Politécnico Internacional
Toda una experiencia

CURSO

COCINA PERUANA

Modalidad: Presencial Bogotá
Sede: Norte
Duración: 21 horas
Horario: Martes, Miércoles y jueves
2:00 pm a 5:00 pm
Fecha Inicio: 26 de Agosto de 2025

VIGILADA MINEDUCACIÓN

www.politecnicointernacional.edu.co

DESCRIPCIÓN

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

www.politecnicointernacional.edu.co

CONTENIDOS DEL CURSO

1 **Introducción y Causa Limeña de pollo**

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

1 **Lomo Saltado**

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

1 **Ají de Gallina**

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

CONTENIDOS DEL CURSO

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.

CONTENIDOS DEL CURSO

7 Ceviche y chicharrón de pescado

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

Politécnico Internacional
Toda una experiencia

BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Ingredientes
- Certificado Digital
- Degustaciones
- Delantal

FORMAS DE PAGO

CONTADO

TARJETA DÉBITO

TARJETA CRÉDITO

FINANCIACIÓN CON ENTIDADES BANCARIAS

CESANTÍAS

www.politecnicointernacional.edu.co

¡Gracias por su atención!

¿Alguna inquietud?

Contactenos

3023734376

www.politecnicointernacional.edu.co

Politécnico Internacional
Toda una experiencia

VIGILADA MINEDUCACIÓN