



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia



CURSO BÁSICO
**COCINA
SALADA
CREATIVA**

SEDE:

MODALIDAD: PRESENCIAL BOGOTÁ

DURACIÓN: 21 HORAS

HORARIO: MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES DE 2.00 P.M. A 5.00 P.M.

FECHA:



OBJETIVO

Desarrollar habilidades sensoriales para la cata de vinos, cervezas y cócteles sin alcohol, así como la aplicación de principios de maridaje con diferentes alimentos.



CONTENIDO



Día 1: Introducción a la Cocina Creativa

- **Enfoque:**
Conceptos básicos de cocina creativa
Combinación de sabores y presentación
- **Preparación:**
Pollo al vino con verduras salteadas y puré de papa

CONTENIDO



Día 2: Pasta Innovadora

- Enfoque:
Técnicas de preparación de pastas
Salsas clásicas con un toque moderno
- Preparación:
Lasaña de verduras asadas con salsa bechamel

Día 3: Mariscos Frescos

- Enfoque:
Manejo y cocción de mariscos
Técnicas para lograr texturas perfectas
- Preparación:
Risotto de camarones y espárragos



Día 4: Carnes a la Parrilla

- Enfoque:
Técnicas de parrilla
Preparación de salsas y acompañamientos
- Preparación:
Costillas de cerdo a la barbacoa
Ensalada de col (coleslaw)

CONTENIDO



Día 5: Platos Vegetarianos

- Enfoque:
Cocina saludable y balanceada
Uso de especias y sabores intensos
- Preparación:
Curry de garbanzos con espinaca
Arroz basmati

Día 6: Comida de Confort

- Enfoque:
Cocina casera con técnicas mejoradas
Sabores tradicionales con presentación moderna
- Preparación:
Pollo al horno
Papas y zanahorias glaseadas



Día 7: Fusión de Sabores

- Enfoque:
Cocina internacional y combinaciones creativas
Presentación y emplatao
- Preparación:
Tacos de carne asada
Salsa de piña y cebolla morada

POR QUÉ ESTUDIAR CON NOSOTROS

CERTIFICACIÓN VIRTUALE

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