

# PESCADOS Y MARISCOS

# INTRODUCCIÓN

- Se denomina pescado, al pez comestible que es sacado del agua por cualquiera de los procedimientos pesqueros que existen
- Desde el punto de vista gastronómico, el conjunto de propiedades organolepticas definirán el precio de las diferentes piezas

# CLASIFICACIÓN

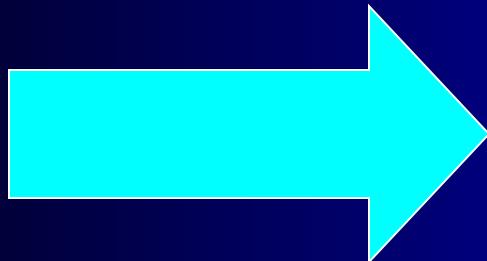
- SEGÚN SU HABITAT:



- PUEDEN PROCEDER:
  - MAR
  - LOS RIOS,
  - ARROYOS
  - PISCIFACTORIAS

# CLASIFICACIÓN

- SEGÚN SU  
CONTENIDO  
EN GRASA:



- MAGROS  
(BLANCOS)
- SEMIGRASOS(O  
SEMIBLANCOS)
- GRASOS(AZULE  
S )

# PESCADOS MAGROS O BLANCOS

- ESPECIES COMERCIALES CUYO CONTENIDO EN GRASA NO SUPERA EL 2.5%
- VIVEN EN ZONAS PROFUNDAS Y NO REALIZAN GRANDES DESPLAZAMIENTOS
- LENGUADO
- MERLUZA
- GALLO
- RAPE

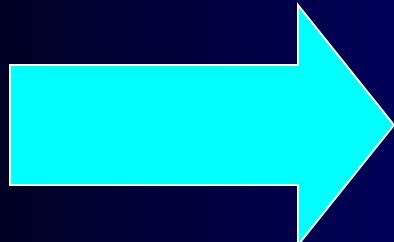
# PESCADOS SEMIGRASOS

- ESPECIES COMERCIALES CUYO CONTENIDO EN GRASA ES SUPERIOR AL 2.5 % SI SOBREPASAR EL 6%
- BESUGO
- SALMONETE
- LUBINA
- MERO

# PESCADOS GRASOS O AZULES

- SU CONTENIDO EN GRASA PUEDE ALCANZAR HASTA EL 28%
- ANGUILA
- ATÚN
- SARDINA
- CABALLA
- BONITO
- PEZ ESPADA

# SEGÚN SU PRESENTACIÓN COMERCIAL



- CONSERVA
- FRESCOS
- VIVOS

# CONSERVA

- SOMETIDOS A TRATAMIENTOS ,QUE LE PERMITEN CONSERVARSE DURANTE UN LARGO PERIODO DE TIEMPO

ENLATADO

SALAZÓN

AHUMADO

CONGELADO



# FRESCOS

- PESCADOS QUE DESPUES DE SU CAPTURA , NO HA SIDO SOMETIDO A NINGÚN PROCESO DE CONSERVACIÓN,ÚNICAMENTE MANTENIDO EN HIELO,O EN OCASIONES REFRIGERADO EN CÁMARAS ESPECIALES A TEMPERATURAS 1 Ó 2 GRADOS

# VIVO

- ESTE ES EL CASO DE LOS PESCADOS CRIADOS EN PISCIFACTORIAS, QUE PUEDEN SER ADQUIRIDOS Y CONSERVADOS VIVOS DURANTE SU TRANSPORTE AL LUGAR DE CONSUMO

# ABADEJO (BLANCO)



- PESCADO BLANCO PARECIDO AL BACALAO. MENOR PRECIO CARNE SABROSA.
- MISMAS PREPARACIONES QUE EL BACALAO

# TIPOS DE MERLUZA

# MERLUZA

# LA MERLUZA



Merluza

La merluza es un pez que vive a ambos lados del Atlántico, en el Mediterráneo y en el Pacífico, frente a las costas de Estados Unidos, México, Chile y Nueva Zelanda.

La merluza europea común es esbelta, puede alcanzar 1,8 metros de largo, pero es muy raro que sobrepase los 100 centímetros. Las capturas europeas superan las 130.000 toneladas anuales, de las que más de la mitad corresponden a España. Una gran parte de las capturas corresponden a ejemplares jóvenes (pescadilla y carioca).

# MERLUZA CHILENA



- La merluza chilena tiene el cuerpo alargado, fusiforme, la cabeza aplastada y las orbitas grandes. El color de su cuerpo es gris plateado, más oscuro en el dorso, y con tonos plateados y blancos en el vientre. Posee dos aletas dorsales y la aleta pectoral larga, se extiende más allá del inicio de la aleta anal.
- Habita en las proximidades de la plataforma continental en profundidades de 70 a 250 metros, durante el día muy próxima al fondo y sube a media agua por la noche. Entre noviembre y enero realiza migraciones hacia el sur bordeando la costa. La mayor disponibilidad del recurso se presenta en los períodos de enero y abril, y entre agosto y noviembre.

# MERLUZA ARGENTINA



- La talla máxima observada para hembras es de 95 cm. y de 60 cm. para machos. Los adultos mas frecuentes en las capturas miden entre los 35 y 70 cm. de longitud total, pero el 80% está constituido por tallas que oscilan entre 25 y 40 cm., con 2 a 4 años de edad. Los valores medios de talla aumentan con la latitud y también con la profundidad.

# MERLUZA DEL CABO



Merluza del Cabo

- En Sudáfrica y en la zona meridional de África, se captura una especie que se conoce como merluza sudafricana o merluza del Cabo. Los Estados Unidos y Europa son los mercados principales de esta especie.

# MERLUZA DEL SENEGRAL



Merluza del Senegal

- En las costas del Senegal se captura esta especie conocida como merluza del Senegal.

# MERLUZA DE BOSTON



Merluza de Bostón

- En algunas costas del Atlántico americano, capturan una especie que se conoce como merluza plateada, merluza americana o merluza de Boston.

# MERLUZA AUSTRAL



Merluza austral

La talla máxima observada corresponden a las hembras (118 cm.). Los machos alcanzan los 105 cm. de longitud. Se reproducen entre finales del invierno y el comienzo de la primavera. Es una especie relativamente longeva, se ha determinado hasta 24 años de edad en hembras y de 20 años en machos.

# MERLUZA DEL PACÍFICO



- En las costas del Pacífico norte, desde el Mar de Bering a Bahía Magdalena en el sur de Baja California, México y el Golfo de California, se pesca esta especie conocida como merluza del Pacífico.

The background features a dark navy blue gradient. A thin, light blue curved line starts from the top left and descends towards the center. A larger, semi-transparent blue shape resembling a wedge or a slice of a cone is positioned in the lower right quadrant, extending from the bottom right corner towards the center.

**EL LENGUADO(BLANCO)**

- El lenguado común, pertenece a una de las muchas de las especies de peces planos que viven en océanos tropicales y subtropicales.
- Al igual que otros peces planos, el lenguado es ovalado, aplanado por los lados y posee una boca dentada con labios protráctiles.
- Se reproduce de Mayo a Agosto y las larvas libres no son planas, sino que se parecen a los otros peces y nadan en posición vertical.

- **Tras algunas semanas, los ojos se desplazan hacia un lado del cuerpo, que se aplana a su vez.**
- **El pez pasa a vivir junto al fondo a partir de ese momento y nada apoyándose sobre su vientre plano, adoptando su característica posición horizontal. Debido a esto, el ojo izquierdo, que corresponde al lado que está en contacto con el fondo, migra al lado derecho de la cabeza en las primeras fases de su desarrollo, y los pocos dientes que tiene en su boca pequeña y torcida se desplazan al lado ciego**

# LENGUADO



# LENGUADO



# LENGUADO



# **EL GALLO (BLANCO)**

# EL GALLO



# **LA DORADA**

## **(SEMI- BLANCOS)**

# LA DORADA



- Entre los ojos tiene una mancha dorada que es la que le da su nombre y en cada opérculo una mancha negra. Se alimenta de crustáceos y moluscos a los que desmenuza con sus poderosos dientes.

# **LA LUBINA**

## **(SEMI-BLANCOS)**

# LA LUBINA



- Es muy voraz y come crustáceos, gusanos, peces, erizos de mar y otros animales marinos. Muy apreciado por su valor culinario y en la pesca deportiva.
- La lubina es un pez cuya área de distribución se extiende por el mar Mediterráneo y el océano Atlántico, desde Canarias hasta Noruega. El cuerpo es alargado, mide entre 10 y 90 cm de longitud, con los labios carnosos y en el ángulo superior del opérculo hay dos espinas cortas

# LUBINERA



# **BESUGO Y BRECA (SEMI-BLANCOS)**

BESUGO



BRECA



# BESUGO



- Presenta una mancha negra característica por encima de las aletas pectorales, en el inicio de la línea lateral, que en los ejemplares jóvenes no se encuentra. Su alimentación es básicamente carnívora, alimentándose sobre todo de peces. Al igual que la dorada y el resto de los espáridos, son hermafroditas. En su juventud son machos y al pasar varios años se transforman en hembras

# BRECA



- La breca o el bicudo, carecen de la mancha negra, el cuerpo es más alargado, la cabeza más puntiaguda y su color difiere del besugo

# **EL RAPE (BLANCO)**

# EL RAPÉ



• El rape, es el nombre común de unos 265 peces marinos emparentados que tienen unos apéndices semejantes a cañas de pescar o señuelos, con los cuales atraen a sus presas. El rape común se distribuye a lo largo de las costas de Europa y América del Norte desde las Islas Británicas y Nueva Escocia hasta Barbados

# **EL SALMONETE**

## **(SEMI-BLANCOS)**

# EL SALMONETE



DE ROCA

DE  
FANGO

# DE ROCA.....



- el salmonete de roca y el salmonete de fango.
- Los salmonetes tienen el morro truncado y presentan unos barbillones en el mentón que son órganos táctiles y gustativos capaces de detectar las presas. La forma del cuerpo y comportamiento son muy parecidos entre éste y el salmonete de fango.

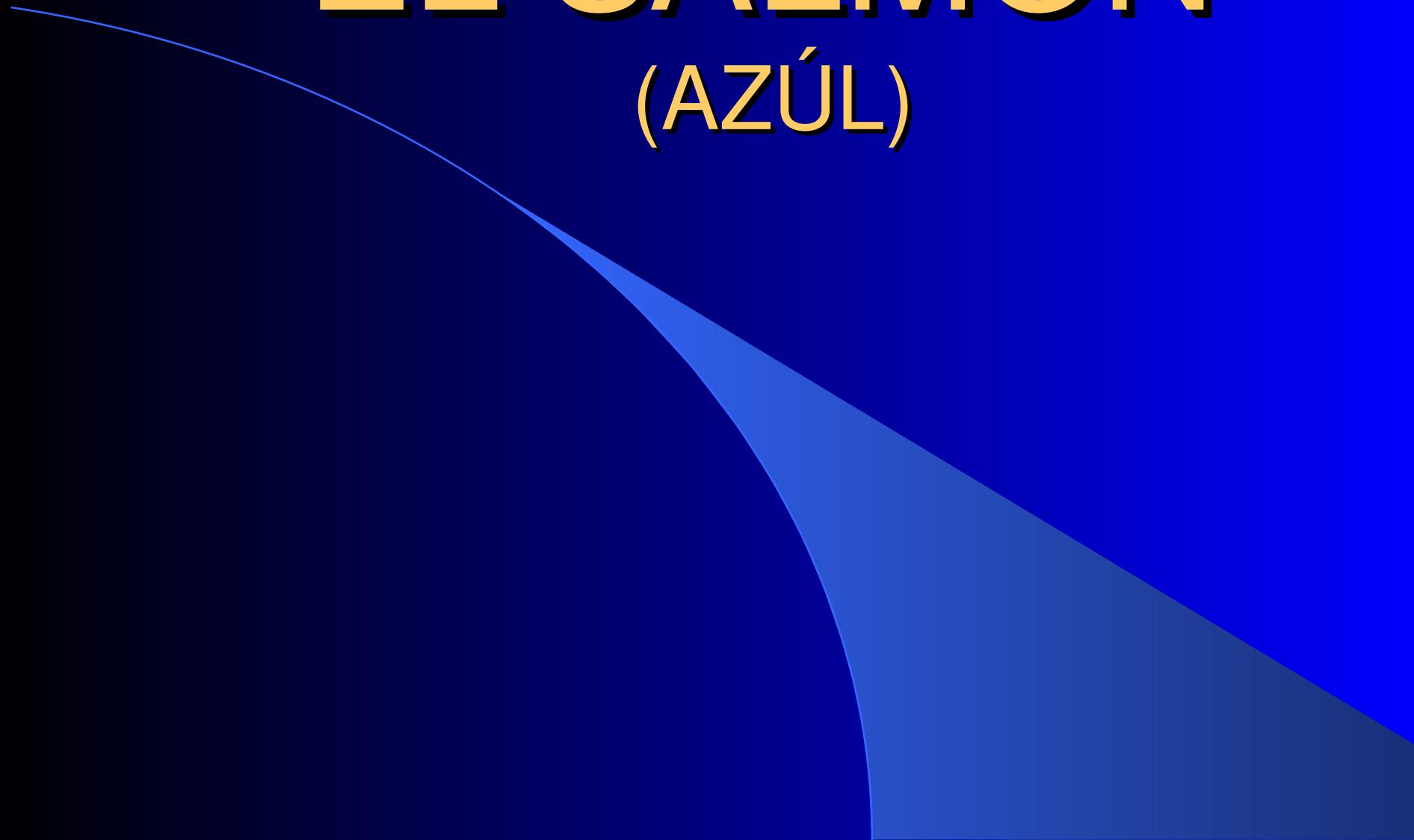
# DE FANGO.....



- **El salmonete de fango es gregario, el de roca menos y, como su nombre indica, habitan en fondos de fango y roca respectivamente, desde poca profundidad hasta más de 120 metros. Su biología también es parecida; el desove ocurre desde abril a agosto y su alimento consiste en animales pequeños.**

# **EL SALMÓN**

## **(AZÚL)**



# EL SALMÓN



- **El salmón, en estado natural, crece en los mares del hemisferio norte y se reproduce en sus ríos y lagos. Su cultivo se realiza con los mismos procesos naturales pero en ambientes cerrados y semi-controlados.**

# **EL BONITO**

## **(AZUL)**

# EL BONITO



# **EL BONITO**

- El bonito es un pez de aguas templadas y tropicales, muy codiciado y pescado como alimento en la costa este del Pacífico, la zona tropical del Atlántico, la región del Mediterráneo y en torno a Australia. Emparentado con el atún y la caballa. Puede pesar hasta 10 Kg. y alcanzar una longitud de más de 1 m.

# Otras especies.....



Bacoreta



Albacora

# **EL ATÚN**

## **(AZÚL)**

# EL ATÚN



**FOTOii**



# CUIDADO CON EL OJO!!!



# LA SARDINA (AZÚL)



Conocida como la reina del pescado azul por su alto porcentaje en grasas y su fuerte sabor, la sardina engloba a varias especies y se encuentra todo el año en el Atlántico, Mediterráneo y Cantábrico.

La mejor temporada de la sardina es durante los meses de verano. Este pequeño pescado es rico en nutrientes y elementos energéticos, además de ser sabroso, abundante y barato.

# LOS BOQUERONES



# LA ANGULA



# LA ANGULA (AZÚL))



- La desembocadura del río Miño, es la principal zona de captura de esta especie, que es después transportada viva hasta viveros, para su posterior distribución y comercialización.

# LA TRUCHA (SEMI-BLANCO)



- PODEMOS DISTINGUIR LA TRUCHA ASALMONADA DE CARACTERISTICAS SIMILARES AL SALMÓN Y LA TRUCHA COMÚN .AMBAS SE CRIAS EN PISCIFACTORIAS

# EL RODABALLO .... (BLANCO)

- Es un pez marino que vive en aguas poco profundas y raramente por debajo de los 150 m. reposando sobre fondos arenosos o de conchas. Es plano, casi circular y su piel sin escamas presenta numerosos tubérculos cónicos. Su color, gris pardo veteado, cambia en función del color de su entorno. Puede llegar a alcanzar 100 cm. de longitud máxima y pesar hasta 15 Kg. Es un depredador diurno y de adulto se alimenta exclusivamente de peces pequeños.

# EL RODABALLO (BLANCO)



# PEZ ESPADA (AZUL)



# PEZ ESPADA

- Es agresivo y voraz. Se alimenta de grandes moluscos y de otros peces. Persigue los bancos de agujas, caballas y es goloso por los cefalópodos.
- Se le suele conocer también como emperador y tiene un peso medio de 110 Kg. pero se han llegado a capturar ejemplares de más de 500 Kg. y hasta 6 metros de talla máxima. Posee una aleta dorsal grande y carece de aletas pélvicas.

# EL MERO (SEMI-BLANCOS)



# **EL MERO (SEMI-BLANCO)**

- **Su tamaño varía entre sus diversas especies. Se alimenta de cangrejos, sepias y otras presas, a las que se abalanza y aplasta con sus poderosas mandíbulas.**
- **Los meros tienen de 9 a 11 espinas prominentes en la parte delantera de sus aletas dorsales.**
- **Muchas especies son hermafroditas y experimentan una inversión sexual de hembra a macho, produciendo huevos durante la juventud y después esperma. En ocasiones producen ambos, pero no se sabe si pueden autofecundarse.**

# EL BACALAO(BLANCO)



# **EL BACALAO**

- **El bacalao vive sobre todo en mares fríos o templados del norte, a profundidades de entre 180 y 600 m, y emprenden largas migraciones. Muchos viven cerca del fondo.**
- **. Por lo general son de tamaño moderado, pero pueden llegar a pesar hasta 90 kg. y a medir 1,8 m de largo. De color gris verdoso a castaño negruzco, y en ocasiones rojo, tiene un dibujo veteado en la cabeza, el dorso y los costados. Es un depredador voraz, y se alimenta de arenques, anguilas y otros peces de aguas poco profundas.**

# **FACTORES DE INFLUENCIA SOBRE LOS PRECIOS.**

- LA ESTACIONALIDAD
- EL TAMAÑO DE LAS PIEZAS
- LA CALIDAD
- EL GRADO DE FRESCURA

# PESCADO MUY FRESCO

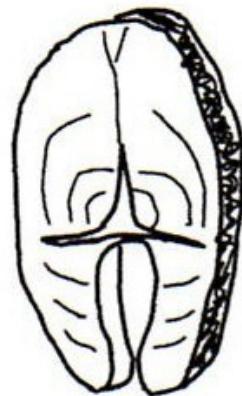
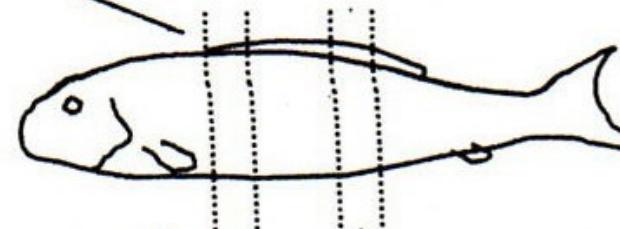
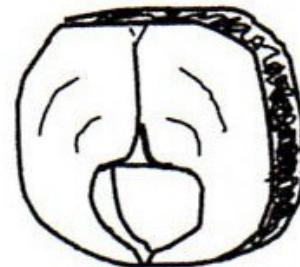
- **AGALLAS:** Color vivo y limpio
- **OJOS:** esféricos, salientes transparentes y de cornea limpia
- **VIENTRE:** intestinos perfectamente definidos,sin magullar.
- **PIEL:**suave,brillante
- **ESCAMAS:**abundantes difíciles de quitar
- **CARNE:** dura
- **OLOR:** a fresco a mar o agua dulce según la especie

# LOS CORTES



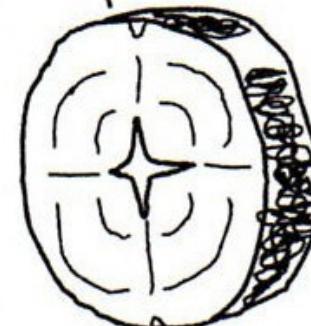
### TRANCHA

Obtenida de la parte abierta  
de pescados cilíndricos.



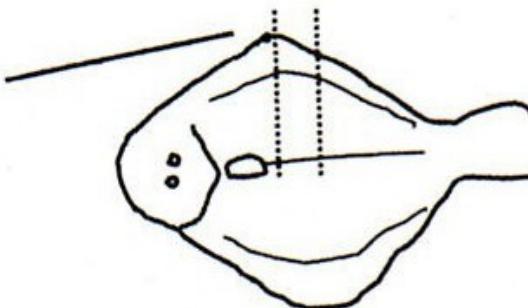
### RODAJA

Obtenida de la parte  
cerrada de pescados  
cilíndricos.



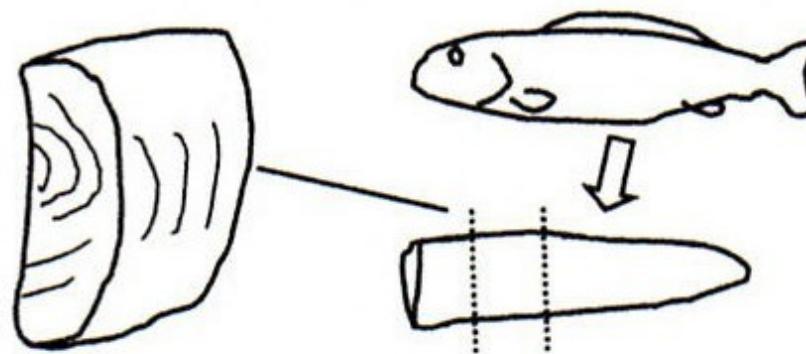
### TRANCHA

Obtenida de pescados planos.



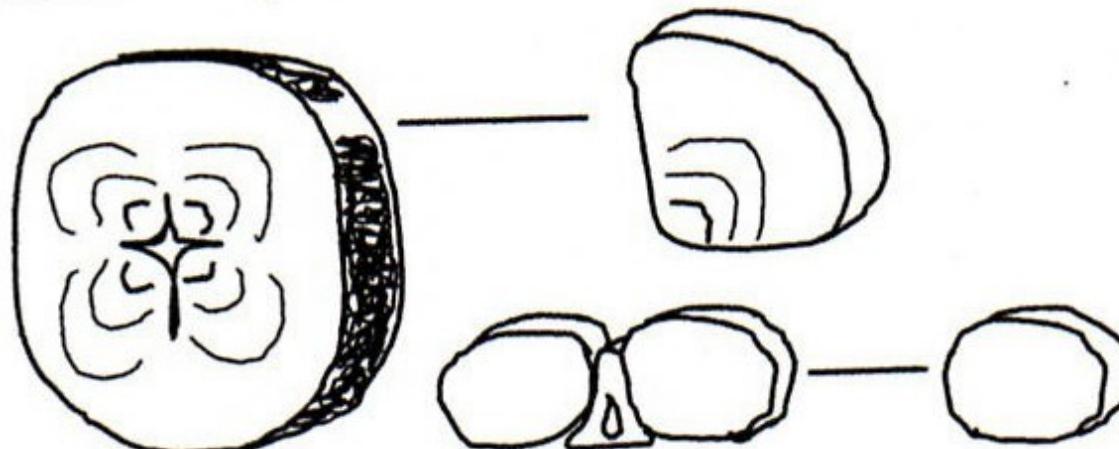
## SUPREMA

Se obtiene una vez separados los lomos del pescado. Puede llevar piel o no llevarla.



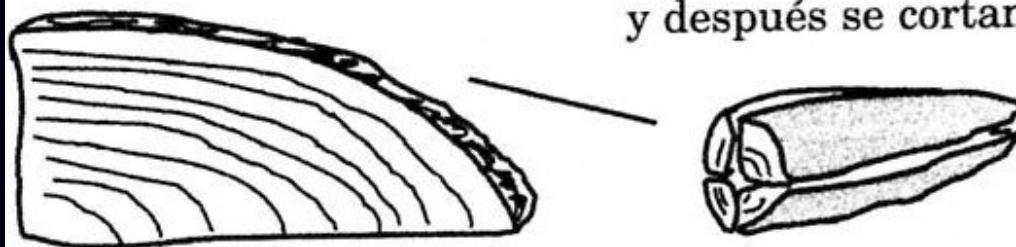
## MEDALLÓN

Se obtiene de tranches o rodajas de pescados, no llevan ni piel ni espinas.



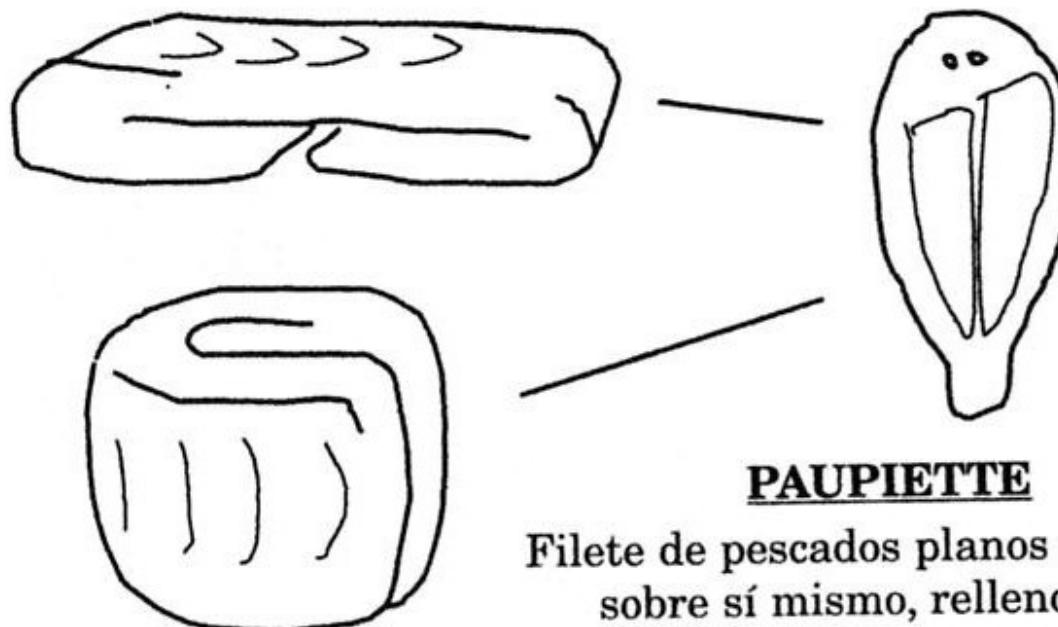
## FILETE

**De pescados grandes** (pez espada y emperador), se obtiene cortando el pescado en cuartos a lo largo y después se cortan los filetes, llevan piel.



## FILETE

**De pescados planos** como lenguados y gallos. Se separan los lomos de la espina, pueden o no llevar piel.



## PAUPIETTE

Filete de pescados planos enrollado sobre sí mismo, relleno o no.

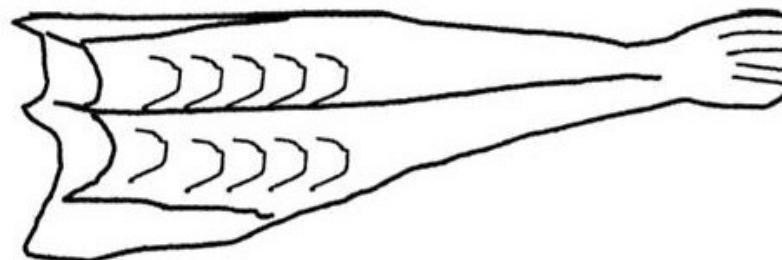
## LOMOS

De pescados pequeños, como boquerones, son los lomos sin espinas.



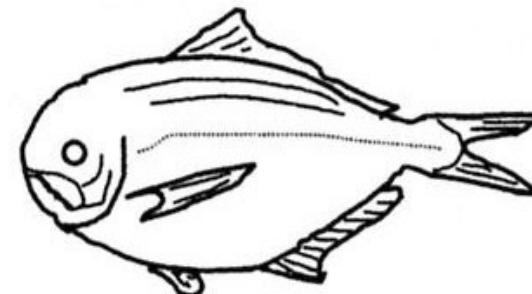
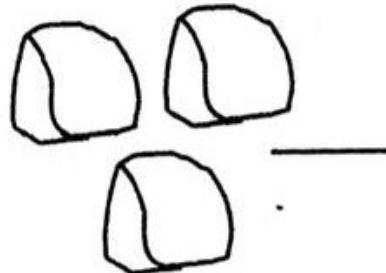
## ABIERTO

Para pescados pequeños, pescadillas, boquerones, bacaladitos, etc.  
Se le retira la espina central y la cabeza.



## TROCEADO

Cortado en pequeñas porciones, sin espinas y normalmente sin piel.



# GOUJONS

- TIRAS DE UNOS 5 CM DE LARGO Y DE 1 DE GROSOR, DE FORMA CILÍNDRICA QUE SE SUELEN UTILIZAR PARA EMPANADOS O GRAN FRITURA, SE SIRVEN ACOMPAÑADOS DE SALSAS

# EL MARISCO

# INTRODUCCIÓN

- BAJO EL NOMBRE DE MARISCO SE ENCUENTRAN LOS ANIMALES MARINOS O DE RÍO, INVERTEBRADOS, PROVISTOS DE ESQUELETO EXTERNO, QUE SE CONSIDERAN APTOS PARA EL CONSUMO POR EL SER HUMANO.

# CLASIFICACIÓN

- MOLUSCOS
- CEFALÓPODOS
- CRUSTÁCEOS

# MOLUSCOS

- SON INVERTEBRADOS PROTEGIDOS POR UNA CONCHA CONSISTENTE.
- SUELEN CONSUMIRSE CRUDOS O LIGERAMENTE COCIDOS.



GASTERÓPODOS

# GASTERÓPODOS

- ORGANISMOS QUE VIVEN EN EL INTERIOR DE CONCHAS SIMPLES. Entre estos se incluyen las lapas, los caracoles, los bígarios, cañaílla, chirla, coquina....

# BÍGARO



# NAVAJAS



# ERIZO DE MAR



# VIEIRA



# ZAMBURIÑA



# ALMEJA FINA



# ALMEJA CHOCHA



# MEJILLÓN



# BERBERECHO



# OSTRAS



# CEFALÓPODOS

- SIGNIFICA CABEZA SIN PATAS, DEBIDO PROBABLEMENTE A QUE LOS TENTACULOS PARTENDE LA CABEZA
- SE DENOMINAN ASÍ A LOS MOLUSCOS MARINOS SIN CONCHA VISIBLE.

# CEFALÓPODOS

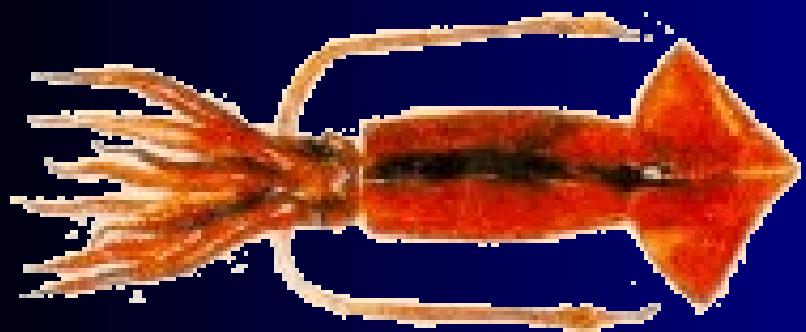
- CALAMAR
- POTA
- SEPIA
- CHOCO
- PULPO

# EL CALAMAR



# **EL CALAMAR**

- En lo que a tamaño se refiere, las distintas especies de calamares varían muchísimo. El calamar común de las costas orientales del Atlántico norte mide entre 30 y 45 cm de longitud, y el calamar gigante, que mide al menos 18 m de longitud, es el mayor de los invertebrados acuáticos. Vive a profundidades de 300 a 600 m, donde es presa del cachalote.



**POTA** Su cuerpo es alargado con aletas en forma de rombo en la base. Se elabora como la **jibia**. Es un molusco cefalopodo

# SEPIA o JIBIA



# **LOS CRUSTÁCEOS**

# LOS CRUSTÁCEOS

- INVERTEBRADOS DE RESPIRACIÓN BRANQUIAL Y ESQUELETO EXTERNO, PROVISTOS DE CAPARAZÓN EXTERNO PATAS QUE POSIBILITAN SU DESPLAZAMIENTO
- TIEMPO DE COCCIÓN TIENDE A SER CORTO
- CAMBIANDO DE COLOR DURANTE EL PROCESO DE COCINADO
- TAMBIEN SUELEN COCINARSE A LA PLANCHA A LA PARRILLA.

# GAMBA BLANCA



**PULMASA S.L.**

EXPORTADOR DE PESCADO Y MARISCO

G/ DIEGO PEREZ MILA, 27 21.410 ISLA CRISTINA (Huelva)  
TEL: 959 343 623 FAX: 959 332 097 MOVIL: 970 855 753 RGSA (2005) U/L/H

# LANGOSTINOS



# LA CIGALA



**PULMASA S.L.**  
**EXPORTADOR DE PESCADO Y MARISCO**

C/ DIEGO PEREZ MILA, 27 21.410 ISLA CRISTINA (Huelva)  
TEL. 959.343.623 FAX. 959.332.087 MOVIL. 970.855.753 R.G.S.A.-1205518/H

# LOS CARABINEROS



# BOGAVANTE



# LA LANGOSTA



# CANGREJO DE MAR



# CANGREJO DE RÍO



# NÉCORA



# LA CENTOLLA



# BUEY DE MAR



# PERCEBES



# PRESENTACIÓN COMERCIAL

- VIVOS
- FRESCOS
- CONGELADOS
- COCIDOS
- DERIVADOS DE LOS MARISCOS

# VIVOS

- RESERVADO A LAS ESPECIES DE GRAN RESISTENCIA FUERA DEL AGUA
  - LANGOSTA
  - CANGREJOS
  - BOGAVANTES

# FRESCOS

- LOS QUE DESPUES DE CAPTURADOS NO HAS SIDO SOMETIDOS A NINGUN METODOS DE CONSERVACIÓN EXCEPTO LA REFRIGERACIÓN,CUBIERTOS DE HIELO Y SAL.

# CONGELADOS

- CRUDOS O COCINADOS SOMETIDOS A LA ACCIÓN DEL FRÍO HASTA LOGRAR TEMPERATURAS ENTRE 0° C Y –5° C, EN UN PERIODO DE TIEMPO NO SUPERIOR A 2 HORAS
- Y MANTENIENDOLO A –20°C.

# COCIDOS

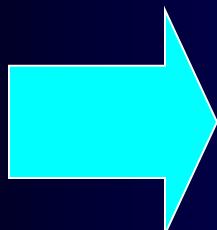
- ES EL MARISCO QUE ENCONTRAMOS FRESCO O CONGELADO Y QUE HA SIDO SOMETIDO A LA ACCIÓN DEL VAPOR DE AGUA O DEL AGUA EN EBULLICIÓN, SIENDO REFRIGERADOS SEGUIDAMENTE Y VENDIDOS EN COTOS ESPACIO DE TIEMPO.

# DERIVADOS DEL MARISCO

- TAMBIEN SE ENCUENTRAN CONSTRUIDOS TOTAL O PARCIALMENTE POR CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS DE BUENA CALIDAD QUE SON TRATADOS EN FORMA DE CONSERVAS O SEMICONSERVAS, PARA SU MANTENIMIENTO EN OPTIMAS CONDICIONES PARA EL CONSUMO, DURANTE UN PERIODO LIMITADO.

# **CARACTERISTICAS DEL MARISCO EN OPTIMAS CONDICIONES**

# CARACTERISTICAS DEL MARISCO EN ÓPTIMAS CONDICIONES



- ESPECIE
- GRADO DE FRESCOS
- TAMAÑO
- PROCEDENCIA
- ESTACIONALIDAD

# FORMAS DE COCIÓN

- EBULLICIÓN, VAPOR
- AL HORNO
- A LA PARRILLA
- EN FRITURA
- SALTEADO
- HERVIDOS EN LÍQUIDO PARA  
ELABORACIONES EN FRÍO

ESPECIE	TAMAÑO	TIEMPO DE COCIÓN
Gamba fresca	40-50 pzs Kg	1 a 2 hirviendo
Langostino fresco	20-30 pzs Kg	3-5 hirviendo
Cigalas frescas	15-25 pzs Kg	3-5
Bogabantes frescos	+ - 500 gr	15 minutos aproximadamente
Langosta fresca	+ - 500 gr	10-15 minutos
Percebe vivo	Medianos	1-2 minutos
Buey de mar	-1000 gr	10-20 minutos
Nécoras frescas	+ - 100 gr. pz	5-7 minutos
quisquilla	60-80 pzs Kg	1-2 minutos

**FIN**...

