales para guiar y orientar a las y los participantes en la resolución de problemas vinculados a la práctica disciplinar.

El curso se llevará a cabo en un formato de taller, donde el/la docente a cargo proporcionará las herramientas necesarias para que el estudiantado pueda desarrollar adecuadamente las actividades de aprendizaje.

Plan de Evaluación

Para obtener la certificación PUCV del curso el o la estudiante deberá cumplir con las siguientes exigencias:

Asistencia: 100%.

Evaluación: cada alumno debe presentar una bitácora de trabajo con los contenidos revisados al terminar el curso. Cada bitácora debe abordar, analizar y profundizar las materias tratadas en los módulos. En paralelo se debe presentar un objeto / cerámica realizado según los parámetros indicados por el o la docente a cargo del curso. La bitácora pondera un 30% y el objeto un 70% e la nota

Para aprobación y obtención del diploma, la nota en el ensayo final debe ser igual o superior a 5,0 en escala del 1,0 a 7,0.







Docentes

René Oliveira Chef y administrado del restaurant Rosmarino. Marcos Quijada. Meitre y Sous Chef.

Es un chef ampliamente reconocido en la región, especialmente por ser el artífice del éxito del restaurante *Rosmarino*, ubicado en el emblemático cerro Concepción de Valparaíso. Con una trayectoria consolidada y una profunda experiencia en diversos ámbitos de la gastronomía, René ha desarrollado un conocimiento excepcional de los productos del mar, los cuales protagonizan con creatividad y maestría la propuesta culinaria de su restaurante.