

## TOUR GASTRONÓMICO – PROGRAMA 2023 UNIVERSIDAD ARGENTINA DE LA EMPRESA - UADE

### I. DURACIÓN

El programa tiene una duración de 7 días, las fechas están por confirmar.

### II. DESCRIPCIÓN:

El programa ha sido diseñado para dar al alumno un mejor entendimiento y conocimiento de las principales cocinas regionales del Perú. Así como para conocer los ingredientes más representativos de nuestra cocina. El alumno aprenderá cómo utilizar, aplicar y aprovechar los ingredientes básicos de la cocina peruana mediante demostraciones, clases teóricas y prácticas. Sobre esta base, el alumno podrá aplicar las técnicas aprendidas en diversas preparaciones regionales.

Toda esa experiencia académica se complementará con visitas de estudio a lugares relacionados a la materia, como mercados, restaurantes e importantes centros culturales para enriquecer la experiencia del participante. El programa será desarrollado por destacados profesionales altamente capacitados.

### III. PARTICIPANTES:

El número mínimo de participantes es de 10 alumnos. 20 personas máximo, incluyendo un acompañante.

### IV. CONTENIDO Y LOCACIÓN

El programa se realizará en la ciudad de Lima “Capital Gastronómica del Mundo”, Perú, e incluye actividades académicas y de inmersión cultural, los detalles del contenido del programa:

#### Lima:

- Alojamiento en Lima para estudiantes en habitaciones dobles o triples, según disponibilidad del hotel. Incluye desayuno. Alojamiento en habitación simple para acompañante.
- Ceremonia de Bienvenida en USIL, incluye almuerzo de bienvenida.
- City tour por el Centro Histórico de Lima
- 04 Clases /Workshop de Cocina Peruana
- 01 clase demostrativa de Pisco Peruano. Incluye cata de Pisco.
- Excursión al Mercado mayorista de Minka y Calle Capón (barrio chino)
- Tour por el Circuito Mágico de las Aguas – Parque de la Reserva
- Transporte a las visitas culturales, excursiones durante el desarrollo del programa. Servicio de recojo de los estudiantes del aeropuerto de Lima hacia el Hotel, tanto de ida como de retorno.

V. DESARROLLO DE ACTIVIDADES:

DIA	HORARIO	ACTIVIDAD
Día 1	Llegada a Lima	Transporte a cargo de USIL: Confirmar itinerario de vuelo
Día 2	City Tour & Ceremonia de Bienvenida	<p><b>08:30 hrs:</b> recojo de hotel</p> <p><b>09:30 – 12:00 hrs:</b> City tour centro histórico de Lima (ingreso a las catacumbas)</p> <p><b>12:00 -13:00 hrs:</b> Recojo movilidad hacia USIL</p> <p><b>13:00 – 14:30 hrs:</b> Almuerzo de Bienvenida en Restaurante <i>por confirmar</i></p> <p><b>15:00 – 15:30 hrs:</b> Ceremonia de Bienvenida</p> <p><b>15:30 – 18:30 hrs:</b> Clases / Workshop en Cocina Peruana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Papa a la Huancaína. Variedades de papas.</i></li> <li>• <i>Tiradito de pescado en crema de ají amarillo y rocoto.</i></li> <li>• <i>Solterito de Queso y quinua.</i></li> </ul> <p><b>18:45 hrs:</b> Retorno hacia hotel.</p>
Día 3	Clases workshop	<p><b>07:45 hrs:</b> Recojo del hotel hacia USIL</p> <p><b>09:00 – 13:00 hrs:</b> Clases / Workshop en Cocina Peruana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Ceviche.</i></li> <li>• <i>Lomo Saltado.</i></li> <li>• <i>Ají de Gallina.</i></li> <li>• <i>Rocoto Relleno y Pastel de Papa</i></li> </ul> <p><i>Los alumnos podrán almorzar lo preparado en clase</i></p> <p><b>14:00 – 17:00 hrs:</b> Clases / Workshop en Cocina Peruana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Arroz con leche</i></li> <li>• <i>Mazamorra morada</i></li> <li>• <i>Suspiro limeño</i></li> <li>• <i>Alfajores con manjar</i></li> </ul> <p><b>19:10 hrs:</b> Retorno hacia hotel.</p>
Día 4	Clase demostrativa de pisco peruano & visita a mercados locales	<p><b>08:00 hrs:</b> Recojo a cargo de USIL</p> <p><b>09:00 – 10:30 hrs:</b> Explorando el mercado mayorista Minka acompañado por un docente.</p> <p><b>10:30 hrs:</b> recojo de Minka hacia Barrio Chino.</p> <p><b>11:30 – 13:00 hrs:</b> Explorando Calle Capón, Barrio Chino.</p> <p><b>13:00 hrs:</b> recojo de barrio chino</p> <p><b>14:00 – 15:00 hrs:</b> almuerzo libre</p> <p><b>15:00 – 18:00:</b> clase demostrativa de pisco y preparación de bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Pisco Sour</i></li> <li>• <i>Maracuyá</i></li> <li>• <i>Chilcanos – variedades (acholado, quebranta, torontel, Italia, albilla)</i></li> </ul> <p><b>19:10 hrs:</b> Retorno hacia hotel.</p>
Día 5	Visita académica y excursión	<p><b>08:30 hrs:</b> Recojo de hotel hacia Barranco</p> <p><b>08:45 – 10:30 hrs:</b> Visita al distrito de Barranco</p> <p><b>10:30 – 12:00 hrs:</b> Visita académica a Restaurante (por confirmar)</p> <p><b>12:30 – 15:00 hrs:</b> Se sugiere almorzar en Mercado 28 – Miraflores</p> <p><b>15:00 hrs:</b> recojo de Miraflores</p> <p><b>16:00 – 17:30 hrs:</b> Parque de las aguas</p>
Día 6		<b>07:45 hrs:</b> Recojo de hotel hacia USIL



	<b>Clase &amp; Ceremonia de Despedida, entrega de certificados</b>	<b>09:00 -13:00 hrs:</b> Clases / Workshop en Cocina Peruana <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Tamalitos verdes y sarza criolla</i></li><li>• <i>Causa limeña</i></li><li>• <i>Anticuchos, papitas nativas y choclo. Crema de ají.</i></li><li>• <i>Arroz con pollo y sarza criolla</i></li><li>• <i>Tacu – tacu en salsa de mariscos</i></li></ul> <b>13:00 – 15:00 hrs:</b> almuerzo preparado en clases <b>15:00 hrs:</b> Ceremonia de clausura y entrega de certificados <b>15:45 hrs:</b> Retorno hacia hotel
<b>Día 7</b>	<b>Retorno hacia Argentina</b>	<b>11:30 hrs:</b> Check out hotel Hora de vuelo de retorno por confirmar Recojo de hotel hacia aeropuerto

