



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 m² de planta
especializada**



**Tecnología de
última generación**



**Certificaciones
y bioseguridad**



**Sostenibilidad
y confianza**



**CENTRAL
GASTRONÓMICA**

Paul Perea
C H E F

CLASES MAGISTRALES

Y EXPOSICIONES PRINCIPALES

INTERNACIONALES NACIONALES

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





**CENTRAL
GASTRONÓMICA**

**“Las buenas prácticas,
la excelencia gastronómica
y la calidad
han sido siempre
nuestro sello”**





**CENTRAL
GASTRONÓMICA**



**GRUPO
SALAMANTO**
Gastronomía
Arequipeña

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
C H E F

GRUPO SALAMANTO
www.gruposalamanto.com





CENTRAL
GASTRONÓMICA

CHEF

-TRAYECTORIA Y EXPERIENCIA-

Paul Perea
C H E F

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 & Gastronpómia



CENTRAL
GASTRONÓMICA

NUESTRA PLANTA



1000
METROS
CUADRADOS

Nuestra planta ha sido implementada 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.





CENTRAL
GASTRONÓMICA

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:



CONSTANCIA DE REGISTRO N 114303-2020, otorgada por el 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).



PLAN HACCP y PGH (Para elaboración y almacenamiento de productos alimenticios).



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).



CENTRAL
GASTRONÓMICA



EQUIPAMIENTO 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 frigoríficas 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.





CENTRAL
GASTRONÓMICA

EQUIPO



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

SOSTENIBILIDAD



Cuidamos de que nuestros procesos sean sostenibles. Trabajamos con **insumos frescos directos del productor Arequipeño**, en toda nuestra cadena de producción. Así mismo usamos **envases eco amigables**.

PUNTUALIDAD



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





**CENTRAL
GASTRONÓMICA**

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

Grupo CR Inversiones S.A.C.

*Av. Manco Capac Mz.9 Lt.7 Semi Rural Pachacutec
Cerro Colorado
Arequipa*

CONTACTO

Jhon Hernani

Administrador GrupoSalamanto

C. 966 361 625

grupocr@salamanto.com

hola@gruposalamanto.com

www.gruposalamanto.com

