



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia

DIPLOMADO EN COCINA PARA PRINCIPIANTES

SEDE: NORTE
MODALIDAD: PRESENCIAL
DURACIÓN: 50 HORAS
HORARIO: SÁBADOS DE 7:00 AM A 3:00 PM

DOCENTE
DIANA PINZON

OBJETIVO

Con nuestro Diplomado en Cocina para Principiantes! Descubre el fascinante mundo de la gastronomía, donde cada ingrediente cuenta una historia, aprenderás un universo de sabores, aromas y texturas, mientras aprendes las técnicas culinarias esenciales para dar tus primeros pasos en la cocina profesional. aprenderás técnicas fundamentales de cocina, la preparación de salsas y fondos básicos, métodos de cocción esenciales para combinar sabores y texturas, y desarrollarán confianza para preparar recetas sencillas pero deliciosas.



COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

Este diplomado ha sido diseñado especialmente para que disfrutes aprendiendo a cocinar mientras vives una experiencia enriquecedora y divertida. Dominarás diversos métodos y técnicas de cocción, que te permitirán crear preparaciones increíbles.



CONTENIDO



BIENVENIDA

- Prueba sensorial, reconocimiento de especias, condimentos y hierbas aromáticas, práctica de manejo de cuchillo, harina
- Corte de vegetales manejo de cuchillo, preparaciones: ratatouille, elaboración de fondo claro, veloute, crema con papas en fósforo

Salsas y Fondos

- Técnicas de salsas derivadas de la velouté, fondo de pescado, filete de tilapia saute, salsa al vino y finas hierbas
- Elaboración de fondo oscuro de res, salsa madre española y sus derivadas demiglace preparaciones: filet mignon con pure de plátano y espárragos
- Salsa madre bechamel y sus derivadas. preparaciones: roux claro, deshuese de la pechuga, fricasse de pollo con arroz verde



Técnicas de Salsa

Técnicas para elaborar salsa emulsionada estables fría (mayonesa) e inestables (vinagretas) elaboración de mayonesa, salsa madre y sus derivadas.

preparaciones: salsa remoulade, ensalada provenzal y andaluza, vinagreta clásica

- ✓ (Aplicación de técnicas en huevos) salsa madre holandesa y sus derivadas, muselina
- preparaciones: huevos pochados, huevos benedictinos con muffin
- ✓ Taller de arroces
- Preparaciones: curry de pollo arroz basmati, risotto de cerdo y setas

CONTENIDO



Pastas

Taller de pastas largas
preparaciones: elaboración de masa para elaborar pasta desde cero, fettuccini
preparación de salsas italianas napolitana y boloñesa

- Taller de pastas cortas y rellenas
preparaciones: pasta desde cero, elaboración de ravioli, tortellini, salsa cuatro quesos y pesto

Sopas – Pescados y Carne

- Técnica para elaborar sopas
preparaciones: sancocho trifásico (tres carnes)
- Técnica de manejo de pescados y mariscos :
coctel de camarones, mariscos
apanados patacones
- Técnica de manejo de carnes de segunda y tercera categoría
Preparaciones: estofado, hígado encebollado
arroz blanco



Carne de Res- Embutidos

- Técnica para manejo de carne de res de primera, chatas (roast beef)
anillos de cebolla, t-bone y Ensalada
- Técnica para elaborar embutidos
preparaciones : chorizo y rellena colombiana

POR QUÉ ESTUDIAR CON NOSOTROS



CERTIFICACIÓN E INSIGNIAS VIRTUALES

Insignias digitales que puedes compartir
en redes para mostrar lo que aprendiste.

MÉTODOS DE PAGO



CONTADO



TARJETA
DÉBITO Y
CRÉDITO



FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS



CESANTÍAS

¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!



Comunícate con nosotros

313 831 0818

www.politecnicointernacional.edu.co