Politécnico Internacional
Toda una experiencia

DIPLOMADO EN

CARNES, PARRILLA Y GUARNICIONES

Duración: 50 horas
Modalidad: Presencial Bogotá

www.politecnicointernacional.edu.co

VIGILADA MINEDUCACIÓN

OBJETIVO

Ofrecer una verdadera experiencia culinaria para los apasionados de la parrilla, sus preparaciones, así como las guarniciones como parte de una experiencia gastronómica.
Además, los estudiantes aprenderán el manejo de las diferentes técnicas, utilizando materias primas de primera calidad, equipos e instalaciones adecuadas.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

Los participantes realizarán preparaciones típicas a la parrilla y abarcaran todos los aspectos relacionados con los cortes de carne.
Está orientado bajo una metodología de trabajo colaborativo entre estudiantes y docente.

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

1 Generalidades

- Introducción procesos y técnicas culinarias

2 Parrilla Argentina

- Chorizo argentino, Asado de tira,Bife de chorizo, Papas rústicas, Salsa sour y Vegetales asados

3 Parrilla Americana

- Tomahawk, Costillas San Luis, Pulled Pork, Coleslaw y Salsa BBQ

4 Parrilla Brasilera

- Picaña, Muslos en espada, Corazones de pollo, Alas en espada y Frijoles negros

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

5 Parrilla Colombiana

- Morcilla, Longaniza, Colita de cadera y Ají de huevo

6 Parrilla Mexicana

- Tacos de puerco, Tacos de sudadero, Esquites, Salsa molcajete , Frijol refrito y Pico de gallo

7 Parrilla de Pescados y Mariscos

- Brochetas de langostinos y pescado blanco, Salmón al jengibre, Salsa burre blanc, coctel de camarones y crocantes de plátano verde

8 Parrilla Hamburguesas

- Elaboración de pan, Hamburguesa de res y cerdo, Hamburguesa de pollo

“entre otras preparaciones”

Politécnico Internacional
Toda una experiencia

BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Financiación directa sin intereses
- Descuentos especiales
- Tutorías gratuitas

FORMAS DE PAGO

CONTADO

TARJETA DÉBITO

TARJETA CRÉDITO

FINANCIACIÓN CON ENTIDADES BANCARIAS

CESANTÍAS

¡Gracias por su atención!
¿Alguna inquietud?

Contáctenos

60-914 5494

www.politecnicointernacional.edu.c

o

Politécnico Internacional
Toda una experiencia

VIGILADA MINEDUCACIÓN