

Escuela Ribalera ofrece clases online con recetas por Navidad

Con ocasión de las próximas fiestas de Navidad, la Escuela de Hostelería y Turismo Ribalera ofrece clases online al público en general con el propósito de conseguir fondos para financiar becas destinadas a jóvenes de escasos recursos, para que accedan a estudiar durante un año en esta Escuela ubicada en Chosica, obra corporativa del Opus Dei.

18/12/2020

“Navidad en Ribalera con Rocío Cabanas”

Es una iniciativa que lleva a cabo Ribalera con el aporte de la buena conocedora de la Cocina Internacional, Rocío Cabanas quien ha preparado cinco recetas que se pueden elaborar con ocasión de la navidad y las fiestas de año nuevo: Magret de Pato Asado con Albaricoques; Ensalada de Kale, Queso de Cabra, Cebolla Caramelizada y Mango; Roast Beef; Arroz Pilaf y Pastel de Frambuesas y pistachos al chocolate negro.

Las clases están ya disponibles en internet durante diciembre y todo el mes de enero. Una vez efectuado el donativo, uno podrá acceder a 5 recetas en video durante diez días. El

donativo es de s/.70 soles o su equivalente en dólares (U\$ 24) o euros (€ 20). Los fondos de esta actividad permitirán conseguir becas para alumnas de Ribalera de escasos recursos.

Las inscripciones para poder acceder a estas clases de recetas online se pueden hacer en el siguiente enlace de la página web de Ribalera: <https://www.ribaleraescueladehosteleriayturismodonacion/>

Para más información sobre estas clases pueden consultar la página web de Escuela de Hostelería y Turismo Ribalera:

www.ribaleraescueladehosteleriayturismo o llamando al teléfono: (+511) 360 3578 o mandar un correo a ribaleraescuela@gmail.com

Clases de panes y bizcochos

Hasta hace poco estuvieron disponibles unas sesiones online de

panes y bizcochos, que permitirán financiar el tomo 2 del recetario “Secretos culinarios Larboleda”, dado el éxito que tuvo el tomo 1, dedicado a ensaladas. Junto con ello, se pudo preparar regalos y nacimientos para familias de niños de escasos recursos en el pueblo de San Antonio Alto, donde alumnas de Ribalera realizan una labor de voluntariado.

¿Qué es Ribalera?

La Escuela de Hostelería y Turismo Ribalera es una obra corporativa del Opus Dei. Inició sus actividades en el año 2006 a fin de ofrecer oportunidades educativas a una población de mujeres emprendedoras en Chosica, una zona ubicada en las periferias de la ciudad de Lima.

A la fecha, más de 3 mil jóvenes y madres de familia de los distritos de Chosica, Chaclacayo y Ricardo Palma,

han realizado estudios dirigidos a la mujer. Y más de 500 madres de familia se han capacitado para ser mujeres emprendedoras o han participado en talleres libres de gastronomía.

Ribalera ofrece carreras técnicas de mando medio: Técnico en Cocina y Técnico en Panadería y Pastelería, así como Auxiliar Técnico en Servicio de Restaurantes.

Durante la pandemia, Ribalera ha continuado con las clases tanto teóricas como técnicas de modo virtual. De este modo, las alumnas han seguido estudiando y haciendo sus prácticas desde sus casas. Tanto las alumnas como las profesoras han logrado superar las barreras de la tecnología con esfuerzo y dedicación.

pdf | Documento generado
automáticamente desde [https://
opusdei.org/es-pe/article/escuela-ribalera-ofrece-clases-online-con-recetas-por-navidad/](https://opusdei.org/es-pe/article/escuela-ribalera-ofrece-clases-online-con-recetas-por-navidad/) (30/01/2026)