



LCI
Bogotá

MAKE IT
HAPPEN!

CURSO CORTO DE COCINA PERUANA

OBJETIVOS GENERALES:

La gastronomía del Perú está considerada entre las más diversas del mundo, con un elevado número de platos típicos.

Es resultado de la fusión de la tradición culinaria del antiguo Perú (con sus propias técnicas e insumos) con la cocina española. Luego se vio influenciado por las costumbres culinarias de los franceses. Igualmente la influencia de las inmigraciones del siglo XIX, que incluyó chinos, japoneses e italianos, entre otros.

Las artes culinarias peruanas están en constante evolución y ésta, sumada a la variedad de platos tradicionales, hace muy complicado determinar las mejores alternativas y los platos más representativos.

El objetivo central de este curso es dar a los participantes los conocimientos necesarios para que sean creativos y puedan realizar cocina peruana basada en sus sabores particulares, su sencillez, su estilo y equilibrio aparte de ser un deleite.

DIRIGIDO A:

Ejecutivos, Profesionales, estudiantes con interés en el área de la Gastronomía Internacional.

DURACIÓN:

Los cursos tienen una duración total de 18 horas divididas en seis sesiones y cada sesión de tres horas semanales.

METODOLOGÍA:

Las sesiones del curso serán de forma teórica-práctica, con el fin de promover la participación de los asistentes para aportarles a sus experiencias y enriquecerles de forma temática.

TEMARIO DEL CURSO:

El curso está dividido en cuatro sesiones de 3 horas cada una. En cada clase se realizará un menú conformado por una entrada, plato fuerte y postre; haciendo una descripción de los principales ingredientes y técnicas.

PRIMERA SESIÓN:

- Papa a la huancaína
- Ají de gallina
- Chilcano de pisco
- Picarones

SEGUNDA SESIÓN:

- Choros a la chalaca
- Parihuela
- Pisco sour
- Crema volteada

TERCERA SESIÓN:

- Chupe de camarones
- Tiradito
- Leche de tigre
- Suspiro limeño

CUARTA SESIÓN:

- Causa rellena con camarones
- Lomo saltado
- Frijol colado
- Cóctel de algarrobina

CERTIFICACIÓN

Se hará entrega de los certificados a los participantes que hayan asistido por lo menos al 80% de las horas programadas y cumplido y aprobado con la totalidad de los trabajos solicitados durante el curso; y una vez sea certificado el pago correspondiente al curso.