

**EXPERTO
EN**

INNOVACION CULINARIA



DIRIGIDO A

A PROFESIONALES Y PÚBLICO EN GENERAL QUE DESEEN ADQUIRIR O ACTUALIZAR SUS CONOCIMIENTOS EN LAS NUEVAS TÉCNICAS Y PROCESOS QUE SE UTILIZAN EN LA COCINA DE VANGUARDIA.



EL CURSO BRINDA LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA ENTENDER Y EXPLORAR LAS PRINCIPALES HERRAMIENTAS Y TÉCNICAS USADAS EN LA COCINA DE VANGUARDIA, DE TAL FORMA, EL PARTICIPANTE PODRÁ APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS ADECUADOS PARA CONSEGUIR LA CALIDAD, TEXTURA Y PROPORCIÓN CORRECTA DE INGREDIENTES, FUSIONANDO LOS SABORES PARA CUMPLIR LAS DEMANDAS DEL CONSUMIDOR NACIONAL E INTERNACIONAL.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- NUEVAS RECETAS, TÉCNICAS, HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS Y MÉTODOS DE COCCIÓN USADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CREANDO NUEVOS PLATOS Y MEJORANDO LA PRESENTACIÓN DE LOS YA EXISTENTES.
- A RECONOCER LA EVOLUCIÓN DE LA COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL POR LA INFLUENCIA DE LOS GRANDES CHEFS.
- A PONER EN PRÁCTICA UN CONJUNTO DE PROCESOS QUE APLICARÁS A LOS ALIMENTOS PARA CONSERVARLOS Y HACERLOS DIGERIBLES Y SABROSOS.



SOMOS PARTE DE BTH GROUP

CERTIFICACIÓN



BTHSTUDIO
INSTITUTE
IESP IBEROAMERICANA
RM 173-2018 MINEDU

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

CONTENIDO TEMÁTICO

1 MES - MODALIDAD PRESENCIAL - 25 HORAS MENSUALES / 05 HORAS SEMANALES

SESIÓN 1

TÉCNICAS DE DESHIDRATADOS Y AHUMADOS

DEFINICIÓN, PROCESOS, TIPOS Y MÉTODOS.

TÉCNICAS DE DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS Y FRUTAS.

SESIÓN 2

TÉCNICAS DE CONFITADOS

DEFINICIÓN.

CONFITAR AVES, CARNES Y PESCADOS.

CONFITAR HORTALIZAS Y FRUTAS.

SESIÓN 3

TÉCNICAS DE COCINA AL VACÍO

DEFINICIÓN, TIPOS Y MÉTODOS.

TÉCNICAS DE COCINA AL VACÍO.

SESIÓN 4

TÉCNICAS DE ESPUMAS Y ESFERIFICACIONES

DEFINICIÓN,

TIPO DIRECTA E INVERSA.

SESIÓN 5

TÉCNICAS GELIFICACIONES Y EMULSIONES

GELIFICANTES: DEFINICIÓN, USO Y TIPOS. CLASIFICACIÓN EN ORGÁNICOS E INORGÁNICOS.

COCINA CONTEMPORÁNEA Y DE VANGUARDIA. COCINA DE AUTOR Y MOLECULAR.

HORARIOS

MODALIDAD PRESENCIAL
SEGÚN DISPONIBILIDAD

MATRÍCULA Y CAPACIDAD POR AULA

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

DURACIÓN

25 HORAS
1 MES

PRECIO REGULAR:

1 CUOTA DE S/ 1,200

PRECIO POR CAMPAÑA:

1 CUOTAS DE S/ 800 (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