



CURSO COCINA PERUANA

VENTAJAS

- Plana docente especializada, con exitosa trayectoria profesional.
- Talleres equipados con tecnología moderna.
- Doble certificación a nombre de INTECI y del Ministerio de Educación.
- Metodología moderna con clases vivenciales que te ayudarán a lograr un rápido y exitoso aprendizaje.
- Plan curricular actualizado, diseñado para desarrollar tus habilidades con prácticas continuas que te darán la ventaja de insertarte rápidamente al mercado laboral.
- Alianzas y convenios con prestigiosos restaurantes, hoteles e instituciones del rubro, del ámbito nacional e internacional.
- Clases, seminarios y conferencias magistrales con chefs peruanos y extranjeros que complementarán tu formación profesional.

REQUISITOS DE MATRÍCULA

- DNI (original y fotocopia).
- Pago de seguro estudiantil contra accidentes.
- 03 fotos a color tamaño carné (fondo blanco).
- Carné de sanidad (original) emitido por la Municipalidad de tu sector.
- Fotocopia de recibo de servicios (luz, agua o teléfono).

HORARIO

INICIO

INVERSIÓN

DURACIÓN



Tu propia versión del **éxito.**



LOS OLIVOS

D. Av. Antúnez de Mayolo 900
Urb. Mercurio
T. 522.4878 / 522.4920

LOS OLIVOS

D. Pje. Las Compras 118
Urb. El Trébol
T. 533.8176 / 533.0564

SURCO

D. Av. Santiago de Surco 4844
Urb. San Roque
T. 274.5058 / 557.5301

SURCO

D. Av. Santiago de Surco 4366
Urb. La Virreyna
T. 274.3013 / 282.9626



f /INTECIOFICIAL

WWW.INTECI.EDU.PE

@INTECI_PERU

CURSO COCINA PERUANA

El curso de Cocina Peruana de INTECI no solo está orientado para aquellas personas con estudios o experiencia previa en cocina, sino también a los que quieren incursionar en la gastronomía peruana.

Te ofrecemos un sistema práctico, especializado y de corta duración, a través del cual podrás convertirte en un experto de la cocina peruana tradicional y fusión, aprendiendo y dominando las técnicas culinarias modernas y los métodos de trabajo estandarizados que te llevarán a destacar y estar preparado para asumir los retos que exige el mercado.

De la mano de nuestros chefs especializados en el área, aprenderás los principios esenciales de la cocina y pastelería del Perú. Además, descubrirás los insumos y técnicas más representativas de cada región de nuestro país.



TESTIMONIO



LUIS CORRALES

"Soy un gran admirador de la gastronomía y siempre he tenido el sueño de ser chef, por eso ingresé a INTECI. Poco a poco, aprendí las técnicas culinarias para lograr el éxito. Me siento complacido de haber recibido la mejor enseñanza de verdaderos profesionales, expertos en la gastronomía peruana".

COMPETENCIAS

Al concluir, estarás en la capacidad de:

- Conocer, dominar y aplicar las técnicas de la cocina peruana tradicional y fusión.
- Conocer y poner en funcionamiento los utensilios y máquinas para el servicio de una cocina.
- Planificar, organizar y dirigir una cocina en los negocios de la gastronomía peruana.
- Respetar y aplicar las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y comprobar la calidad de la cadena alimenticia.
- Utilizar correctamente las materias primas buscando el mejor rendimiento de las mismas.
- Presentar adecuadamente los platos, utilizando las nuevas tendencias en decoración.
- Crear nuevas propuestas de alimentos a través del uso de insumos y la aplicación de técnicas de la gastronomía peruana.
- Formar tu propio negocio en el rubro de la gastronomía peruana.

CAMPO LABORAL

Tu propio negocio de restauración, restaurantes de cocina peruana, servicios de catering, concesionarios de empresas, hospitales, entre otros.

EL CAMINO INTECI

¿QUÉ NOS HACE DIFERENTES?

En INTECI recibirás una formación integral para potenciar tu talento y emprender con éxito. A esto le denominamos "El Camino INTECI".

01

Aprender haciendo

Talleres y metodología con clases vivenciales que te ayudarán a lograr un rápido aprendizaje, desarrollando tus habilidades con prácticas continuas.

02

Pasantías

Gracias a nuestros convenios, promovemos el intercambio y el desarrollo de prácticas profesionales en instituciones de prestigio a nivel nacional e internacional.

03

Experiencia internacional

El intercambio de experiencias y conocimientos a nivel internacional resulta necesario para la competencia profesional, por ello realizaremos: foros, clases y conferencias magistrales con profesionales de instituciones extranjeras, viajes de estudio, intercambios, entre otros.

04

Certificaciones modulares

La formación modular, especializada de acuerdo a cada rubro, nos permite otorgarte certificaciones modulares, convirtiéndose en una oportunidad para incorporarte rápidamente al mercado laboral.

05

Coaching profesional

INTECI cuenta con un área de apoyo y asesoría con el objetivo de potenciar tus habilidades y facilitar el contacto con buenas oportunidades que te beneficiarán a nivel profesional.

06

Coaching académico

INTECI cuenta con una estructura de soporte académico para que puedas adquirir un aprendizaje integral y superes cualquier dificultad en tu camino hacia la vida profesional.

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO I: GASTRONOMÍA CRIOLLA

Organización del área de cocina y BPM	Introducción a la historia de la gastronomía peruana, influencias y mestizaje	Técnicas de aderezos y pastas de los diferentes ajíes de nuestra gastronomía
Entradas frías y calientes	Cocina criolla	Pescados y mariscos

MÓDULO II: GASTRONOMÍA DEL NORTE Y POSTRES PERUANOS

Reconocimientos de alimentos y bebidas del Norte del Perú	Técnicas y elaboraciones de la gastronomía regional del norte	Influencias de la pastelería en nuestra culinaria	Postres tradicionales de perú y de cuchara limeña
---	---	---	---

MÓDULO III: GASTRONOMÍA DE LA SIERRA

Principales insumos, costumbres e influencias de la gastronomía del Sur del Perú	Técnicas gastronómicas de los Andes del Perú	Cocina regional de la Sierra	Elaboraciones gastronómicas del Sur del Perú
--	--	------------------------------	--

MÓDULO IV: GASTRONOMÍA DE LA SELVA Y COCINA CHIFA

Reconocimiento de insumos de nuestra Amazonía peruana	Técnicas de la cocina de la Selva: envueltos y majados	Gastronomía de la Selva
Principales insumos de la gastronomía oriental	Influencias de la cocina china en la gastronomía peruana	Principales elaboraciones de la gastronomía chifa

*Malla sujeta a variaciones con previo aviso

CERTIFICACIONES

- Certificado a nombre del Instituto de Profesiones Empresariales INTECI como EXPERTO EN COCINA PERUANA.
- Certificado a nombre del Ministerio de Educación.

ALIANZAS ESTRATÉGICAS

