



LE CORDON BLEU®
PERÚ

DIPLOMA EN GASTRONOMÍA PERUANA

DOMINA LA COCINA
QUE CONQUISTA EL MUNDO



➤ PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

Un Diploma en Gastronomía Peruana diseñado para profesionales que buscan dominar una de las gastronomías más influyentes del mundo.

A través de técnicas, recetas e ingredientes emblemáticos, el programa recorre la riqueza culinaria del Perú —costa, sierra y selva— llevando al estudiante desde el producto local hasta la alta cocina de vanguardia.

Sumérgete en la esencia del Perú con nuestro exclusivo programa Diploma en Gastronomía Peruana, aprende de chefs expertos, descubre ingredientes autóctonos, domina técnicas y entiende por qué la cocina peruana es hoy un referente internacional.



➤ OBJETIVO DEL PROGRAMA

El objetivo del Diploma en Gastronomía Peruana es brindar a los participantes una experiencia gastronómica inmersiva, donde puedan aprender sobre la historia, ingredientes y técnicas culinarias de la cocina peruana.

A través de clases prácticas, recorridos por mercados locales y sesiones con chefs expertos, el programa busca:



Fomentar el conocimiento y la apreciación de la gastronomía peruana como patrimonio cultural.



Desarrollar habilidades culinarias mediante la preparación de platos icónicos del Perú.



Conectar a los participantes con ingredientes autóctonos y métodos tradicionales de cocina.



Impulsar la creatividad gastronómica, permitiendo que los asistentes adapten y fusionen técnicas peruanas en su propio estilo culinario.

¿POR QUÉ UN DIPLOMA EN GASTRONOMÍA PERUANA?

Vive la cocina peruana donde nace con el rigor y el prestigio de Le Cordon Bleu.

Un diploma internacional, práctico e inmersivo, diseñado para dominar una de las gastronomías más influyentes del mundo y fortalecer tu perfil profesional.

Este programa te ofrece una experiencia única porque combina:



Aprendizaje práctico intensivo desde el primer día.



Inmersión cultural real en el origen de los ingredientes.



Tradición e innovación en cada preparación.



Formación en uno de los destinos gastronómicos más importantes de Latinoamérica.

Estudia donde la cocina peruana se crea, evoluciona y lidera tendencias globales.

FORMACIÓN PRÁCTICA DESDE EL PRIMER DÍA

Metodología con demostración y práctica junto a chefs expertos

INMERSIÓN CULTURAL REAL

Visitas a mercados y experiencias vivenciales con productores.

TRADICIÓN + INNOVACIÓN

Reinterpretación de recetas clásicas con técnicas contemporáneas.

PRESTIGIO DEL DESTINO CULINARIO

Lima, capital gastronómica de América Latina, con chefs de clase mundial

7 PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del Diploma en Gastronomía Peruana es un especialista experto en la **ejecución de técnicas culinarias** tradicionales y de vanguardia aplicadas a la gastronomía peruana. Posee un dominio avanzado en el manejo de insumos nativos y biodiversidad regional peruana, garantizando la integridad física y química de los alimentos mediante la **aplicación rigurosa de normas de higiene e inocuidad alimentaria**.

Asimismo, cuenta con una **formación en emprendimiento**, capaz de gestionar operativamente unidades de negocio y startups gastronómicas bajo criterios de sostenibilidad y responsabilidad social.



MUCHAME DE
ATÚN CURADO



➤ ¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO?



PÚBLICO EXTRANJERO

Que buscan aprender sobre la gastronomía peruana y sus tradiciones.



ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA Y CHEFS EN FORMACIÓN

Que desean especializarse en cocina peruana y ampliar su repertorio culinario.



AFICIONADOS

Dirigido a personas interesadas en aprender y desarrollar técnicas de la cocina peruana.



EMPRENDEDORES GASTRONÓMICOS

Que quieren innovar y hacer crecer sus propuestas gastronómicas.



CHEF GREGOR FUNCKE

Director Técnico Culinario
de Le Cordon Bleu Perú

Estudió Gastronomía en Múnich, Alemania, para luego asumir retos en el ámbito de la restauración internacional en Alemania, España, Gran Bretaña y Perú. Ha ejercido como Chef Ejecutivo en diversos restaurantes, hoteles y empresas de catering y se ha especializado en el diseño, desarrollo y lanzamiento de proyectos gastronómicos en Perú y Europa.

A lo largo de su carrera ha representado la cocina peruana en diversos eventos internacionales y ha contribuido en publicaciones y

libros de cocina. Cuenta con una maestría en Dirección Hotelera, Empresas Gastronómicas y Food & Beverage. Actualmente asesora empresas en diseño de proyectos, capacitación y optimización de procesos y se desempeña como Director Culinario de Le Cordon Bleu Perú desde el 2019.



CHEF JAVIER AMPUERO

Especialista en
Cocina Peruana

Chef egresado de Le Cordon Bleu Perú, con más de 25 años de experiencia en la industria gastronómica, desempeñando funciones gerenciales y de asesoría en restaurantes, empresas y escuelas especializadas.

Desde 2013 es chef docente en Le Cordon Bleu Perú, donde lidera el programa de cocina peruana de las carreras profesionales, así como el Diploma en Gastronomía Peruana, consolidándose como un referente en la promoción y difusión de la gastronomía nacional. Ha sido coautor de publicaciones gastronómicas y recibió mención honrosa por su participación en La

gastronomía peruana para el mundo de PromPerú (2008).

Ha representado al Perú en eventos internacionales en América, Europa, Asia y Medio Oriente, y fue el primer chef peruano invitado por la Universidad de Harvard a dictar una conferencia sobre gastronomía peruana.

Es licenciatario de la Marca Perú desde 2018, cuenta con formación en Derecho por la Universidad de San Martín de Porres y con estudios en periodismo gastronómico e historia de la gastronomía peruana. Además, ha realizado pasantías internacionales, como en el restaurante D.O.M.

7 ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

EXPERIENCIA FORMATIVA

Una experiencia formativa integral que combina el enfoque teórico-cultural con el aprendizaje práctico y experiencial, a través de una inmersión gastronómica real en la cocina peruana. El programa incluye clases magistrales con chefs peruanos reconocidos, sólidas líneas teóricas y el uso de ingredientes de alta calidad para la preparación de platos.



TEÓRICO

CULTURAL



PRÁCTICA

EXPERIENCIAL



INMERSIÓN

GASTRONÓMICA REAL

Asimismo, ofrece una experiencia práctica en cocina con degustación incluida, complementada con visitas a mercados, restaurantes y encuentros con productores, además de laboratorios gastronómicos, clases de innovación culinaria, excursiones culinarias y viajes vivenciales a destinos como **Arequipa, Cusco y Chiclayo** (opcional).

El participante también podrá acceder a oportunidades de networking con amantes de la gastronomía, pasantías y recibirá un certificado de participación al finalizar el programa.

I. PRÁCTICA



Enfocada en la práctica.



Demostrativa
Sesiones demostrativas presenciales.



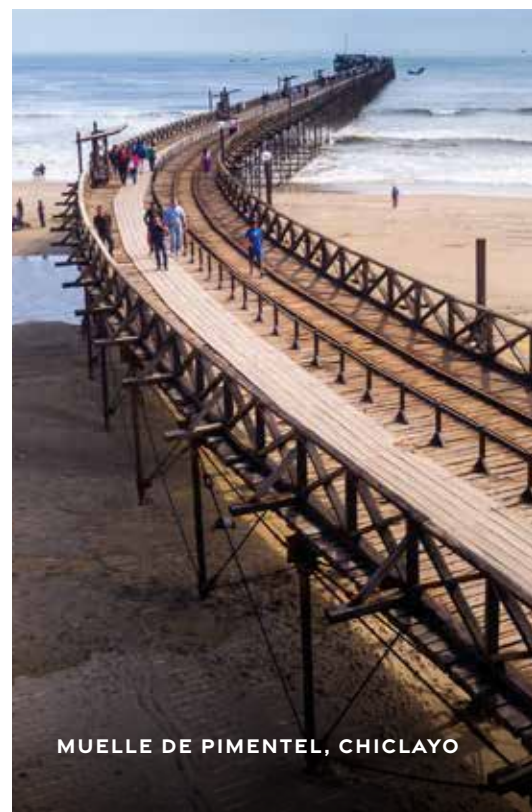
Aplicativa
Reproducción del contenido de la demostración (práctica).



VOLCÁN MISTI, AREQUIPA



MACHU PICCHU, CUSCO



MUELLE DE PIMENTEL, CHICLAYO

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO I: TÉCNICAS DE BASE

CIMIENTOS DE LA IDENTIDAD

El primer contacto con el rigor profesional se enfoca en el **dominio manual y sensorial de la despensa peruana**.

Proporciona los conocimientos básicos de cocina e introduce al alumno en el mundo de las técnicas peruanas.

En ella los alumnos trabajan en profundidad los principales cortes, métodos de cocción y la preparación de las bases de la cocina peruana.

FUNDAMENTOS DE LA COCINA PERUANA

Descubre las bases que dan identidad a una de las gastronomías más reconocidas del mundo. En esta primera etapa, el alumno desarrolla las técnicas fundamentales de la cocina peruana a través del dominio de aderezos, fondos, ajíes y preparaciones tradicionales.

¿QUÉ APRENDERÁS?

1

Bases y estructuras de la cocina peruana

2

Técnicas de corte y fileteado

3

Cebiches, tiraditos y leches de tigre

4

Técnicas tradicionales de guiso, fritura y atamalado

5

Uso de insumos emblemáticos del Perú

6

Organización básica de cocina profesional

COMPETENCIAS QUE DESARROLLARÁ EL ALUMNO



Precisión técnica



Organización culinaria



Comprensión de sabores y tradición



Dominio de técnicas base



MÓDULO II: IDENTIDAD REGIONAL

INFLUENCIAS E INTEGRACIÓN

Exploración exhaustiva de las técnicas regionales y las corrientes migratorias que definieron la gastronomía peruana actual. Se profundiza en técnicas **orientales, nikkei, italiana y afroperuana**, además de cocciones ancestrales y guisos de larga duración.

A través de un recorrido gastronómico por las distintas regiones del Perú, los alumnos ponen en práctica las técnicas aprendidas en el nivel básico.

En este nivel cada estudiante conocerá las diferentes regiones del país a través de las distintas técnicas de cocción, así como sus insumos y costumbres.

TRADICIÓN, REGIÓN Y EVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

Explora la diversidad culinaria del Perú y comprende las influencias culturales que dieron forma a su identidad gastronómica.

El alumno profundiza en preparaciones regionales y técnicas de mayor complejidad, integrando tradición peruana y fundamentos clásicos internacionales.

¿QUÉ APRENDERÁS?

1

Cocina regional peruana

2

Influencias culturales y mestizaje gastronómico

3

Técnicas de cocción prolongada y mixta

4

Aplicación de salsas madre y técnicas clásicas

5

Trabajo con proteínas y productos complejos

6

Desarrollo de autonomía operativa

COMPETENCIAS QUE DESARROLLARÁ EL ALUMNO



Interpretación culinaria



Dominio técnico avanzado



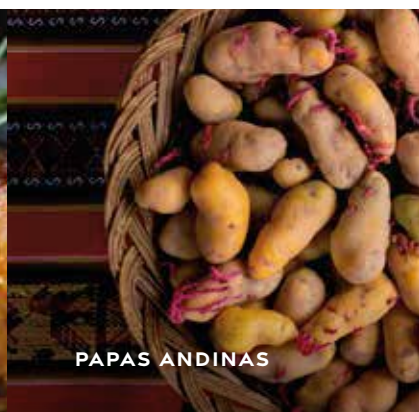
Integración de tradición y técnica



Autonomía profesional en cocina



PACHAMANCA



PAPAS ANDINAS



PAICHE & PLÁTANOS

MÓDULO III: CONTEMPORÁNEO Y ESPECIALIZACIÓN

LA CÚSPIDE TÉCNICA

Uso de técnicas modernas para **potenciar el insumo nativo** sin desnaturalizar su esencia.

Los alumnos desarrollarán sus aptitudes para la creación de nuevos platos.

La introducción de ingredientes y productos locales potencia la creatividad y abre la mente del alumno.

INNOVACIÓN Y COCINA PERUANA CONTEMPORÁNEA

Reinterpreta la cocina peruana desde una mirada contemporánea aplicando creatividad, técnica y visión gastronómica.

A través de una dinámica tipo restaurante, el alumno desarrolla propuestas originales utilizando insumos locales y técnicas modernas de alta cocina.

¿QUÉ APRENDERÁS?

1

Diseño de platos contemporáneos

2

Técnicas modernas aplicadas a cocina peruana

3

Creatividad culinaria e innovación

4

Desarrollo conceptual de platos

5

Construcción de menús gastronómicos

6

Resolución creativa bajo presión

COMPETENCIAS QUE DESARROLLARÁ EL ALUMNO



Pensamiento creativo



Innovación gastronómica



Desarrollo de propuesta propia



Ejecución profesional tipo restaurante



2. TEORÍA

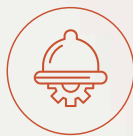
3 líneas de acción y agrupación de cursos:



FCC

Fundamentos, Ciencia y Cultura

El sustento intelectual e histórico del insumo.



GTO

Gestión Técnica y Operaciones

Inocuidad rigurosa, diseño y mantenimiento.



EIE

Emprendimiento, Innovación y Liderazgo

El modelo startup aplicado al sector.

ESTRUCTURA DE CURSOS DEL PROGRAMA

BÁSICO	INTERMEDIO	SUPERIOR
1. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA PERUANA Estudio cronológico desde la etapa preinca hasta la formación de las cocinas populares para entender la identidad del producto.	5. COMPRAS, ALMACÉN Gestión operativa del inventario y rentabilidad de la receta peruana.	9. DISEÑO DE PLANTAS Y FLUJOS DE TRABAJO Planificación física de la cocina basada en eficiencia técnica y arquitectura gastronómica.
2. GEOGRAFÍA DE LOS ALIMENTOS Y BIODIVERSIDAD Identificación técnica de insumos según sus regiones naturales y estacionalidad.	6. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA APLICADA Análisis del valor nutricional de los platos tradicionales y diseño de propuestas balanceadas.	10. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL Cuidado del equipamiento de alta tecnología y protocolos de seguridad laboral.
3. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (BPM) Fundamentos indispensables para la manipulación segura en una cocina profesional.	7. INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Aplicación de nuevas herramientas y métodos para potenciar la cocina regional sin perder su esencia.	11. MODELO DE NEGOCIOS Y STARTUPS GASTRONÓMICAS Metodologías para crear y validar emprendimientos culinarios peruanos innovadores.
4. CIENCIA Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS (Aporte del perfil que reemplaza el término Bromatología) Entender la composición de los insumos y cómo reaccionan ante el calor y el frío para garantizar su integridad.	8. RESPONSABILIDAD SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE Integración de criterios de sostenibilidad, respeto por las vedas y conexión con el productor local.	12. LIDERAZGO Y GESTIÓN DEL TALENTO Desarrollo de habilidades de gestión para manejar brigadas de cocina y equipos multidisciplinarios.

● FCC

● GTO

● EIE



PLAN DE ESTUDIOS

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA

Culmina el diploma desarrollando una propuesta de investigación vinculada a la historia, cultura, técnica o productos de la gastronomía peruana.

El proyecto integra investigación, análisis y aplicación culinaria, consolidando la visión profesional del estudiante.



INVESTIGACIÓN



ANÁLISIS



APLICACIÓN

CULINARIA



VISIÓN PROFESIONAL



MEDALLÓN DE RES CON
EMULSIÓN DE HIERBAS FRESCAS

➤ DURACIÓN del programa



DURACIÓN TOTAL

12 meses

**1,284 horas académicas
(incluyendo pasantías)**

prácticas



540h

teóricas



504h

pasantías



240h

Total

1,284h

módulo básico

18 de enero al 07 de
abril del 2027

módulo

INTERMEDIO

Del 19 de abril al 30
de junio del 2027

módulo

SUPERIOR

Del 12 de julio al
29 de set. del
2027

PASANTÍA(*)

Del 11 de oct.
al 04 de dic.
del 2027

GRADUACIÓN

Diciembre
del 2027

VIAJE 1 - Arequipa (OPCIONAL)

Del 08 al 11 de abril

VIAJE 2 - CHICLAYO (OPCIONAL)

Del 1 al 4 de julio

VIAJE 3 - CUSCO (OPCIONAL)

Del 30 de set. al 03
de oct. del 2027



MODALIDAD

Presencial

Programa bilingüe
(español / inglés)

La traducción al inglés
es en tiempo real, a
través de un traductor.

Horarios

L M V de 7am a 12m
J y S de 7am a 12m (Teoría)



INVERSIÓN

USD \$12,000*

**Descuentos por
lanzamiento - US\$ 11,000***

7 CERTIFICACIÓN



3 CERTIFICADOS: BÁSICO, INTERMEDIO Y SUPERIOR

Al finalizar el programa, el participante obtendrá el **Diploma de la Fundación Le Cordon Bleu Internacional**

DOMINA LA COCINA QUE CONQUISTA EL MUNDO



10101- 002460