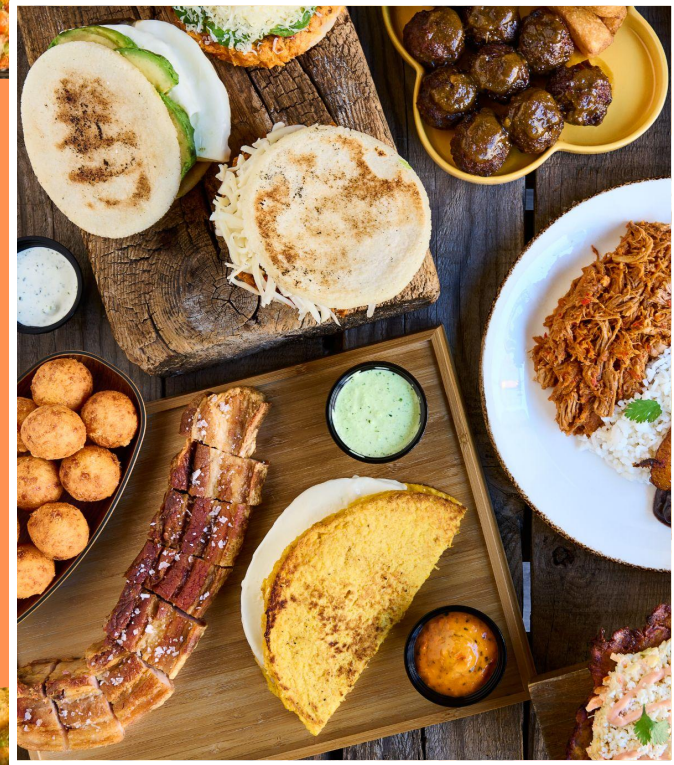


DIPLOMADO

# COCINA COLOMBIANA

Modalidad: Presencial Bogotá

[www.politecnicointernacional.edu.co](http://www.politecnicointernacional.edu.co)



# DESCRIPCIÓN

El curso cocina colombiana y de arraigo busca que los estudiantes conozcan la amplia diversidad que nos propone el arte de la cocina colombiana, referido esto a recetas, utensilios e ingredientes autóctonos de nuestra cultura. Así, este curso le permite conocer los ingredientes, su uso y aplicación en diferentes preparaciones. En este proceso es fundamental el uso de técnicas y métodos de cocción y de conservación de alimentos, las BPM, el mise en place.

## ÁREAS DE DESEMPEÑO

- El estudiante elabora preparaciones de la cocina nacional que cumplen con los estándares gastronómicos de calidad establecidos a nivel regional (Olor, sabor, textura, color).
- El estudiante argumenta cómo la selección y utilización de los ingredientes de acuerdo con la técnica, el manejo de las BPM y la realización del mise en place método y tipo de cocción influyen en el resultado final de una receta clásica de cocina nacional, su presentación e inocuidad.





# CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

## PRIMERA SEMANA

1. Bienvenida y capacitación de bio-seguridad, presentación de estudiantes.
2. Coctel de camarón, sancocho vallenato, arroz con chipi chipi
3. Arepa "e" huevo, carimañolas, patacones con guiso y atollabuey

## SEGUNDA SEMANA

1. Enyucado, posta negra, arroz con coco, limonada
2. Mojarra frita, mote de queso, ensalada tradicional
3. Cazuela de mariscos, marranitas, jugo de borjój en leche

# CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

## TERCERA SEMANA

1. Arroz atollado, aborrajados, lulada
2. Chuleta valluna, ensalada Bugueña, arroz blanco champús
3. Sancocho de gallina de ginebra con sus acompañamientos, salpicón de Baudilia

## CUARTA SEMANA

1. Ajiaco santafereño con sus guarniciones, envueltos, postre de almojábanas
2. Bandeja paisa con sus acompañamientos, clarito, mazamorra paisa
3. Cocido boyacense, arroz con pollo, arepas boyacenses





Politécnico  
Internacional



# CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

## QUINTA SEMANA

1. Mute santandereano, arepa santandereana,
2. Torta de menudo, Torta de ahuyama, Torta de espinaca
3. Mamona con sus guarniciones, jugo de copoazu, roscas de arroz

## SEXTA SEMANA

1. Amarillo a la monseñor, tungos llaneros, cachama asada
2. Tacachos, mute caqueteño

# BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

1. **Certificaciones Parciales:** Recibirás múltiples títulos en tu carrera, certificaciones por competencias en tus ciclos, que fortalecen tu hoja de vida y te hacen competitivo laboralmente.
2. **Mentores:** Recibirás acompañamiento personalizado de un profesional en tu carrera para orientar tu conexión en la plataforma virtual, y guiar tu proceso académico de aprobación y nivelación de asignaturas.
3. **Tutorías:** Programa institucional de tutorías **GRATUITO**, claves para la excelencia. Acompañamiento académico extraclases a los estudiantes para mejorar tu rendimiento académico de los profesores.
4. **Bolsa de empleos:** Desde tu primer ciclo acceso a taller de hoja de vida y acceso a ofertas laborales.

## FORMAS DE PAGO



**CONTADO**



**TARJETA  
DÉBITO**



**TARJETA  
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN  
CON ENTIDADES  
BANCARIAS**



**CESANTÍAS**



**¡Gracias por su atención!**

**¿Alguna inquietud?**

**Contáctenos**

**601-795 0000**

**[www.politecnicointernacional.edu.c](http://www.politecnicointernacional.edu.c)**

**O**



**Politécnico  
Internacional**