

PRO TRIUMPH

Management Consulting



Especialización en Gastronomía
Peruana en Lima



Especialización en Gastronomía Peruana en Lima

PROTRIUMPH, empresa especializada en proyectos internacionales de capacitación, presenta su programa de Especialización en Gastronomía Peruana en Lima, elaborado en conjunto con el Instituto Superior Tecnológico EXPRO, sólida institución educativa privada del Perú y que cuenta con más de 15 años de trayectoria en servicios en educación especializada, aportando profesionales altamente capacitados y competitivos para el sector Gastronómico, Turístico y Hotelero.

ASPECTOS GENERALES DEL PROGRAMA

Fecha de Inicio: 2 de Octubre de 2017.

La fecha de inicio del programa puede ser anticipada o postergada según la demanda de cupos para el mismo. En caso de cualquier cambio de fecha se avisará oportunamente a las personas inscritas.

Duración Académica: 20 horas divididas en 5 sesiones de 4 horas curriculares cada una.

Duración Total del Programa en Lima: 7 días.

Descripción General:

Programa elaborado especialmente para chefs y/o estudiantes de gastronomía avanzados chilenos o aecindados en Chile que deseen especializarse en cocina peruana en el país de origen de esta cocina de fama mundial.

CONTENIDOS:

- √ Introducción a la gastronomía peruana.
- √ Preparación de fondos, aderezos y ajíes.
- √ Preparaciones específicas en Taller de Cocina:
 - Ceviche de pescado.
 - Pulpo al Olivo.
 - Choritos a la Chalaca.
 - Carapulcra Chinchana.
 - Seco de Res con Frejoles.
 - Rocoto Relleno.
 - Pastel de Papa.
 - Chupe de Camarones.
 - Causa Limeña.
 - Arroz con Leche.
 - Mazamorra Morada.

ASPECTOS GENERALES DEL PROGRAMA

CONTENIDOS:

√ Cocina Experiencial en Cieneguilla (día viernes):

- Pachamanca.
- Humitas Verdes.
- Papas a la Huancaína.

EL PROGRAMA INCLUYE:

- √ Traslados hacia y desde el aeropuerto.
- √ Pasajes aéreos Santiago – Lima – Santiago.
- √ Alojamiento por 7 días (desde Domingo PM a Domingo AM) en hotel Rivera Inn, Cercano al instituto Expro (habitación individual con baño privado).
- √ Desayuno diario tipo buffet.
- √ 20 horas curriculares a cargo de especialistas en gastronomía peruana.
- √ Uso de infraestructura institucional, materiales e insumos para clases.
- √ Visitas guiadas extra programáticas a lugares seleccionados (según detalle).
- √ Traslado de ida y regreso a Cieneguilla para sesión de cocina experiencial.
- √ Ceremonia de cierre de curso y diploma del Instituto Expro.
- √ Cena de despedida en restaurante Chifa Mandarín.
- √ Traslado hacia el restaurante Mandarín y del restaurante al hotel.

ACTIVIDADES EXTRA PROGRAMÁTICAS

Día 1 (PM, después de clases):

- VISITA A PLAZA MAYOR DE LIMA

La plaza Mayor o plaza de Armas de Lima, es el sitio fundacional de la ciudad de Lima, capital del Perú. Es el principal espacio público de la ciudad y está ubicada en el centro histórico.

- BASÍLICA Y CONVENTO DE SAN FRANCISCO DE LIMA, MUSEO DE LAS CATACUMBAS

El conjunto monumental de la Basílica y Convento de San Francisco de Lima, también conocido como San Francisco el Grande o San Francisco de Jesús, se encuentra en el centro histórico de Lima.

- PALACIO DE GOBIERNO DEL PERÚ

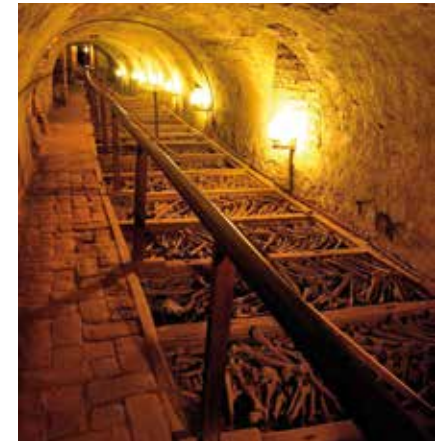
El Palacio de Gobierno del Perú, llamado también Casa de Gobierno o Casa de Pizarro, es la sede principal del poder ejecutivo peruano y la residencia oficial del Presidente del Perú.

- PLAZA SAN MARTÍN

La plaza San Martín fue declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO ya que está considerada como uno de los espacios públicos más representativos de la ciudad.

- PALACIO MUNICIPAL DE LIMA

El Palacio Municipal de Lima es un edificio público que sirve de sede de la Municipalidad.



ACTIVIDADES EXTRA PROGRAMÁTICAS

Día 2

- **VISITA AL TERMINAL PESQUERO** (AM, antes de clases)

- **VISITA AL MUSEO DE LA NACIÓN** (PM, después de clases):

Es uno de los museos históricos más importantes de la ciudad.

- **VISITA AL PARQUE DE LA EXPOSICIÓN**

Parque, teatro, historia y anfiteatro.

- **VISITA AL PARQUE DE LA MURALLA**

Considerado Patrimonio Cultural de la Nación.

Día 3

- **VISITA AL MERCADO DE LIMA** (AM)

- **VISITA A CASA DE LA GASTRONOMÍA PERUANA** (PM)

Día 4

- **VISITA A PARQUE DE LA RESERVA Y CIRCUITO MÁGICO DE AGUA** (PM)

Día 5

- **ACTIVIDAD EXPERIENCIAL EN CIENEGUILLA Y CENA EN RESTAURANTE MANDARÍN** (AM y PM).

Día 6: Libre.

Día 7: Retorno a Santiago.



PRECIOS Y ASPECTOS COMERCIALES

Costo del Programa por Alumno: US\$2.500 (dos mil quinientos dólares).-

Forma de pago: 10% (US\$250) para reserva una vez formalizada la inscripción, saldo (90% = US\$2.250) con al menos 20 días hábiles de anticipación a la fecha de inicio.

Formalización del requerimiento: Llenado y firma de solicitud de inscripción, fotocopia de carnet de identidad y/o pasaporte, fotocopia de último certificado de estudios y certificado de antecedentes para fines especiales.

El precio del programa no incluye: Viáticos, alimentación que no sea la que está indicada en los detalles incluidos ni otro tipo de servicios que no estén específicamente mencionados en el programa.





PRO TRIUMPH
Management Consulting

www.protriumph.com

contacto@protriumph.com