

EXPERTO EN COCINA REGIONAL PERUANA

DIRIGIDO A

TÉCNICOS, ESTUDIANTES, PROFESIONALES Y PÚBLICO EN GENERAL EN CONOCER LA DIVERSIDAD DE LA COCINA PERUANA DE LAS DIFERENTES REGIONES DEL PAÍS



ESTE CURSO DE “EXPERTO EN COCINA REGIONAL” ES DE NATURALEZA TEÓRICO-PRACTICO, TIENE COMO PROPÓSITO APLICAR EL CONOCIMIENTO DE LA ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DESDE LA LOGÍSTICA, MANIPULACIÓN, PRODUCCIÓN Y LAS TÉCNICAS MODERNAS DE CULINARIAS APLICADAS A LA COCINA PERUANA PARA DESARROLLAR UNA COCINA PROFESIONAL.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- DESARROLLAR LAS RECETAS DE LA COCINA PERUANA DE LAS DIFERENTES REGIONES DEL PAÍS Y COMPRENDER LA HISTORIA DE LA COCINA PERUANA E IDENTIFICA LOS INSUMOS REGIONALES Y LAS DISTINTAS VARIANTES PARA EL DESARROLLO DE UNA CULTURA GASTRONÓMICA SOSTENIBLE.
- DOMINAR LAS TÉCNICAS CULINARIAS APLICADAS A LA COCINA PERUANA PARA LA CREACIÓN DE UNA OFERTA GASTRONÓMICA DE VANGUARDIA.

SOMOS PARTE DE **BTH GROUP**

CERTIFICACIÓN



UNA VEZ FINALIZADOS LOS ESTUDIOS Y SUPERADAS LAS PRUEBAS DE EVALUACIÓN, EL ALUMNO RECIBIRÁ UN DIPLOMA A NOMBRE DEL IES PRIVADO "IBEROAMERICANA" QUE LO CERTIFICA COMO:

CONTENIDO TEMÁTICO

COCINA DE LA COSTA Y LIMA CAPITAL - 03 MESES - 48 HORAS

MÓDULO 1 (01 MES - 16 HORAS)

COCINA DE LA COSTA

- CONCEPTOS E HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA PERUANA
- CREMAS TRADICIONALES PERUANAS:
POSTRES TRADICIONALES PERUANOS
- INFLUENCIA EN LA COCINA PERUANA, TÉCNICAS DEL SALTADO:
LOMO SALTADO Y ANTICUCHOS
TALLARN SALTADO MAR Y TIERRA
- PESCADOS Y MARISCOS:
ENTRADAS (CAUSA, CHORITOS, PULPO AL OLIVO)
CEVICHE (CLÁSICO Y MIXTO)
CALIENTES (CHICHARRÓN, ARROZ CON MARISCOS, SUDADOS Y CHUPES)
- PLATOS TÍPICOS TRADICIONALES

MÓDULO 2 (01 MES - 16 HORAS)

COCINA DE LIMA Y CENTRO

- PLATOS TÍPICOS LIMA CAPITAL:
ARROZ CON POLLO
AJÍ DE GALLINA
CAUSA LIMEÑA
PAPA RELLENA
SANCOCHADO
MENESTRÓN
- PLATOS TÍPICOS PROVINCIA LIMA:
CEVICHE DE PATO/POLLO
PATO AL AJÍ
SOPA SECA Y CARAPULCRA
PALLARES
- COCINA CENTRO:
PAPA A A HUANCAÍNA
PASTEL DE CHOCLO
HUMITAS SALADAS Y DULCES
CHICHARRÓN DE CHANCHO
PUCA PICANTE

MÓDULO 3 (01 MES - 16 HORAS)

COCINA DEL SUR Y SELVA

- COCINA DEL SUR:
OCOPA AREQUIPEÑA
ROCOTO RELLENO
CUY CHACTADO
PICANTE DE CUY
CHUPE DE CAMARONES
PASTEL DE PAPAS
ADOBO AREQUIPEÑO
- COCINA DE LA SELVA:
JUANES DE POLLO
INCHICAPI
TACACHO CON CECINA
ARROZ CHAUFA AMAZÓNICO
BROCHETAS AMAZÓNICAS



MODALIDAD

PRESENCIAL
EDUCACIÓN PERSONALIZADA

MATRÍCULA

S/. 350 (INCLUYE UNIFORME)
TURNO INTERDIARIO, SEGÚN DISPONIBILIDAD

DURACIÓN

3 MESES

PRECIO REGULAR:
3 CUOTAS DE S/ 1,200

PRECIO POR CAMPAÑA:
3 CUOTAS DE S/ 840 (INCLUYE INSUMOS)

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

INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE

900179155

WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE