



**MÚSICA
CONCIERTO**

FOLKLORE

FORMACIÓN

Hacer clic sobre videos para full pantalla



**MÚSICA
CONCIERTO**

FOLKLORE

 **FORMACIÓN**

Diplomado



P

**Programa Experto
en Gastronomía PEG
Master Chef básico**

By



Módulo I



DIPLOMADO: Programa Experto en Gastronomía (PEG)

Aprende, Innova y Emprende con
Estándares Michelin.

Docente Titular: Aureliano Fernández,
Chef Michelin

Certificación Intensiva: 80 Horas Lectivas

Forjando la excelencia culinaria y empresarial

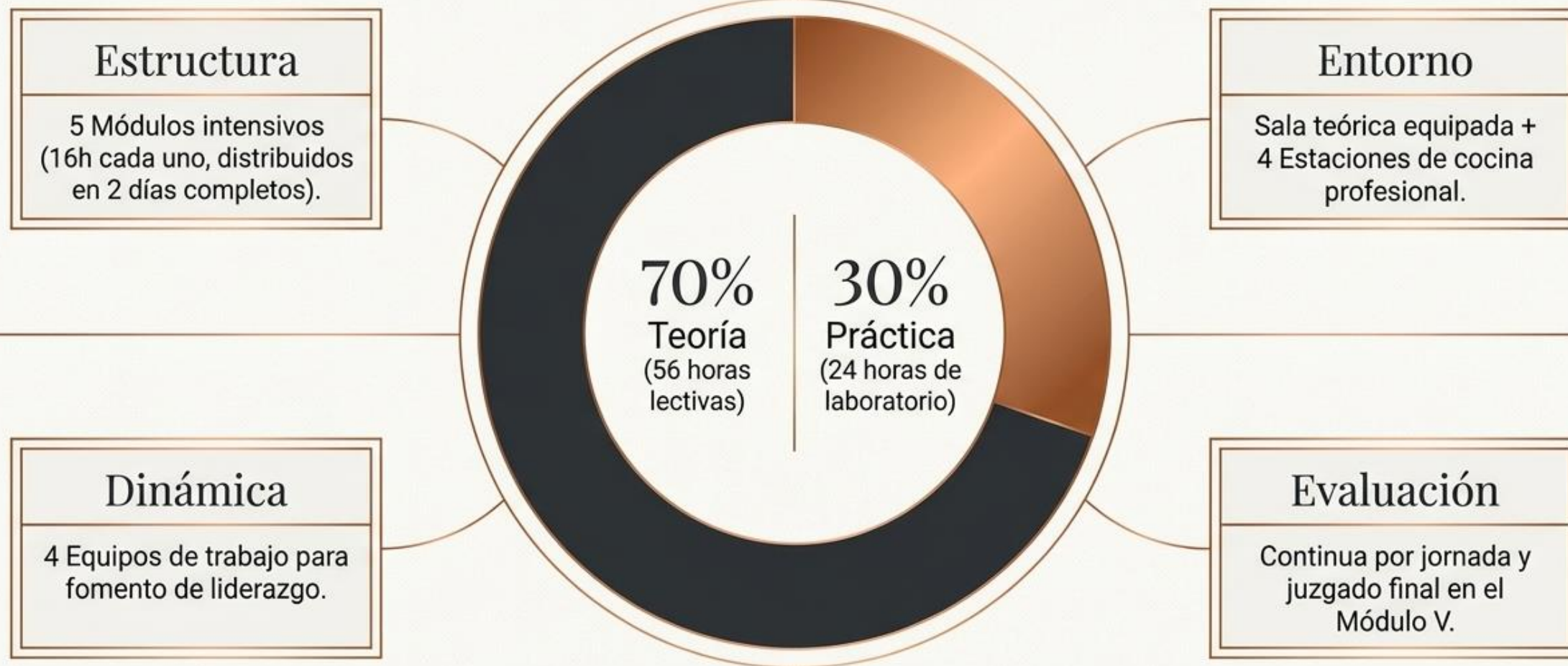


Un ecosistema de aprendizaje diverso y exigente

Nivel de Experiencia (Entusiasta → Profesional) →



La receta exacta para el dominio profesional



El ascenso a la maestría gastronómica



**Programa Experto
en Gastronomía PEG
Master Chef básico**



Módulo I: Dominando las bases de la cocina profesional

El Conocimiento – 16 Horas

Día 1: Preparación

- Mise en Place, Utensilios,
- Equivalencias, Cortes de carne,
- Manejo de especias.

Día 2: Técnica

- Técnicas básicas,
- Salsas Madres,
- Nociones de emplatado,
- Estructura del personal.

La Ejecución Práctica



1. Ensaladas variadas.



2. Sopas y caldos fundamentales.



3. Platos principales básicos.



4. Postres sencillos.

Módulos II y III: El mapa de la gastronomía global

Las Tradiciones

Mediterránea & Española

Enfoque en
ingredientes frescos
y técnicas clásicas.

Francesa

El estándar de oro
en técnica y
refinamiento.

Italiana

Maestría en pastas,
masas y respeto por
el producto.

Venezolana

Fusión de sabores
criollos y técnicas
adaptadas.

La Evolución

Saludable y Dietética

Adaptación a
nuevas demandas.

Neuro Gastronomía

La psicología del
sabor y la percepción.

Módulos II y III: Ejecución técnica y vanguardia

Cocina Molecular

Esferificación, espumas y diseño de vanguardia.

Manejo de Fuego

Carnes a la parrilla, técnicas de marinado y cocción de precisión.

Especialidades

Arroces complejos, pescados y limpieza de mariscos.

Masas Artesanales

Elaboración y horneado de pastas y pizzas.



Metodología de Equipo

Planificación previa → Asignación de Roles → Ejecución → Emplatado y Servicio

El laboratorio culinario: Sesiones de práctica intensiva

	Emulsiones/Salsas	Cocción de Pastas/Almidones	Manejo de Vegetales	Cocción Rápida
Ensalada César	✓		✓	
Pasta Alfredo	✓	✓		
Risotto de Hongos		✓		
Tacos de Pollo				✓

Nota: El programa promueve el trabajo en equipo bajo evaluación continua en las estaciones de cocina.

Repertorio estelar de menús internacionales

ESPAÑA	FRANCIA	ITALIA	VENEZUELA
Entrante: Gazpacho andaluz	Entrante: Quiche Lorraine	Entrante: Bruschetta al pomodoro	Entrante: Arepas rellenas
Principal: Paella Valenciana	Principal: Coq au Vin	Principal: Risotto ai funghi	Principal: Pabellón criollo
Postre: Churros con chocolate	Postre: Crème brûlée	Postre: Tiramisu	Postre: Quesillo
Opciones Veg: Tortilla española	Opciones Veg: Soupe à l'oignon	Opciones Veg: Caprese	Opciones Veganas: Empanadas veganas

Módulo IV: La transición de chef a gestor gastronómico



Innovación y Marca

Creación de propuestas gastronómicas únicas.
Estrategias de marketing enfocadas en el sector culinario.



Operaciones Sensoriales

Evaluación sensorial y crítica gastronómica.
Planificación y gestión de eventos especiales.

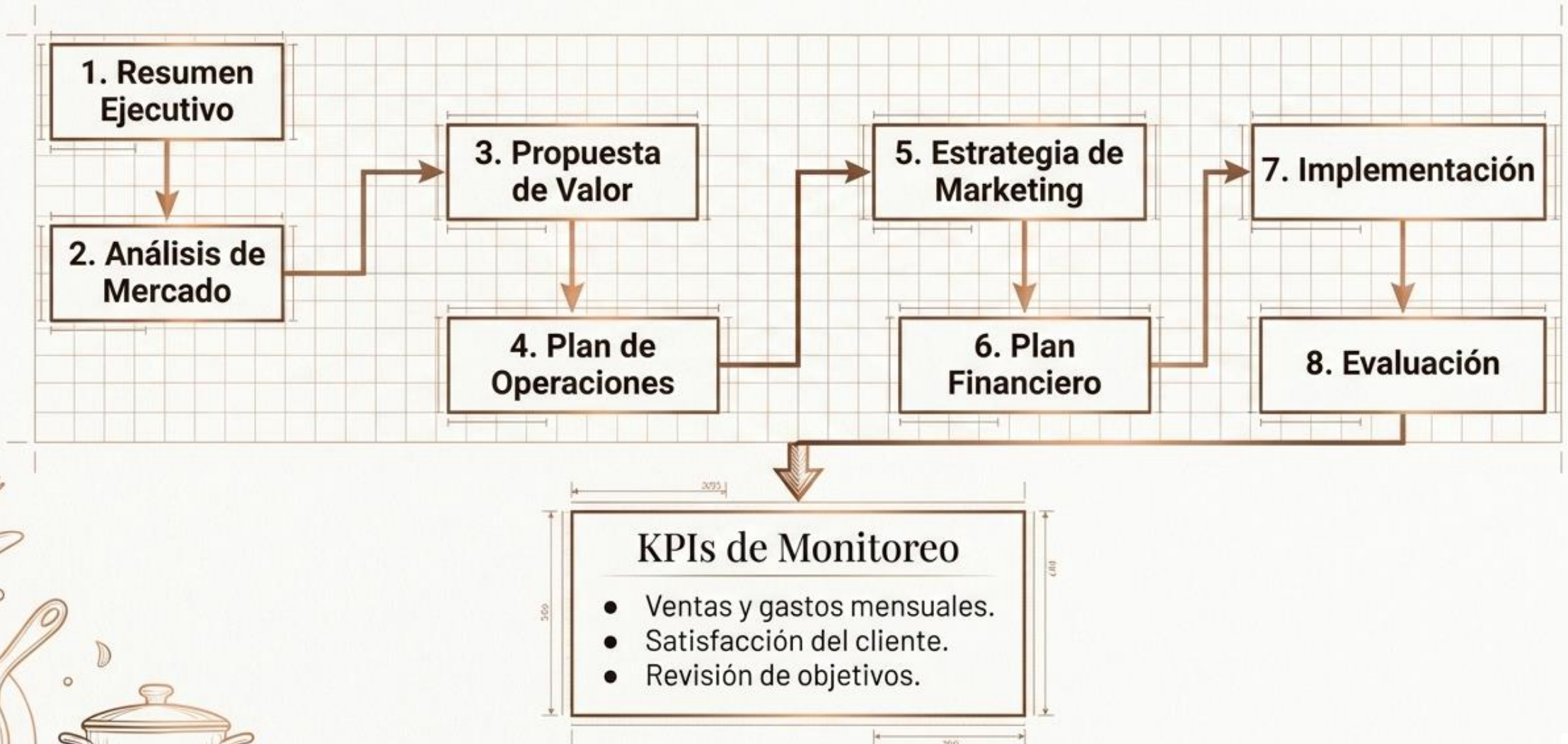


El Futuro del Sector

Sostenibilidad, cocina ecológica y diseño de presentaciones creativas de alto impacto.



Construcción del negocio: Caso Taberna en Madrid



Módulo V: Ingeniería y montaje final de menús

Diseño Estratégico

Guía profesional para la elaboración y costeo de menús.

Diversificación

Creación de menús temáticos y menús de Tapas y Cañas.

La Experiencia

Montaje técnico de Menús Degustación y Menús de Postres.



Optimización Continua

Ajustes en el menú y promociones basadas en feedback.

El perfil integral del egresado

Dominio Técnico

80 horas de rigor, desde técnicas de corte hasta cocina molecular.

Visión Global

Maestría sobre tradiciones europeas y latinoamericanas.

El Experto en Gastronomía PEG.

Evaluado por jueces, respaldado por un estándar Michelin.

Instinto de Negocios

Capacidad de diseñar y gestionar operaciones rentables.



Resumen **Diplomado: Programa Experto en Gastronomía (PEG)**

El Programa Experto en Gastronomía (PEG) es una formación de 80 horas liderada por el Chef Aureliano Fernández. El curso equilibra un 70% de teoría con un 30% de práctica intensiva, guiando al estudiante desde las técnicas básicas y cocina internacional hasta la gestión estratégica y planes de negocio para el sector culinario.



Liderazgo de un Chef Michelin
El programa es dictado por Aureliano Fernández, aportando estándares de alta cocina profesional.



80 Horas de Formación Integral
Divididas en 5 módulos de 16 horas con un enfoque 70% teórico y 30% práctico.



Metodología de Aprendizaje Activo
Uso de estaciones de cocina en vivo, presentaciones interactivas y evaluación continua mediante platos.



De la Base a la Vanguardia
Inicia con cortes y salsas madres, progresando hacia cocina molecular y técnicas de esferificación.



Inmersión en Gastronomía Global
Estudio práctico de las cocinas Mediterránea, Italiana, Francesa y Venezolana.

	Modalidad Teórica	56 Horas	Conceptos, tendencias, marketing y gestión
	Modalidad Práctica	24 Horas	Ejecución de recetas, emplatado y servicio



Visión de Negocio y Gestión
Incluye creación de planes de negocio, marketing gastronómico y diseño estratégico de menús.



Tu estación en la cocina te espera.

Únete a los 4 grupos exclusivos del próximo ciclo.

Asegura tu lugar en el laboratorio culinario y transforma tu pasión en una profesión de alto nivel.



Contáctanos para
fechas de inscripción.