



UNIVERSIDAD DE PIURA

**PROGRAMA ACADÉMICO DE ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS
ESPECIALIDAD GESTIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS**

DIPLOMADO EN ALTA COCINA

OBJETIVOS GENERALES

Objetivo:

Brindar un conjunto de conocimientos actualizados con las más apropiadas técnicas culinarias que el medio gastronómico exige; a su vez por medio de la práctica realizar y brindar recetas de cocina que constituirán una guía para el logro del arte culinario.

PERFIL DEL INGRESO

Dirigido a:

Egresados de escuelas e institutos de cocina con experiencia profesional en el área de alimentos y bebidas (A&B), así como a cocineros que tengan un mínimo de dos años de experiencia laboral en restaurantes, sector hotelero, comedores industriales, clubes, empresas de catering o cualquier establecimiento afín a la restauración que esté interesado en perfeccionar su arte culinario.

REQUISITOS

- Constancia de egresado de cocina o certificado de trabajo indicando la antigüedad laboral de dos años en el área de Alimentos y Bebidas.
- Copia de DNI.
- 4 fotos tamaño carné.

TIEMPO - DURACION DEL DIPLOMADO

El diplomado tiene una duración de dos módulos, 244 sesiones académicas cada módulo consta de 122 sesiones, de las cuales 108 son prácticas y 14 teóricas. Los exámenes parciales y finales están incluidos dentro del total de horas pedagógicas.

Cada módulo constará de cinco cursos, de los cuales uno será teórico, tres prácticos y uno demostrativo (Cocina Fusión).

El temario del diplomado comprende dos Módulos Obligatorios, los cuales se podrán llevar de manera modular sin ser uno pre requisito del otro.

DURACION: 244 sesiones / 488 horas

DURACION DEL MODULO I

FECHA DE INICIO: 31 de mayo 2010

FECHA DE FINALIZACIÓN: 03 de setiembre 2010

DURACION DEL MODULO II

FECHA DE INICIO: 13 de setiembre 2010

FECHA DE FINALIZACION: 17 de diciembre 2010

INVERSION

Matricula S/. 300.00 (Nuevos Soles)

Modulo I S/. 5,600.00 (Nuevos Soles)

Modulo II S/. 5,600.00 (Nuevos Soles)

Estos pagos se podrán cancelar en ocho pagos mensuales de S/. 1,400.00 (Nuevos Soles) c/u.

Estos precios incluyen todos los insumos para las clases prácticas y demostrativas, una carpeta, material impreso con el contenido de los cursos (separatas), además de un uniforme completo, el cual incluye chaqueta, gorro y mandil elaborados de acuerdo a las especificaciones de seguridad internacional y el nombre del participante bordado.

CURSOS DEL POST TITULO

I Módulo	II Módulo
COCINA AL VACÍO PASTELERIA Y PANADERÍA ALTERNATIVA HACCP E HIGIENE CULINARIA COCINA MOLECULAR SENSORIAL COCINA FUSION I	VINOS, CATA Y MARIDAJE COCINA MOLECULAR CREATIVA HISTORIA E INVESTIGACION DE LA GASTRONOMIA PERUANA COCINA PERUANA ANCESTRAL COCINA FUSION II

METODOLOGIA

Los temas a desarrollar se realizarán de manera práctica en donde se hará la presentación de un menú, cada uno de los alumnos con ayuda y supervisión del chef instructor lo llevará a cabo individualmente o en grupo, de esta manera al finalizar se degustará cada uno de los platillos.

La modalidad del diplomado se encuadra dentro del sistema de cátedra presencial. Las sesiones de trabajo han sido diseñadas para ser impartidas de una manera práctica en instalaciones funcionales y de una manera teórica en el aula demostrativa del taller gastronómico de la universidad bajo la orientación de instructores profesionales y toda la materia prima requerida para compartir los conocimientos, adquirir las destrezas y habilidades necesarias para aprender a manejar situaciones del campo práctico real.

El diplomado es 90% práctico, con un programa que garantiza el aprendizaje de los alumnos ya que todas las prácticas en cocina son realizadas máximo por dos alumnos por cocina y apoyadas con clases demostrativas. Además, se cuenta con clases de contenido teórico para reforzar el conocimiento de los participantes. Cabe mencionar que los grupos son muy reducidos, la capacidad del diplomado es de 24 alumnos para garantizar una atención personalizada.

HORARIO

El horario es de 7:00 a.m. a 10:00 a.m. los días lunes y miércoles, los viernes de 7:00 a 11:30 y los sábados de 8:30 a 11:30.

Módulo I

Horario	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
7:00 a 8:30	Pastelería y Panadería Alternativa (P)		Cocina Molecular Sensorial (P)		HACCP e Higiene Culinaria (T)	
8:30 a 10:00	Pastelería y Panadería Alternativa (P)		Cocina Molecular Sensorial (P)		Cocina al Vacío (P)	Cocina Fusión (D)
10:00 a 11:30					Cocina al Vacío (P)	Cocina Fusión (D)

(T) Teórico (P) Práctico (D) Demostrativo

El horario es de 7:00 a.m. a 10:00 a.m. los días lunes y miércoles, los viernes de 7:00 a 11:30 y los sábados de 8:30 a 11:30.

Módulo II

Horario	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
7:00 a 8:30	Cocina Molecular Creativa (P)		Cocina Peruana Ancestral (P)		Historia e Investigación de la Gastronomía Peruana (T)	
8:30 a 10:00	Cocina Molecular Creativa (P)		Cocina Peruana Ancestral (P)		Vinos, Cata y Maridaje (P)	Cocina Fusión (D)
10:00 a 11:30					Vinos, Cata y Maridaje (P)	Cocina Fusión (D)

(T) Teórico (P) Práctico (D) Demostrativo

EVALUACIÓN Y ASISTENCIA

Los cursos prácticos y teóricos tienen un examen parcial y final y serán evaluados diariamente (desempeño, organización, trabajo en equipo, presentación entre otros).

Estas notas adicionalmente contemplarán trabajos asignados por cada profesor o chef instructor.

Las sesiones demostrativas serán evaluadas con intervenciones orales y la correcta asistencia al aula demostrativa (puntualidad y correctamente uniformado).

El alumno solo podrá acumular dos faltas por curso (15% inasistencia), si pasa el límite será separado del curso, teniendo la opción de poder llevarlo nuevamente en el siguiente módulo.

CURSOS DESAPROBADOS

El alumno desaprobado tendrá que llevar nuevamente el (los) curso (s), hasta obtener una nota aprobatoria.

Si el alumno es retirado por límite de faltas o desaprobado del curso tendrá que pagar US\$150 (dólares americanos) para poder llevar nuevamente el curso.

El alumno solo podrá llevar un curso desaprobado dos veces, a la tercera será separado del diplomado.

ACREDITACIÓN

Para obtener la constancia de validez del diplomado se requiere:

- Cumplir con los requisitos solicitados por el chef instructor de cada curso y haber aprobado con nota mínima de 10.5 los diez cursos.
- Haber cubierto como mínimo el 85% de asistencia y puntualidad a las clases.
- Haber abonado los pagos correspondientes en su totalidad.

En la clausura, el alumno recibirá un certificado de “Diplomado en Alta Cocina”, a nombre de la Universidad de Piura.

FACILITADORES

FLAVIO SOLÓRZANO

Chef del Restaurante El Señorío de Sulco

Curso: Cocina Ancestral Peruana

CARLOS ALBERTO DEL POZO ARANA

Chef Internacional

Curso: Cocina Molecular Sensorial

Cocina Molecular Creativa

ISRAEL LAURA

Chef del Restaurante 550

Curso: Cocina al vacío

PILAR LÓPEZ

Ing. Industrial

Curso: HACCP e Higiene Culinaria

MARGARET RODRÍGUEZ

Chef Nutricional y Especialista en Panadería & Pastelería Alternativa

Curso: Pastelería y Panadería Alternativa

RODOLFO TAFUR ZEVALLOS

Chef Internacional

Curso: Historia e Investigación de la Gastronomía Peruana

LUCERO VILLAGARCÍA

Sommelier y Especialista Comercial en Vinos

Curso: Vinos, Cata y Maridaje

CHEFS INVITADOS (Solo para el curso de Cocina fusión Demostrativa)

ROGER ARAKAKI

Chef del Restaurante Sushi Ito

Especialidad: Cocina Fusión Peruana - Japonesa

PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO

Chef Restaurante Malabar

Especialidad: Fusión

HAJIME KASUGA

Chef Restaurante Hanzo

Especialidad: Fusión Peruana - Japonesa

IVAN KISIC

Chef Restaurante La 73

Especialidad: Fusión

RODRIGO CONROY

Chef Restaurante Rodrigo

Especialidad: Fusión Internacional

YAKIR SATO

Chef Costanera 700

Especialidad: Cocina oriental

VALERIE SCHROTH

Chef Restaurante Cala

Especialidad: Pastelería

DESCRIPCIÓN DE LOS CURSOS

PASTELERÍA Y PANADERÍA ALTERNATIVA

El objetivo de este curso es que el alumno aprenda a desarrollar recetas con productos alternativos nacionales e internacionales dentro de las nuevas tendencias mundiales. Además podrán identificar todos los aspectos nutricionales dentro de la panadería/pastelería sin sacrificar sabor y textura en las diferentes recetas a desarrollarse. Se pretende educar, concientizar y desarrollar el paladar ante estas nuevas posibilidades culinarias.

HACCP E HIGIENE CULINARIA

El objetivo de este curso es que el alumno enmarque los conocimientos de seguridad e higiene alimentaria y del sistema HACCP, en un sistema de administración de seguridad de los alimentos que le ayude a prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos en los servicios que gestionan.

COCINA AL VACÍO

El objetivo de este curso es adquirir las técnicas necesarias para la iniciación en el uso de la cocina al vacío a fin de planificar los tiempos en la mise en place.

Aumentar las cualidades organolépticas de los productos y estandarizar la calidad a partir de la aplicación de una técnica innovadora.

Conocer las nuevas tecnologías y sus beneficios para alcanzar el óptimo aprovechamiento de los productos.

COCINA MOLECULAR SENSORIAL Y COCINA MOLECULAR CREATIVA

El curso desarrolla los principios sobre los que se funda la cocina molecular, explica algunas de las reacciones culinarias más importantes y desarrolla en la práctica las técnicas fundamentales de la cocina molecular contemporánea.

COCINA PERUANA ANCESTRAL

El alumno conocerá las civilizaciones más antiguas y su alimentación, podrá diferenciar las preparaciones a través del tiempo y analizar recetas utilizadas por nuestros antepasados, y podrá ubicar los diferentes insumos en las diferentes regiones del Perú.

VINOS, CATA y MARIDAJE

El objetivo del curso es que el alumno adquiera conocimientos sobre el vino, sus procesos, las nuevas tendencias, maridar un plato de manera práctica, y así poderlo aplicar en su labor diaria.

HISTORIA E INVESTIGACIÓN DE LA GASTRONOMÍA PERUANA

El alumno aprenderá a través de la historia los orígenes gastronómicos en el Perú realizando un viaje a través de las diferentes etapas de nuestra historia, logrando entender las diferentes transformaciones a lo largo del tiempo para el logro de nuestros tan exquisitos platos típicos, tanto nacionales como regionales.

Informes e inscripciones:

Srta. Verónica Benel Miyashima

Universidad de Piura – Campus Lima

Calle Mártir José Olaya 162, Miraflores

Teléfono: 213 9600 Anexo 2043 / 2034 – Fax: 213 9699

e-mail: veronica.benel@udep.edu.pe / diplomadococina@udep.pe