



CURSO CORTO  
**CEVICHE Y TIRADITOS**

**VIRTUAL**



## CEVICHES Y TIRADITOS

El programa propone ampliar los conocimientos del alumno y puedan complementar su propio negocio con una propuesta culinaria inspirada en los mejores platos fríos pescados y mariscos, bajo el asesoramiento de nuestro reconocidos chef.

### **Chef instructor Juan Carlos Pacheco**

Estudios técnicos en Gastronomía en el Instituto superior Stendhal, chef instructor de varios institutos a nivel regional.

Chef encargado del Restaurant escuela Sante, Chef en importantes marcas gastronómicas de Arequipa.

Especialista en pescados y mariscos tanto en platos fríos y calientes.



## OBJETIVO:

Curso diseñado para ampliar tus conocimientos sobre técnicas en pescados y mariscos, desarrollando las principales recetas de platos fríos de pescados y mariscos.



## FECHA DE INICIO

26 Febrero



## DURACIÓN

4 sesiones



## HORARIO

Solo sábados  
4:00 pm a 6:00 pm



## CLASES EN VIVO Y GRABADAS

\*El instituto se reserva el derecho de postergar el inicio en caso no se complete la cantidad mínima de alumnos matriculados.

# TEMARIO

## SESIÓN 1

- Tiradito exótico de conchas de abanico
- Ceviche de camarones y langostino

## SESIÓN 2

- Tiradito rupa rupa
- Nocturno

## SESIÓN 3

- Tiradito de Salmon con jugo de maracuyá y tumbo
- Ceviche manglar

## SESIÓN 4

- Ceviche norteño
- Tiradito de conchas en salsa palteada



# CEVICHE Y TIRADITOS

## INVERSIÓN

- Precio Regular: S/150
- Precio Promocional: S/100  
(Válido hasta el 10 Febrero)

### Incluye:

- Recetario virtual
- Certificación a nombre del Instituto
- Ingreso a Plataforma Virtual
- Chef especialista
- Clases en vivo y grabadas

\*Acceso a los contenidos del aula virtual hasta 30 días posteriores a la entrega del certificado.

