

PROGRAMA

MASTER DE HOSTALERÍA COCIÑA I

O Peixe, coñecemento, xestión e tratamento

I.- Xestión e tratamento do peixe por **Óscar Caballero** (considerado o xornalista gastronómico de orixe hispano de maior prestixio en Francia), e **Gerard Allemandou** (propietario do restaurante parisino La Cagouille, considerado o mellor xestor de restaurantes de peixe de Francia).

II.- Pesca sostible e peixes de cría por **Xoan Pérez Pazó** (xefe do servizo da Asesoría Técnica da Consellería de Pesca da Xunta de Galicia).

III - Riscos sanitarios tratamento do peixe: afumados, escabeitados e mariñados por **Javier Varona** (ex presidente do FROM actualmente Director do INESMA).

IV. - Técnicas de conservación: Afumados, escabeitados, mariñados e salazóns na súa cociña por **Carlos Piernas** e **Jordi Sánchez**, de Carpier e **Patxi Giraldo**, as firmas do sector de maior prestixio).

V. - Novas técnicas no tratamento do peixe. Cociñado a baixa temperatura por **Jesús Sánchez Sainz** (propietario del Restaurante Cenador de Amós en Villaverde de Pontones (Cantabria).

VI - Novos produtos e mercados por **Roberto Rodríguez** (Director General de Pescafresca, SA).

VII.- Outras miradas: Cociña oriental. Sushi e Sashimi. Técnicas de elaboración por **Ricardo Sanz** (cociñeiro experto en cociñas orientais -peixe cru-. Propietario do restaurante Kabuki de Madrid).

VIII.- Procedencia , conservación, transporte, distribución e trazabilidade por **Antonio Rodríguez Fernández** (Xefe de Servizo de Mercados da Pesca da Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos-Xunta de Galicia).

IX.- Técnicas de conservación: as conservas de peixe e a súa versatilidade da cociña. Por **Sacha Hormaechea** (cociñeiro de orixe galego afincado en Madrid).

X.- Presentacións comerciais: cortes, despieces, fileteado e aproveitamentos . Por **Javier Varona** (ex presidente do FROM actualmente Director do INESMA).

XI.-Asado práctico e innovador por **Bittor Arginzoniz** (Cociñeiro - Propietario del restaurante el Etxeberri) e **Mikel Zeberio** (xornalista e cociñeiro do País Vasco).

XII.- A Cara Oculta da Cociña do Mar por **Javier Varona** (ex presidente do FROM actualmente Director do INESMA).