

**EXPERTO
EN**

PESCADOS

Y MARISCOS

DIRIGIDO A

PERSONAS QUE DESEEN ADQUIRIR O AMPLIAR SUS CONOCIMIENTOS Y TÉCNICAS, SOBRE LA ELABORACIÓN DE PLATOS MARINOS.

TAMBIÉN VA DIRIGIDO A PERSONAS EMPRENDEDORAS QUE GENEREN SU PROPIO NEGOCIO O AQUELLAS QUE YA TIENEN UN EMPRENDIMIENTO Y DESEEN AMPLIAR SU PROPUESTA CULINARIA EN SU NEGOCIO.



¿QUÉ APRENDERÁS?

- LAS RECETAS TRADICIONALES Y DE VANGUARDIA CON PESCADOS Y MARISCOS PARA OBTENER DELICIOSOS PLATOS.
- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS EN LOS PESCADOS Y MARISCOS.
- LAS BPM Y HACCP Y LA IMPORTANCIA DE LA CADENA DE FRIO DE LOS PESCADOS Y MARISCOS.
- LA COCINA CREATIVA Y ESPECÍFICA DE PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN, COCCIÓN Y LA PROPORCIÓN CORRECTA DE INGREDIENTES, DE TAL MANERA QUE SE FUSIONEN Y RESULTE LOS SABORES QUE SE ESPERAN PARA CUMPLIR CON LAS EXIGENCIAS DEL CONSUMIDOR.

- A GENERAR SU PROPIO NEGOCIO O AQUELLAS QUE YA TIENEN UN EMPRENDIMIENTO Y DESEEN AMPLIAR SU PROPUESTA CULINARIA.

**SOMOS PARTE DE
BTH
GROUP**

CERTIFICACIÓN

EL PARTICIPANTE RECIBIRÁ UN DIPLOMA A NOMBRE DEL IES PRIVADO "IBEROAMERICANA" QUE CERTIFICA SU PARTICIPACIÓN EN EL CURSO:



BTHSTUDIO
INSTITUTE
IESP IBEROAMERICANA
RM 173-2018 MINEDU

CONTENIDO TEMÁTICO

2 MESES - MODALIDAD PRESENCIAL - 24 HORAS MENSUALES / 6 HORAS SEMANALES

MÓDULO 1

(24 HORAS)

ASPECTOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA MARINA

LAS BPM - HACCP

TÉCNICAS DE CORTE Y LIMPIEZA, BASES Y SALSAS MADRES

TÉCNICAS DE COCCIÓN Y REDUCCIÓN

ENTRADAS MARINAS: COCTEL DE MARISCOS, CHORITOS A LA CHALACA, CAUSA, PULPO AL OLIVO, TIRADITOS, ETC

CEVICHE: LECHE DE TIGRE, CEVICHE CLÁSICO, CEVICHE MIXTO, CEVICHE NIKKEI, ETC

MÓDULO 2

(24 HORAS)

PLATOS CALIENTES:

- CHICHARRÓN DE PESCADO
- JALEA MIXTA
- ARROZ CON MARISCOS
- RISOTTO DE MARISCOS
- ARROZ CHAUFA CON MARISCOS
- PAELLA MARINA
- PARIHUELA
- SUDADOS
- CHUPES

RONDAS MARINAS

HORARIOS

MODALIDAD PRESENCIAL
SEGÚN DISPONIBILIDAD

MATRÍCULA Y CAPACIDAD POR AULA

S/. 350 (INCLUYE UNIFORME Y DIPLOMA)
10 PARTICIPANTES MÁXIMO, EDUCACIÓN PERSONALIZADA

DURACIÓN

48 HORAS
2 MESES

PRECIO REGULAR:

2 CUOTAS DE S/1,200

PRECIO POR CAMPAÑA:

2 CUOTAS DE S/ 850 (INCLUYE INSUMOS PARA CLASES PRÁCTICAS)



FORMA DE PAGO CONVENIO BTH INSTITUTE SAC - BBVA

A NOMBRE DE BTH INSTITUTE SAC - RUC 20604909997
CTA CORRIENTE: 00110262020017067432 | CCI: 01126200020017067432

PAGO PRESENCIAL EN NUESTROS MÓDULOS DE INFORMES LUN A VIER DE 9 AM A 6PM
SEDE SAN BORJA: AV GUARDIA CIVIL 727

NOTA IMPORTANTE

*Los montos pagados no son materia de devolución parcial ni total.
**El inicio de clases pactado puede estar sujeto a cambios.

AV. GUARDIA CIVIL 727 SAN BORJA, LIMA - PERÚ

📞 902756902 - 900179155

INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE

WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE