

CENTRAL GASTRONÓMICA

Centro de producción de alimentos para el sector corporativo. Experiencia y pasión culinaria aunada a tecnología y excelencia de procesos de producción.



1000 m²de planta especializada



Tecnología de ultima generación



Certificaciones y bioseguridad



Sostenibilidad y confianza



CLASES MAGISTRALES

Y EXPOSICIONES PRINCIPALES

INTERNACIONALES NACYONALES

CENTRO VASCO CULINARIO - ESPAÑA -Top 1 universidades del mundo de gastronomía-Clase magistral sobre Cocina Arequipeña (2017).

MISTURA - LIMA

Exposición y cocina en vivo sobre Platos e insumos Arequipeños de autor (2016 y 2017).

PERU MUCHO GUSTO - TACNA Exposición y cocina en vivo sobre cocina arequipeña con camarón (2017).

SISAY - CUSCO

Clase magistral sobre cocina arequipeña contemporánea (2017).

LOCALES

INSTITUTO DEL SUR

- Clase magistral sobre cocina de autor 2014.
- Clase magistral sobre menu degustación 2016.
- Clase magistral sobre cocina arequipeña 2018.

INSTITUTO STENDHAL

- Clase magistral sobre buenas practicas 2017. - Bio Gourmet Arequipa 2018.

INSTITUTO CEDHI AREQUIPA

- Capacitación de nuevas generaciones en buenas practicas y manejo de alimentos 2017.

PARTICIPACION AREQUIPA COOCKING SHOW

Paul Perea CHEF















"Las buenas prácticas, la excelencia gastronómica y la calidad han sido siempre nuestro sello"







QUIENES SOMOS

CR grupo -Central Gastronómica-, es parte de Grupo Salamanto, de Paúl Perea, reconocido chef con mas de 20 años de experiencia.

Desde nuestros inicios - 2012 - buscamos siempre llevar la delantera en calidad gastronómica, innovación y sostenibilidad.

Nos impulsa la pasión gastronómica, siendo paraguas de marcas como: Salamanto -cocina peruana de autor-, Bodega Gastronómica AQP

Litoral 480km -cevicheria-, Kawsai -experience-, Delicatessen Andinos, Grupo CR inversiones, Camper -central gastronómica, centro de producción de alimentos para empresas.

"Las buenas prácticas, la excelencia gastronómica y la calidad han sido siempre nuestro sello"

Paul Perea

GRUPO SALAMANTO www.gruposalamanto.com





CHEF -TRAYECTORIA Y EXPERIENCIA-

Paul Perea CHEF

Paul Perea, siempre a buscado la innovación en sus procesos y alta calidad. Es marca Perú y portavoz de la gastronomía arequipeña y sus ingredientes. Ha dado charlas magistrales internacionales y nacionales como referente para las nuevas generaciones de cocineros.



Graduado en administración de empresas.
Formado en gastronomía y cocina en el Cordon
Bleu de Lima y en cursos enológicos en
el Centro Argentino de Vinos y Espirituosas,
CAVE – Buenos Aires.

RECONOCIMIENTOS Y PRENSA

Ha aparecido en los siguientes medios: INTERNACIONALES

> - CANAL GOURMET Argentina - El Clarín Argentina - RTVE - Radio televisión Española - The Traveller - Brasil

NACIONALES

- El Pueblo - El Correo - La República - El Comercio - Peru 21. - Caretas - Revista Sommeliere - Catering & Gastronpomía



NUESTRA PLANTA



Nuestra planta ha sido implementadas y construida para uso exclusivo de centro de producción de alimentos, con un área total de producción de 1,000 mt2 para 3000 u/. diarias.





CERTIFICACIONES Y BIOSEGURIDAD

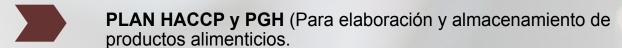


Trabajamos bajo un programa de inocuidad, brindando calidad y bioseguridad. Con rigurosos procesos para salvaguardar la higiene y salud. Realizamos cuidadosos procesos de desinfección.

Contamos con:



ministerio de salud (Plan para vigilancia, control y prevención del COVID19 en el trabajo conforme a lo establecido en la R.M.239-2020-MINSA y sus normas modificatorias).



INSPECCIÓN DE BIOS LABORATORIO, con informe de inspección 00170720A (Vigilancia Sanitaria para Restaurantes y servicios afines).

A la que aplican las normas de referencia para la inspección, de las siguientes resoluciones ministeriales:

822-2018/MINSA (Aprobación de las normas sanitarias para restaurantes y servicios afines)

250-2020/MINSA (Aprobación de la guía técnica para restaurantes y servicios afines con modalidad de servicios a domicilio)

Sistema de Gestión Integrado SMCV (SSOot0030, procedimiento de preparación transporte de alimentos).



Y TECNOLOGIA



Trabajamos con los equipos más modernos para cada proceso gastronómico, logrando alta eficiencia y economía de escala.

Contamos con:

- Hornos Inteligentes Rational.
- Cámaras frigorificas industriales con refrigeración ventilada y ultracongelación.
- Abatidores y mantenedores de temperatura.
- Empacado y cocción al vacío.
- Procesos de **fermentación y deshidratación**.
- Todo nuestro equipamiento y utensilios son de acero inox.
- Todas nuestras preparaciones son elaboradas con **agua con procesos de filtración** de metales pesados residuos y sedimentos.





EQUIPo



Nuestro equipo está también conformado por profesionales de ingeniería alimentaria, ingeniería industrial y nutricionistas y una selección del mejor staff de cocineros.

SOSTENIBILID AD



Cuidamos de que nuestros procesos sean sostenibles. Trabajamos con **insumos frescos directos del productor Arequipeño**, en toda nuestra cadena de producción.

Asi mismo usamos envases eco amigables.

PUNTUALIDAD



Siempre a tiempo para cumplir nuestras obligaciones garantizando la tranquilidad que se merece.







Nuestro equipo queda atento de poder ejercer su excelencia en el servicio para nuestros apreciados clientes.

