

Certificación Gastronomía y Tendencias Saludables

Desarrolla tus conocimientos en gastronomía y nutrición para alinearte a los nuevos intereses y tendencias del consumidor en el cuidado de la salud.

Integra los conocimientos en arte culinaria y nutrición para crear innovadoras propuestas gastronómicas y nutritivas con un enfoque profesional en la nutrición. Los participantes aprenderán a través de demostraciones culinarias y clases prácticas en nuestros talleres gastronómicos

Dirigido

- Profesionales en nutrición, gastronomía y carreras afines.
- Inversionistas en el segmento de la gastronomía y la hospitalidad (en diferentes escenarios).
- Estudiantes de las carreras de nutrición, gastronomía y afines.

Logros de aprendizaje

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:



- Reconocer las tendencias alimentarias actuales en el sector gastronómico.
- Dominar las habilidades culinarias prácticas en una cocina profesional.
- Crear y adaptar sus propias recetas culinarias con opciones saludables.
- Ejecutar estrategias comerciales para su marca, redes sociales y precio de venta.
- Desarrollar recetas bajo nuevos conceptos dentro del rubro de alimentos y bebidas.
- Analizar una variedad de temas gastronómicos tradicionales y contemporáneos para aplicar en la creación de nuevas propuestas culinarias.

Datos generales



Inicio
27 de octubre



Duración
3 meses



Horario

Clases teóricas:
Lunes, miércoles y viernes
De 7:00 p.m. a 10:00 p.m.

Talleres prácticos*:
Sábados de 2:00 p.m. a 5:00 p.m.
(*Fechas: 25 nov, 2, 9 y 16 dic)



Modalidad Semipresencial
Clases sincrónicas y talleres prácticos presenciales



Inversión
Precio regular: S/2,800
Promoción (30% dscto.): S/1,960

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



Certificación

Certificado emitido por el Programa de Extensión Universitaria de La Universidad Le Cordon Bleu.

Plan de estudios

Módulo 1 Gastronomía y Tendencias Alimentarias

1

- Introducción al mundo de la gastronomía y las actuales tendencias alimentarias.
- Participación en conferencias sobre tendencias alimentarias y la industria de la salud y el bienestar.

Módulo 3 La Ciencia de los Alimentos

3

- Las técnicas de conservación de alimentos, fermentación y encurtido.
- Las técnicas culinarias para la elaboración de yogurt y mezcla de especias.
- Las técnicas culinarias para modificaciones más saludables en los alimentos: reducción de azúcar, reducción de sal y grasas saturadas, alternativas lácteas y bebidas vegetales.

Módulo 5 Taller Gastronómico: Técnicas Culinarias con enfoque en la Alimentación Saludable

5

- Las técnicas culinarias en la cocina profesional con el uso de técnicas clásicas y modernas.
- Clases prácticas con enfoque en la cocina saludable.
- Técnicas prácticas y habilidades de evaluación sensorial.
- La conservación de los alimentos y cocina con ingredientes subutilizados.
- Clases de cocina y repostería saludable con enfoque en las actuales tendencias alimentarias.

Módulo 7 Food Business, Media & Marketing

7

- Los aspectos y procesos comerciales en la industria de alimentos saludables.
- Estrategias de marketing, branding y comunicación para el negocio gastronómico.
- Social media y gestión de las redes sociales.

Módulo 2 Los Principios Nutricionales

2

- Los principios básicos de la nutrición y técnicas culinarias que preservan los elementos nutricionales en los alimentos.
- Los macronutrientes y micronutrientes.
- La alimentación como tratamiento en determinadas afecciones a la salud.
- Elección de los ingredientes y alimentos adecuados para una alimentación saludable.

Módulo 4 Sistemas Alimentarios Sostenibles

4

- Las tendencias actuales en sostenibilidad: huertos urbanos, cultivo de alimentos en ambientes controlados y más.
- Temas de relevancia en la industria alimentaria: el desperdicio de alimentos, el origen de los alimentos, la autenticidad, la estacionalidad y la política alimentaria.

Módulo 6 Seguridad Alimentaria y Microbiología

6

- La seguridad alimentaria con un enfoque en la perspectiva de la naturaleza de los alimentos y principios alimentarios seguros en producción.
- Legislación alimentaria actual.

Módulo 8 Seguridad Alimentaria y Microbiología

8

La investigación culinaria y gastronómica como proceso de evaluación.

Los estudiantes completarán una serie de evaluaciones sobre los módulos del programa. En este módulo el participante recibe tutoría y se realizan visitas de campo a restaurantes.

Taller Gastronómico

Técnicas Culinarias con enfoque en Alimentación Saludable

Nota Importante

- La Universidad 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.
- Se reserva el derecho de modificar la plana docente de acuerdo a disponibilidad o cambios en el programa.
- 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.