opusdei.org

Recetario online: Escuela de Hostelería y Turismo Ribalera

“Secretos culinarios Larboleda”, es una publicación de la Escuela Ribalera, ubicada en Chosica, (Perú) que procura el desarrollo profesional y espiritual de mujeres emprendedoras en esta zona de Lima.

26/05/2020

Con ocasión de la cuarentena, han colocado gratuitamente a disposición

del público, el primer volumen de su recetario de ensaladas. Se puede descargar en PDF en el siguiente enlace de la página web de la Escuela Ribalera: https://www.ribaleraescueladehosteleriayturism

Esta publicación contiene más de ochenta recetas de ensaladas, pastas y aliños y forma parte de un plan editorial que busca dar a conocer entre el gran público secretos culinarios para elaborar con maestría y buen gusto estos platos.

¿Qué es Ribalera?

La Escuela de Hostelería y Turismo Ribalera es una obra corporativa del Opus Dei, que empezó sus actividades hace quince años con el fin de dar nuevas oportunidades educativas a una población de mujeres con afán emprendedor y ganas de salir delante de Chosica, una zona ubicada en las periferias de la ciudad de Lima.

A la fecha, muchas jóvenes y madres de familia de los distritos de Chosica y sus alrededores como los distritos de Chaclacayo y Ricardo Palma, han podido realizar estos estudios y otros programas destinados a la mujer emprendedora. Ofrece carreras técnicas de mando medio: Técnico en Cocina y Técnico en Panadería y Pastelería.

Más información sobre la Escuela Ribalera en el siguiente video:**Servicio por Delivery:**

A partir del 1 de junio, Ribalera pondrá a disposición por delivery a diferentes distritos de Lima metropolitana, los clásicos dulces: pan de canela, pañuelitos de manzana, mermeladas, alfajores, bizcochos y aliños para ensaladas. Con esto se ayudará al sostenimiento de la Escuela mientras se reemprenden las actividades habituales.

Pueden hacer sus pedidos a los siguientes teléfonos: 360-3578, 971195433 y 975079022

Ribalera en cifras

Más de 3,000 jóvenes se han capacitado en las diversas actividades profesionales y formativas desde el año 2006.

Más de 500 madres de familia se han capacitado para ser mujeres emprendedoras o han participado en talleres libres de gastronomía.

Más de 1,000 jóvenes han estudiado gastronomía y otras 1,000 se han capacitado en tareas del hogar, expresión artística y valores.

Más de 4,000 personas se han beneficiado de la acción social que se imparte desde Ribalera.

pdf | Documento generado automáticamente desde https://opusdei.org/es-pe/article/recetario-online-escuela-de-hosteleria-y-turismo-ribalera/ (05/12/2025)