



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia

DIPLOMADO EN
COCINA
INTERNACIONAL

Duración: 50 horas

Modalidad: Presencial Bogotá

www.politecnicointernacional.edu.co



OBJETIVO

Crear la oportunidad de realizar un recorrido por la gastronomía del mundo. Aprenderás diferentes preparaciones de la gastronomía española, francesa, italiana, peruana, mexicana y medio oriente.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

El participante estará en capacidad de realizar diferentes recetas típicas de cada país teniendo en cuenta el sabor, color, olor y textura dentro de un plato, haciendo uso de conocimientos en cortes, cocciones y montajes de acuerdo a los requerimientos de las preparaciones internacionales.



Politécnico
Internacional
toda una experiencia



CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

1 Gastronomía Italiana

- Risotto, Pastas largas, Ossobuco, Pannacotta de frutos rojos

2 Gastronomía del Medio Oriente

- Gigot de cordero, Moussaka, Hummus, Quibbes

3 Gastronomía Peruana

- Causa limeña, Ceviches, Jalea de mariscos, Lomo saltado, Suspiro limeño

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

4 Gastronomía Francesa

- Quiche lorraine, Tostadas francesas, Ratatouille

5 Gastronomía Española

- Cochinillo, Pulpo a la gallega, Paella, Tortilla española, Sangría



BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Clases personalizadas
- Uniforme por pronto pago
- Ingredientes
- Degustaciones
- 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



**Politécnico
Internacional**
toda una experiencia