

Programas de
Educación Continua



PEC Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

Programa de
Especialización en
**Gastronomía
Peruana Regional**

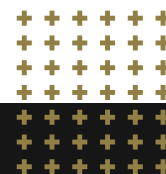


Conviértete en un experto de la Gastronomía Peruana

El Perú ha logrado posicionarse como líder y referente mundial de la gastronomía porque cuenta con una perfecta fusión entre la tradición culinaria del antiguo Perú y su variedad de insumos ricos en nutrientes.

Nuestro país ha sido reconocido como el mejor destino culinario mundial por los World Travel Awards, el certamen más prestigioso a nivel global.





Logros de aprendizaje

Al finalizar el Programa de Especialización, el participante será capaz de:

- + Comprender y desarrollar las preparaciones de la gastronomía peruana con innovación y creatividad.
- + Dominar las técnicas de la gastronomía peruana para la creación de una oferta gastronómica de vanguardia.
- + Conocer los insumos de la gastronomía peruana para la preparación de ofertas gastronómicas novedosas.
- + Comprender la historia de la gastronomía peruana.
- + Aplicar procesos de investigación y desarrollo en pro de una gastronomía sostenible.

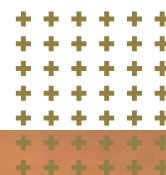
Metodología —

Cuenta con 4 fases del aprendizaje: **Inspírate/Aprende/Aplica/Comparte**

35% virtual sincrónica | 65% virtual asincrónica

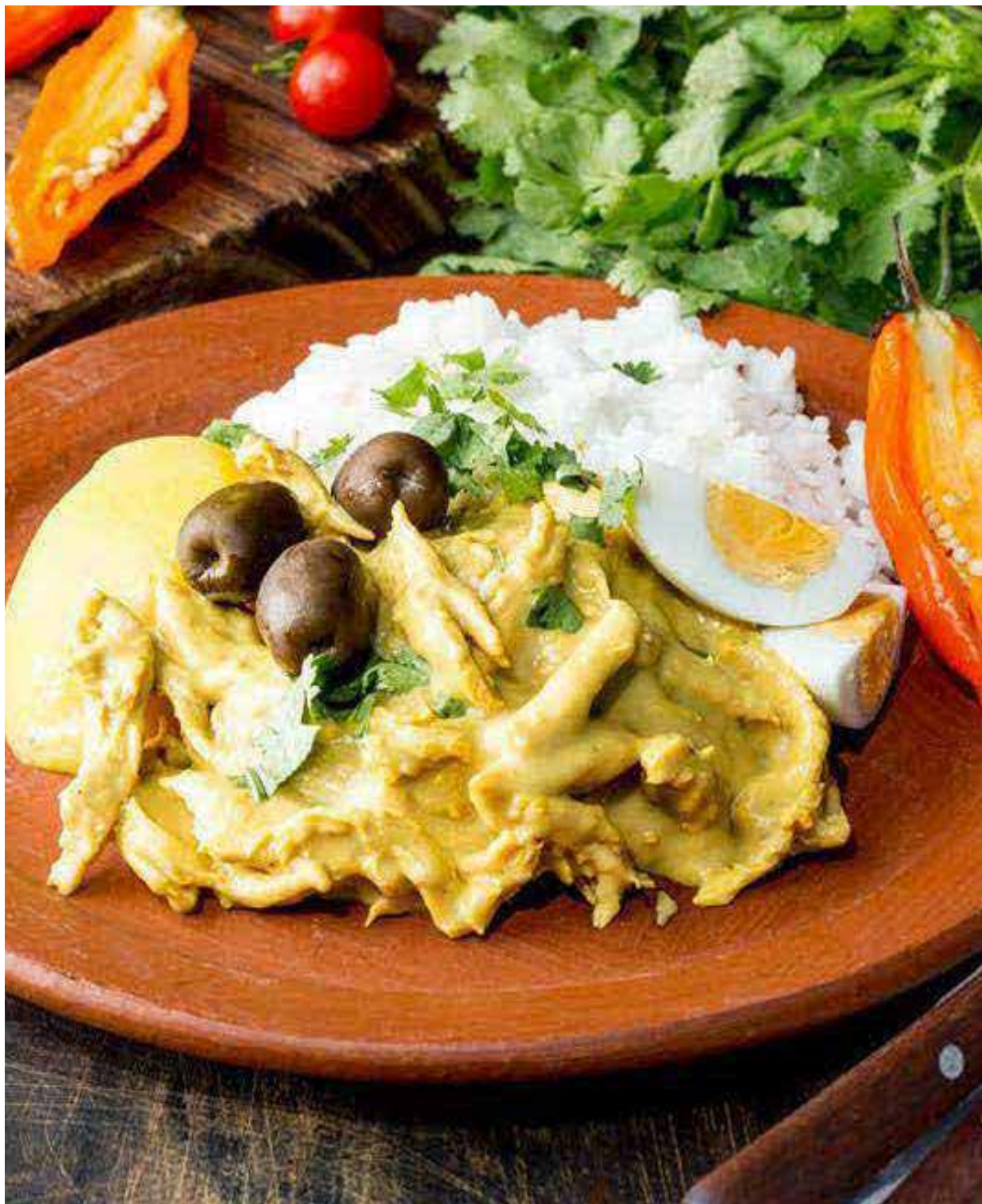
Inspírate	Aprende	Aplica	Comparte
<ul style="list-style-type: none"> + Involúcrate con lo que vas a aprender revisando diversos recursos interactivos. Luego, autoevalúate respondiendo un quiz interactivo. 	<ul style="list-style-type: none"> + Revisa los videos, recursos interactivos o descargables disponibles por semana. + Participa en el foro de la semana y consulta offline al docente experto. + Repasa el tema con la infografía de resumen y los recursos complementarios. + Conéctate en vivo con el docente según cronograma académico de cada curso. 	<ul style="list-style-type: none"> + Desarrolla un test interactivo semanal(**). + Desarrolla la actividad integradora o práctica para recibir feedback del docente experto (***) 	<ul style="list-style-type: none"> + Comparte tus conclusiones en el foro y desarrolla un cuestionario final (**). + Publica un resumen de la actividad integradora o práctica en formato video y comenta la de dos compañeros (***)

* Cada curso tiene 8 sesiones. | ** Aplica para los cursos de 32 horas. | *** Aplica para los cursos de 48 horas.



Certificación —

Certificado emitido por Le Cordon Bleu Perú





Datos Generales



Inicio

17 de julio



Horario de clases sincrónicas*

Cursos Culinarios

Lunes de 7:00 p.m. a 9:30 p.m.

Otros cursos:

Miércoles de 7:00 p.m. a 8:40 p.m.



Duración

16 semanas



Inversión

+ Precio regular: ~~S/5.400~~

+ Promoción (30% dscto): **S/3.780**

(*)Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.

Recomendable >= 30 Mbps.

Conexión internet móvil: 3G como mínimo.



Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- + Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.



Plan de estudios

Historia de la Gastronomía Peruana

Comprenderás la historia de las cocinas regionales, con énfasis en las técnicas ancestrales, en las recetas autóctonas y la gran biodiversidad de especies comestibles. Se tratarán temas relacionados a la historia de las cocinas regionales, la evolución de las chicherías a las picanterías, la aparición de los restaurantes y la biodiversidad en el Perú.

Cocina Peruana

Aprenderás los conocimientos de cocina y las técnicas peruanas a través de un recorrido gastronómico por las distintas regiones del Perú, enfatizando que las cocinas son clave para la realización de las tareas culinarias de forma natural e instintiva. Los temas por abordar incluyen: insumos y costumbres de las distintas regiones del país, elaboración de platos de entrada y fondo además de otras recetas.

Sostenibilidad en la Gestión Gastronómica

Analizarás la importancia de la sostenibilidad en la gestión gastronómica. Los temas para tratar son los fundamentos del desarrollo sostenible, situación actual de la sostenibilidad en el ámbito nacional e internacional y los indicadores de la gestión gastronómica desde el enfoque de la sostenibilidad.

Técnicas de Pastelería Peruana

Desarrollarás competencias que permitirán comprender y aplicar los procesos, técnicas y producción de las bases de la pastelería peruana tradicional incluyendo los fundamentos básicos en concordancia con la normativa y los estándares nacionales e internacionales vigentes. Se hace énfasis en las características físicas y organolépticas de los productos.

