



Diploma  
**PESCADOS**  
**Y MARISCOS**  
**TRADICIONES MARINAS**

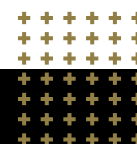
Programas de  
Educación Continua



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU®**  
PERÚ

La cocina marina es un reflejo de la riqueza y diversidad de los sabores del mundo. En este curso, abordaremos la elaboración de platos de la cocina marina peruana, así como los más icónicos de la gastronomía internacional.

A través de un enfoque práctico en **Le Cordon Bleu Perú**, los estudiantes aprenderán a reconocer los insumos adecuados y a aplicar técnicas culinarias específicas que les permitan crear preparaciones excepcionales.



### Objetivo

El participante será capaz de conocer y preparar platos de la cocina marina peruana y los platos marinos más representativos de la cocina internacional, identificando los distintos insumos para procesarlos de manera correcta, aplicando diferentes técnicas de cortes y cocciones predefinidas, y replicar los sabores y texturas adecuadamente



### Dirigido a

Personas con conocimiento básico en cocina, que busquen aprender técnicas culinarias de manera profesional.





## Kit y Materiales

- + (1) Mandil con pechero blanco
- + (1) Secador
- + Gorros descartables
- + (1) Cristina
- + (1) Redecillas
- + Mascarillas



**Certificación** —

Diploma emitido por el **Le Cordon Bleu Perú**



# Datos Generales



**Inicio**  
27 de enero



**Horario**  
Lunes y miércoles  
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



**Duración**  
16 sesiones



## Modalidad Presencial

El curso está compuesto por 2 módulos de 8 sesiones presenciales cada uno. Cada uno de los módulos se distribuyen en: 4 sesiones demostrativas y 4 sesiones prácticas. Durante las sesiones demostrativas, el chef prepara las recetas programadas mostrando las técnicas que se aplican en cada preparación. En las sesiones prácticas, asistes para ejecutar lo aprendido en la sesión demostrativa con la compañía y asistencia del chef del curso, y de esa manera asegurar que tu aprendizaje y experiencia en el curso sean significativas.



## Inversión Diploma

+ Precio regular: ~~S/10,000~~  
+ Promoción (50% dscto.): **S/5,000\***

(\* Promoción con cupos limitados)

### 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.







# Recetas



## Módulo

### Tradiciones Marinas I

- + Jalea mixta con tártara y sarza criolla
- + Pescado a la chorrillana
- + Cebiche tradicional
- + Sudado de pescado
- + Pulpo al olivo
- + Tacu tacu con escabeche de pescado
- + Tiradito de pulpo y conchas
- + Pescado en salsa de chupe



## Módulo

### Tradiciones Marinas II

- + Pulpo a la gallega
- + Matelote de pescado en salsa de vino
- + Nem de pescado
- + Terrina de pescado tricolor
- + Pescado en costra de sal
- + Sopa francesa de pescado con rouille
- + Calamares rellenos con morcilla
- + Brochetas de salmón, conchas y langostinos

