

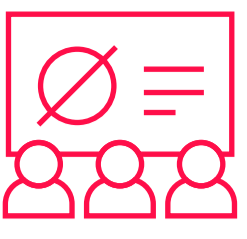
CURSOS Y  
ESPECIALIZACIONES >>>

**SISE** >>

**CURSO**

**COCINA**

**PERUANA**



## ACERCA DEL CURSO: **COCINA PERUANA**

Aprende a cocinar platos peruanos, conoce la historia que se esconde detrás de algunos platos y descubre los ingredientes más usados.

### DIRIGIDO A

- ▶ Público en general con interés por la cocina peruana.

### DIPLOMA DIGITAL GRATUITO

- ▶ A nombre del Instituto SISE:  
**COCINA PERUANA**

### TEMARIO

#### Sesión 1:

- ▶ Malarrabia
- ▶ Espesado de pecho
- ▶ Cabrito a la norteña

#### Sesión 2:

- ▶ Arroz con pato
- ▶ Tamal verde
- ▶ Frito trujillano

#### Sesión 3:

- ▶ Juane
- ▶ Tacacho
- ▶ Inchicapi

### PLATOS DEL CENTRO DEL PERÚ

#### Sesión 4:

- ▶ Causa
- ▶ Lomo saltado
- ▶ Mondonguito a la italiana

#### Sesión 5:

- ▶ Chanfainita
- ▶ Anticucho
- ▶ Ají de gallina

#### Sesión 6:

- ▶ Sopa seca
- ▶ Carapulcra
- ▶ Morusa de pallares

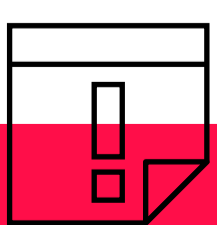
### PLATOS DEL SUR DEL PERÚ

#### Sesión 7:

- ▶ Rocoto relleno con pastel de papa
- ▶ Patasca
- ▶ Cuy chactado

#### Sesión 8:

- ▶ Patarasca
- ▶ Pachamanca
- ▶ Puka picante

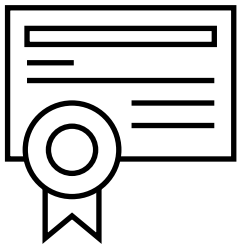


Contenido del temario a modo referencial. Instituto SISE se reserva el derecho de modificar el temario, garantizando que la calidad del curso no se vea afectada.



## **DURACIÓN:**

- 8 Sesiones de 3 horas académicas cada uno.  
**Total: 24 horas académicas.**
- 6 meses, equivalente a 600 horas académicas.



## **DIPLOMA DIGITAL GRATUITO**

A nombre del Instituto SISE:  
**COCINA PERUANA**

## **MODALIDAD**

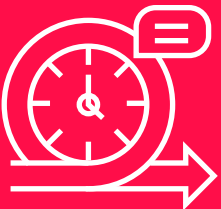
- 8 SESIONES  
Virtual o presencial
- 6 MESES  
Presencial - convenios

# ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN **SISE?**



## **STAFF DE DOCENTES**

Plana docente con experiencia y reconocidos por su trayectoria.



## **METODOLOGÍA LEARNING BY DOING**

Aprendizaje 100% práctico. Aprendemos haciendo, no escuchando.



## **DIPLOMA DIGITAL GRATUITO**

Al finalizar satisfactoriamente el curso podrás solicitar tu DIPLOMA DIGITAL GRATUITO a nombre del Instituto SISE.



## **RECETARIO DIGITAL**

Antes del inicio, se enviará el recetario en formato digital para el desarrollo del curso completo.



# MODELO DE DIPLOMA

**SISE»**

**DIPLOMA**

El Instituto de Educación Superior Privado "Peruano de Sistemas SISE", licenciado mediante RM N°484-2023- MINEDU; RM N°394-2024-MINEDU y RM N° 325-2025-MINEDU, acredita:

---

Identificado(a) con código de estudiante N° \_\_\_\_\_, desarrolló el curso:

**COCINA PERUANA**

Realizando un total de: 1 meses, equivalente a 24 horas académicas, las cuales fueron completadas de manera satisfactoria.

Se expide el presente diploma para los fines que el interesado(a) estima conveniente.

Lima, \_\_\_\_\_ Responsable IES - "Peruano de Sistemas SISE"





# MODELO DE DIPLOMA

**SISE»**

**DIPLOMA**

El Instituto de Educación Superior Privado "Peruano de Sistemas SISE", licenciado mediante RM N°484-2023- MINEDU; RM N°394-2024-MINEDU y RM N° 325-2025-MINEDU, acredita:

---

Identificado(a) con código de estudiante N° \_\_\_\_\_, desarrolló el curso:

**COCINA PERUANA**

Realizando un total de: 6 meses, equivalente a 600 horas académicas, las cuales fueron completadas de manera satisfactoria.

Se expide el presente diploma para los fines que el interesado(a) estima conveniente.

Lima, \_\_\_\_\_ Responsable IES - "Peruano de Sistemas SISE"



# SISE»



**INFORMES E INSCRIPCIONES**

 +51 934 131 088

 625 5656

