

DIPLOMADO EN

COCINA PARA PRINCIPIANTES

Duración: 50 horas

Modalidad: Presencial Bogotá

www.politecnicointernacional.edu.co



OBJETIVO

Con el diplomado en Cocina para Principiantes, tendrás el primer acercamiento a la gastronomía, conocerás un mundo nuevo de sabores, aromas y texturas. Obtendrás conocimientos y habilidades relacionadas con las técnicas básicas culinarias, su organización dentro de la cocina y el manejo de las buenas prácticas de manufactura.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

El participante realiza preparaciones básicas tales como:

Corte de vegetales, fondos, salsas madres, aplicando métodos, tipos y técnicas de cocción, teniendo en cuenta el mise en place y las buenas prácticas de manufactura (BPM).



Politécnico
Internacional
toda una experiencia



CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

- 1 Manejo de cuchillos**
- 2 Tipos de cortes**
(brunoise, juliana, Macedonia, tornados, entre otros)
- 3 Fondos y salsas**
(claros, oscuros y fumet, salsa española, demiglace, bechamel)
- 4 Cremas y potajes**
(champiñones, sopa de pollo criolla, potaje de garbanzos)
- 5 Carnes**
(lomo de res con demiglace, rabocon cremoso de patata)

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

- 6 Pollo**
(pollo rostizado entero, pollo curry con arroz basmati, ensalada de vegetales)
- 7 Cerdo**
(lomo de cerdo en chutney de mango y cous cous, costillas de cerdo BBQ)
- 8 Pescados y mariscos**
(filete de salmón con salsa de que soy verduras escalibadas, mojarra al papillote)



BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Curso autodirigido
- Diploma

FORMAS DE PAGO



CONTADO



**TARJETA
DÉBITO**



**TARJETA
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS**



CESANTÍAS

¡Gracias por su atención!

¿Alguna inquietud?

Contáctenos

60-795 0000

www.politecnicointernacional.edu.c

