

EXPERTO

EN PARRILLA Y AHUMADOS

DIRIGIDO A

ESTUDIANTES, EMPRENDEDORES Y PÚBLICO EN GENERAL QUE DESEAN CONVERTIRSE EN EXPERTOS EN PARRILLAS Y AHUMADOS A TRAVÉS DE NUESTRO SISTEMA PRÁCTICO, ESPECIALIZADO Y DE CORTA DURACIÓN



ESTE CURSO DE PARRILLAS Y AHUMADOS TENDRÁ COMO INSTRUCTORES A LA ASOCIACIÓN DE PARRILLEROS DEL PERÚ EN ALIANZA CON BTHSTUDIO

¿QUÉ APRENDERÁS?

- A DOMINAR LAS TÉCNICAS CULINARIAS DEL MUNDO DE LAS BRASAS Y PARRILLAS Y ASÍ CONVERTIRTE EN UN EXPERTO PARRILLERO.
- APRENDERÁS A IDENTIFICAR LOS CORTES MÁS ADECUADOS PARA CADA TIPO DE COCCIÓN Y CÓMO PREPARARLOS ANTES DE ASARLOS.
- CÓMO MANEJAR EL FUEGO Y LA TEMPERATURA: DESCUBRIRÁS LOS TIPOS DE COMBUSTIBLES QUE PUEDES UTILIZAR PARA HACER UNA BUENA PARRILLA.

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

1 MES - MODALIDAD PRESENCIAL - 24 HORAS MENSUALES

SESIÓN 1 (02 HORAS)

COMBUSTIBLES Y EQUIPOS

INTRODUCCIÓN AL CURSO
GUÍA ASADORES CON TAPA, INTRODUCCIÓN A LOS ASADORES CON TAPA
EL CALOR POR CONVECCIÓN
LAS ZONAS DE CALOR

SESIÓN 2 (02 HORAS)

TEORÍA DE LA CARNE

TIPOS DE CORTES POR PROTEÍNA
LA FIBRA, EL MARMOLEO
COCCIONES RÁPIDAS Y LENTAS, TÉRMINOS DE PROTEÍNAS Y COMO LOGRARLOS
LAS ZONAS DE CALOR

SESIÓN 3 (04 HORAS)

PARRILLA BÁSICA

EL CONTROL DEL CALOR
LA TRANSMISIÓN DEL CALOR, LOS NIVELES DE CALOR
EL TERMÓMETRO, PRIMEROS PASES Y ENCENDIDO DE LA BRASA

SESIÓN 4 (05 HORAS)

PARRILLA AVANZADA I ASADORES CON TAPA

EL CORTE PERFECTO
CORTES Y SU TÉRMINO IDEAL
EL SELLADO INVERSO
PERUANOS, EL CILINDRO Y LA CAJA CHINA

SESIÓN 5 (05 HORAS)

PARRILLA AVANZADA II ASADORES SIN TAPA

LA LEÑA COMO COMBUSTIBLE
LA FORMA DE LA MADERA, LOS TIPOS DE MADERA
CONTROL DE CALOR A FUEGO LENTO
HERRAMIENTAS, TIPOS DE FUEGO EN LA COCCIÓN ABIERTA

SESIÓN 6 (06 HORAS)

AHUMADO AMERICANO

INTRODUCCIÓN AL AHUMADO EN CALIENTE, MÚSCULOS DUROS, EL HUMO
EL AHUMADO
AHUMADORES VS. ASADORES
EL AGUA EN EL AHUMADO, MADERAS PARA AHUMAR, LAS ASTILLAS, BLOQUES Y/O LEÑA: ANATOMÍA DE BBQ, LOS RUBS, HERRAMIENTAS

MODALIDAD

PRESENCIAL
EDUCACIÓN PERSONALIZADA

MATRÍCULA

S/. 350 (INCLUYE UNIFORME)
TURNO SEGÚN DISPONIBILIDAD

DURACIÓN

1 MES

PRECIO REGULAR:

1 CUOTA DE S/ 1,800

PRECIO POR CAMPAÑA:

1 CUOTA DE S/ 1,500 (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