



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia



CURSO
**COCINA
PERUANA**

SEDE: NORTE
MODALIDAD: PRESENCIAL BOGOTÁ
DURACIÓN: 21 HORAS
HORARIO: MARTES, MIÉRCOLES Y
JUEVES DE 2:00 P.M. A 5.00 P.M.

DOCENTE



OBJETIVO

Aprende a preparar platos típicos de la gastronomía peruana que cuenta con una increíble variedad de ingredientes deliciosos.



CONTENIDO



1. Introducción y Causa Limeña de pollo

- Actividad: Preparación de Causa limeña (entrada fría) desde cero.
- Temas: Introducción a los ingredientes peruanos utilizados.

CONTENIDO



2. Lomo Saltado

- Actividad: Preparación Lomo saltado (plato principal)
- Temas: Técnicas de salteado y marinado.

3. Ají de Gallina

- Actividad: Elaborar Ají de gallina (plato caliente)
- Temas: Uso del ají amarillo

4. Jalea de Mariscos

- Actividad: Preparar Jalea de mariscos (plato frito) y una salsa criolla para acompañar.
- Temas: Limpieza y fritura adecuada de los mariscos.



5. Parihuela

- Actividad: Cocinar una deliciosa Parihuela (sopa de mariscos)
- Temas: Selección y limpieza de mariscos frescos.



6. Arroz Chaufa

- Actividad: Cocinar un sabroso Chaufa (arroz salteado peruano) con diferentes proteínas.
- Temas: Técnicas para lograr un buen arroz.

7. Ceviche y chicharrón de pescado

- Actividad Técnica y uso del limón, fritura profunda.
- Temas: Ceviches.

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