

Programas de
Educación Continua

Diploma de
especialización en
Gastronomía
Peruana



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



¡Conviértete en un experto de la Gastronomía Peruana con una visión de innovación y creatividad con nuestro programa especializado!

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 la variedad de insumos ricos en nutrientes.

Recientemente ha sido reconocido como mejor destino culinario del mundo por los World Travel Awards, el certamen más prestigioso a nivel global.

Dirigido a —

- + Egresados de carreras culinarias (nacionales y extranjeros).
- + Profesionales del sector gastronómico motivados por actualizar sus conocimientos y especializarse.
- + Personas que tienen conocimientos previos de gastronomía o con experiencia profesional comprobable que deseen distinguirse aplicando las técnicas de la gastronomía peruana.



Logros de aprendizaje —

Al finalizar el Diploma 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.



Certificación —

Diploma emitido por Le Cordon Bleu Perú

Certificados modulares emitidos por Le Cordon Bleu Perú*

(*) Las certificaciones no son acumulativas.

Disclaimer: A los alumnos que cumplan la totalidad de las horas académicas correspondientes a los tres módulos solo se les otorgará el diploma. A los alumnos que se matriculen en un módulo, solo se les otorgará una certificación modular.



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.

Plan de estudios —

Módulo 1	Módulo 2	Módulo 3
<p>8 créditos 4 cursos (2 de 48 hrs y 2 de 32hrs) Horas totales: 160 horas Duración por curso: 8 semanas</p>	<p>8 créditos 4 cursos (2 de 48 hrs y 2 de 32hrs) Horas totales: 160 horas Duración por curso: 8 semanas</p>	<p>8 créditos 4 cursos (3 de 48 hrs y 1 de 32hrs) Horas totales: 176 horas Duración por curso: 8 semanas</p>
<p>Certificado Modular de Gastronomía Peruana Básica</p>	<p>Certificado Modular de Gastronomía Peruana Intermedia</p>	<p>Certificado Modular de Gastronomía Peruana Avanzada</p>
<p>Diploma especialización en Gastronomía Peruana a nombre de Le Cordon Bleu Perú</p>		



Detalle de los cursos —

Inducción a la plataforma virtual

Módulo 1:

Historia de la Gastronomía I

Analizarás y comprenderás el desarrollo de la gastronomía peruana a lo largo del tiempo, los elementos y variables que se conjugan en su creación y desarrollo ya que es una de las más importantes del planeta y cuenta con una gran biodiversidad de especies comestibles. Se tratarán temas relacionados a la cocina de los Andes del Perú, la cocina durante la conquista española, la cocina en el Virreinato, las grandes migraciones y su influencia en la cocina peruana y los grandes aportes de la cocina de 1900.

Cocina Peruana Básica

Aprenderás los conocimientos básicos de cocina y te introducirás al mundo de las técnicas peruanas. Desde el primer día la asimilarás los conceptos explicados en las clases de demostración que se reforzarás con las prácticas en cocina.

Geografía de los alimentos

Conocerás los diferentes estratos que existen en el Perú y los productos nativos de las cuatro regiones: Costa, Sierra, Selva y mar territorial, reconociendo los valores nutricionales de los ingredientes más emblemáticos y su estacionalidad. Se desarrollarán los temas relacionados al origen y geografía nativa de productos, importancia de los pisos ecológicos y microclimas con diversidad de especies además de los productos oriundos y sostenibles de las cuatro regiones del Perú.

Pastelería Peruana Básica

Desarrollarás un conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas en los fundamentos de repostería y técnicas de la pastelería peruana e internacional en un nivel básico. Para lograr dicho propósito se desarrollarán aspectos relacionados a las diversas técnicas para preparar postres, dulces, masas, etc.

Módulo 2:

Historia de la Gastronomía Peruana II

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 Intermedia

Pondrás en práctica las técnicas aprendidas en el nivel básico 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.

Pastelería Peruana Técnicas

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.

Módulo 3:

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.



Datos generales - **Inicios**



Inicio

11 de junio



Duración

48 semanas
(16 semanas por módulo)



Horario de clases sincrónicas*

Martes y jueves de
7:00 p.m. a 9:30 p.m.



Inversión

+ Precio Regular: S/10,400

+ **Promoción (25% dscto.): S/7,800**

(*)Requisitos técnicos mínimos y recomendados:
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.
Recomendable >= 30 Mbps.
Conexión internet móvil: 3G como mínimo.



