

	Curso Introductorio	Curso Profesional	Curso Magistral
Recetas de Cevicheria	8	14	28
Salsa Base para Cevicheria	✓	✓	✓
Limpieza o Porcionamiento de Pescado	✓	✓	✓
Certificado	✓	✓	✓
Asesoramiento a la mano	✓	✓	✓
Manipulación y Almacenamiento	✗	✓	✓
Costos y Financiamiento	✗	✗	✓
Estudio de Mercado	✗	✗	✓
Plan de Negocio	✗	✗	✓
Equipamiento y Costos	✗	✗	✓
Crear y Diseñar tu Menu	✗	✗	✓
Plan de Marketing y Ventas	✗	✗	✓
Plan de Lanzamiento	✗	✗	✓
Planificación Financiera	✗	✗	✓

	Curso Introductorio	Curso Profesional	Curso Magistral
Ceviche de Pescado	✓	✓	✓
Leche de Tigre	✓	✓	✓
Chicharron de Calamar y Pota	✓	✓	✓
Parihuela	✓	✓	✓
Arroz con Mariscos	✓	✓	✓
Jalea Mixta	✓	✓	✓
Arroz Chaufa de Mariscos	✓	✓	✓
Tacu Tacu en Salsa de Mariscos	✓	✓	✓
Tiradito de Pescado	✗	✓	✓
Choritos a la Chalaca	✗	✓	✓
Causa de Atun	✗	✓	✓
Chilcano	✗	✓	✓
Chicharron de Pescado	✗	✓	✓
Pescado a lo Macho	✗	✓	✓
Pulpo al Olivo	✗	✗	✓
Empanadas de Mariscos	✗	✗	✓
Conchitas a la Parmesana	✗	✗	✓
Tartar de Salmon	✗	✗	✓
Langostinos al Ajillo	✗	✗	✓
Coctel de Camarones	✗	✗	✓
Chupe de Camarones	✗	✗	✓
Pescado a la Chorrillana	✗	✗	✓
Pescado en Salsa de Langostinos	✗	✗	✓
Crujiente de Langostinos	✗	✗	✓
Seco de Pescado	✗	✗	✓
Picante de Mariscos	✗	✗	✓
Pescado Saltado	✗	✗	✓
Sudado de Tramboyo	✗	✗	✓