

Programas de
Educación Continua



PEC Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

Programa de
Especialización en

**Gastronomía
Peruana Contemporánea**

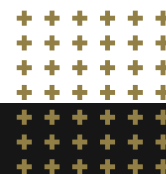


Conviértete en un experto de la Gastronomía Peruana

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.

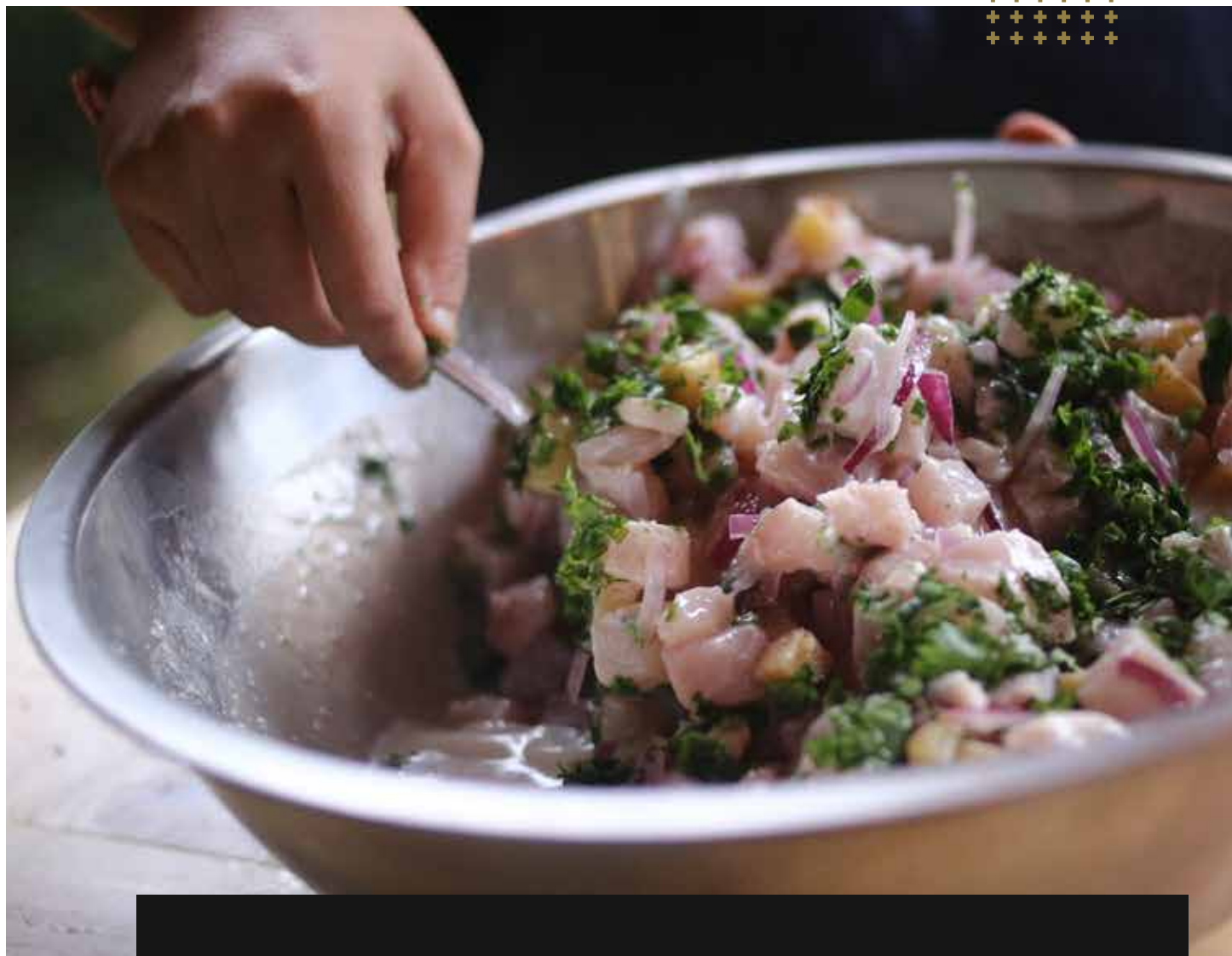
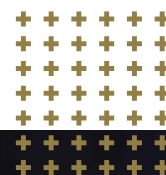
Metodología —

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

35% virtual sincrónica | 65% virtual asincrónica

Inspírate	Aprende	Aplica	Comparte
+ Involúcrate con lo que vas a aprender revisando diversos recursos interactivos. Luego, autoevalúate respondiendo un quiz interactivo.	+ 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.	+ Desarrolla un test interactivo semanal(**). + Desarrolla la actividad integradora o práctica para recibir feedback del docente experto (***)	+ 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

05 de junio



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/6.200~~

+ Promoción (30% dscto): **S/4.340**

(*)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

Taller de Marketing Gastronómico

Tiene como propósito facilitar las herramientas necesarias para que el participante ponga en valor la cocina peruana, incidiendo en las bondades de los productos y logrando generar una experiencia gastronómica memorable. Los temas por abordar son: panorama gastronómico actual en Perú, tendencias del sector, branding gastronómico, uso de medios digitales, fotografía digital gastronómica, periodismo gastronómico, entre otros.

Cocina Peruana Contemporánea

Comprenderás la evolución y la situación actual de la cocina moderna, incidiendo en el respeto por las técnicas clásicas. Con recetas inspiradas en las preparaciones de los niveles anteriores y utilizando ingredientes y productos locales, los alumnos desarrollan aptitudes para la creación e innovación de nuevos platos.

Diseño de Proyectos de Innovación Gastronómica

Diseñarás un proyecto de innovación que tenga impacto en la sostenibilidad. Para ello, analizarás y detectarás necesidades y problemas de su contexto laboral para plantear soluciones creativas y realizables centradas en los usuarios. Asimismo, desarrolla los procesos organizativos y técnicos para identificar oportunidades de mejora que le permitan diseñar un proyecto que responda a una necesidad en su ámbito profesional.

Pastelería Peruana Contemporánea

Te formarás como un profesional que se involucre en el aspecto del preparado de diferentes tipos de postres, pasteles, panes, confitería, chocolatería, heladería, con las técnicas y métodos de las diferentes escuelas extranjeras, y conocer e interpretar las distintas recetas y estilos de la pastelería peruana. Así como, efectuar un trabajo calificado en el que se demuestre no sólo su habilidad, sino que desarrolle su creatividad.



