

Taller práctico 2026

# Pescados y mariscos

**Duración:** 4 clases demostrativas y prácticas

**Día y horario:** Jueves de 18.30 a 22 h

**Inicio:** 29 de octubre de 2026 - **Fin:** 19 de noviembre de 2026



## Pescados y mariscos

Este programa va a guiarte a través de las técnicas fundamentales y avanzadas de la cocina marina. Una experiencia integral enfocada en el dominio absoluto del tratamiento, fileteado y cocción de pescados y mariscos para elevar tus preparaciones al nivel de la alta gastronomía.

### Contenidos

#### **Limpieza, fileteado y cocciones de precisión:**

Dominio del corte de pescados planos y redondos, técnicas de cocción unilateral y elaboraciones clásicas como el paupiette en salsas emulsionadas y reducciones.

#### **Mariscos, cazuelas y sopas de alta gama:**

Limpieza de langostinos y calamares para cazuelas tradicionales, calamares rellenos y el desarrollo de un bisque de langostinos intenso y refinado.

#### **Bocados, crudos y cocina contemporánea:**

Elaboración de tartare de salmón rosado, crab cakes, goujonettes de pescado al jengibre y ensaladas de perfil fresco con frutos tropicales.



Chef Agustín Vergara  
Chef Agustín Vergara

# Pescados y mariscos



➤ **Inicio:** 29 de octubre de 2026 - **Fin:** 19 de noviembre de 2026



## **Duración:**

4 clases demostrativas y prácticas  
1 vez por semana



## **Días y horarios:**

Jueves de 18.30 a 22h



## **Diploma Ott:**

Pescados y mariscos



# Pescados y mariscos

Valor en un solo pago: **492.000.-**

Valor en 2 cuotas: **295.000.-** cada cuota

La primera cuota se abona antes del 15 de octubre, la segunda cuota se abona antes de iniciar el curso.

## Material incluido:

- Materia prima para talleres
- Recetario digital
- Apuntes teóricos digitales
- Delantal y gorro
- Video-clases demostrativas

¡Cupos  
limitados!

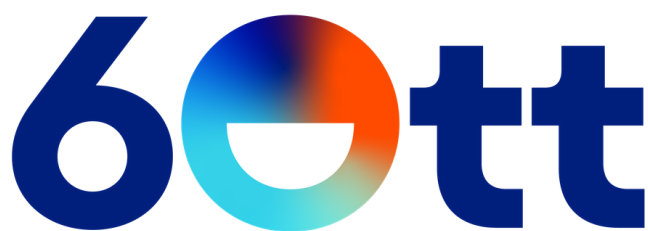
**\*El curso incluye delantal y gorro. Los alumnos deberán asistir con remera blanca lisa o chaqueta blanca (con logo Ott o sin logo), pantalón negro o de cocinero y calzado cerrado.**

En caso de querer adquirir el uniforme completo que incluye chaqueta y pantalón reglamentario pueden dirigirse a la tienda online de El Forjador: [forjador.com.ar](http://forjador.com.ar)

## Requisitos para la inscripción

- DNI
- Este curso es una capacitación de alta cocina, requiere nociones básicas.





**60 años formando  
profesionales  
con alma**



**EDUARDO COSTA 848, ACASSUSO · BUENOS AIRES · ARGENTINA  
INFO@OTT.EDU.AR · WAPP + 54 9 11 4475 6118 · 54 11 4792-1958**