



Politécnico  
Internacional  
*Toda una experiencia*

**DIPLOMADO**

# **CARNES, PARRILLA Y GUARNICIONES**

**Objetivo**

Ofrecer una verdadera experiencia culinaria para los apasionados de la parrilla, sus preparaciones, así como las guarniciones como parte de una experiencia gastronómica.

Además, los estudiantes aprenderán el manejo de las diferentes técnicas, utilizando materias primas de primera calidad, equipos e instalaciones adecuadas.



**FECHA: 29 DE OCTUBRE DE 2024**

**DURACIÓN: 50 HORAS**

**HORARIOS: SÁBADOS DE 7:00 A.M. A 3:00 P.M.**

**MODALIDAD: PRESENCIAL**

## **COMPETENCIAS ADQUIRIDAS**

**LOS PARTICIPANTES REALIZARÁN PREPARACIONES TÍPICAS A LA PARRILLA Y ABARCARÁN TODOS LOS ASPECTOS RELACIONADOS CON LOS CORTES DE CARNE.**





# CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

I

## Generalidades

Introducción procesos y técnicas culinarias

II

## Parrilla Argentina

Chorizo argentino  
Asado de tira  
Bife de chorizo  
Papas rústicas  
Salsa sour  
Vegetales asados

III

## Parrilla Americana

Tomahawk  
Costillas San Luis  
Pulled Pork  
Coleslaw  
Salsa BBQ

IV

## Parrilla Brasileira

Picaña  
Muslos en espada  
Corazones de pollo  
Alas en espada  
Frijoles negros

V

## Parrilla Colombiana

Morcilla  
Longaniza  
Colita de cadera  
Ají de huevo

VI

## Parrilla Mexicana

Tacos de puerco  
Tacos de sudadero  
Esquites  
Salsa molcajete  
Frijol refrito  
Pico de gallo

VII

## Parrilla de Pescados y Mariscos

Brochetas de langostinos y pescado blanco  
Salmón al jengibre  
Salsa burre blanc  
coctel de camarones y crocantes de plátano verde

**“ENTRE OTRAS PREPARACIONES”**





## BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Financiación directa sin intereses ●
- Descuentos especiales ●
- Tutorías gratuitas ●

## FORMAS DE PAGO



Contado



Tarjeta  
débito



Tarjeta de  
crédito



Financiación  
con  
entidades  
bancarias



Cesantías



**¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!**

**¿ALGUNA INQUIETUD?**

**CONTÁCTENOS**

**60-795 0000**

**WWW.POLITECNICOINTERNACIONAL.EDU.CO**



**Politécnico  
Internacional**  
*Toda una experiencia*