

DIPLOMADO EN

# COCINA PARA PRINCIPIANTES

Duración: 50 horas

Modalidad: Presencial Bogotá

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

