

Taller Cocina Peruana Nutritiva

El Perú es sido reconocido a nivel internacional como uno de los mejores destinos culinarios por su diversidad y deliciosos sabores.

En la Universidad Le Cordon Bleu hemos diseñado un taller totalmente práctico en el cual se elaborarán diferentes tipos de platos de la gastronomía peruana con el uso de insumos saludables, manteniendo el sabor, presentación y tradición de nuestra cocina.

Datos generales

-  **Fechas:** Miércoles 21 y jueves 22 de diciembre
-  **Duración:** 2 sesiones
-  **Horario:** De 6:00 p.m. a 10:00 p.m.
-  **Modalidad:** Presencial
-  **Inversión:**
Precio regular: S/800
Promoción (25% dscto.): S/600



Nuestra Propuesta

Sesión Teórica

- Principios de nutrición

Sesión Práctica

- Causa de pollo
- Ensalada de col
- Ensalada de pepino y manzana
- Ensalada de quinua negra, brotes y alcachofa
- Arroz con alcachofas
- Arroz con aceitunas
- Olluquito con carne
- Ají de pollo

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.