

NUEVAS TÉCNICAS CULINARIAS: PRODUCTOS MARINOS DE CANARIAS

Bloque 1: El turismo Gastronómico como motor de la economía azul

Objetivo: Abrir perspectivas y fomentar la reflexión de los participantes sobre la relación entre turismo gastronómico y economía azul, promoviendo una comprensión estratégica del papel del patrimonio culinario vinculado al mar en el desarrollo sostenible costero.

Descripción: este módulo ofrece una aproximación conceptual y práctica al turismo gastronómico como herramienta de dinamización sostenible en contextos costeros. Se combina contenido teórico, ejemplos de éxito y dinámicas participativas que permiten:

- Comprender qué es el turismo gastronómico vinculado al mar.
- Conocer experiencias reales aplicadas a territorios costeros.

Reflexionar sobre cómo crear o fortalecer iniciativas turísticas con impacto local positivo.

Fechas: 08/01/2026-16/01/2026

Modalidad: Online vía ZOOM

Horarios: 10:00-13:00

Bloque 2: Producto Local

Objetivo: potenciar la valorización del producto local canario, especialmente al producto marino, mediante su uso responsable en restauración, fortaleciendo la diferenciación gastronómica como parte de la identidad territorial.

Módulo 1 – Fondos y Salsas

Objetivo: dominar la elaboración de caldos, fondos, salsas madre y modernas, aplicando técnicas de clarificación, ligazón, emulsión e infusión.

Contenidos:

- Caldos contemporáneos
- Clarificados
- Historia y clasificación de las salsas
- Fondos complementarios y ligazones a base de partículas vegetales
- Ligazones a base de proteínas y salsas sólidas
- Ligazones a base de almidón
- Emulsiones

PLAN DE RECUPERACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y RESILIENCIA - FINANCIADO POR LA UNIÓN EUROPEA «NEXT GENERATION EU» MAPA

➤ Infusiones, esencias y licuados

Incluye:

Vídeos didácticos, podcasts, ejercicios y materiales y recetas descargables.

23/01/2026 - Sesiones Online vía ZOOM para resolución de dudas y preparación del taller (1,5h)

Horarios: 10:00-11:30

Módulo 2 – Pescados y Mariscos

Objetivo: Conocer la clasificación, manipulación y conservación del producto marino. Aplicar técnicas de preelaboración y cocciones adaptadas a cada especie.

Contenidos:

- Pescados y mariscos
- Conservación de pescados y mariscos
- Técnicas de preelaboración para pescados blancos
- Técnicas de preelaboración para pescados azules
- Técnicas de cocción con pescados
- Casquería de pescados
- Crustáceos
- Moluscos

Incluye:

Vídeos didácticos, podcasts, ejercicios y materiales y recetas descargables.

02/02/2026 - Sesiones Online vía ZOOM para resolución de dudas y preparación del taller (1,5h)

Horarios: 10:00-11:30

Taller presencial: Producto Local

Fechas en Tenerife: 04/02/2026-06/02/2026 en Santa Cruz de Tenerife (HESC)

Horarios: 09:00-14:00

PLAN DE RECUPERACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y RESILIENCIA - FINANCIADO POR LA UNIÓN EUROPEA «NEXT GENERATION EU»MAPA

Fechas en Gran Canaria: 09/02/2026-11/02/2026 en Santa Brígida (HESB)

Horarios: 09:00-14:00

Una vez adquiridos los conocimientos técnicos en la fase online, el taller presencial a través de una metodología activa basada en el *learning by doing*, tiene como objetivo aplicar esos aprendizajes en un entorno práctico y colaborativo.

El foco estará en el producto local, especialmente pescados y mariscos del Atlántico, abordando su identificación, características, usos gastronómicos y aprovechamiento sostenible, en línea con los principios de la economía azul.

Bloque 3: Innovación culinaria aplicada a producto marino

Objetivo: capacitar a los participantes en técnicas culinarias innovadoras y contemporáneas, aplicados principalmente al producto local marino, fortaleciendo sus competencias técnicas y creativas y promoviendo su adaptación a las nuevas tendencias en restauración y gastronomía sostenible.

Aplicaciones Contemporáneas de Salar, Ahumar, Marinar y Nixtamalizar

Objetivo: A través de la formación online, los participantes adquirirán los fundamentos teóricos y prácticos de métodos culinarios tradicionales —como ahumar, salar, marinar y nixtamalizar—, comprendiendo su origen, evolución y su integración en propuestas gastronómicas innovadoras.

Contenidos

- Introducción a las distintas técnicas
- Ahumar
- Salar
- Marinar
- Nixtamalizar

Incluye:

Vídeos didácticos, podcasts, ejercicios y materiales y recetas descargables.

23/02/2026 - Sesiones Online vía ZOOM para resolución de dudas y preparación del taller (1,5h)

Horarios: 10:00-11:30

PLAN DE RECUPERACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y RESILIENCIA - FINANCIADO POR LA UNIÓN EUROPEA «NEXT GENERATION EU»MAPA

Taller presencial: Técnicas Contemporáneas

Fechas en Tenerife: 25/02/2026-26/02/2026 en Santa Cruz de Tenerife (HESC)

Horarios: 09:00-15:00

27/02/2025 Incluye taller + prueba final. Horario de 09:00-17:00 (con descanso de 1 hora)

Fechas en Gran Canaria: 03/03/2026-04/03/2026 en Santa Brígida (HESB)

Horarios: 09:00-15:00

05/03/2025 Incluye taller + prueba final. Horario de 09:00-17:00 (con descanso de 1 hora)

Orientado a fortalecer competencias técnicas y creativas mediante la aplicación de técnicas culinarias contemporáneas a productos locales. Se trabajarán fundamentos, ejecución práctica y diseño de propuestas innovadoras. Además, el taller finalizará con un ejercicio de aplicación libre desarrollado por cada participante.

El enfoque es 100 % práctico, con acompañamiento docente permanente, fomentando el desarrollo de habilidades transferibles al entorno profesional.