

DIPLOMADO COCINA PARA PRINCIPIANTES

Objetivo

Con el diplomado en Cocina para Principiantes, tendrás el primer acercamiento a la gastronomía, conocerás un mundo nuevo de sabores, aromas y texturas. Obtendrás conocimientos y habilidades relacionadas con las técnicas básicas culinarias, su organización dentro de la cocina y el manejo de las buenas prácticas de manufactura.





DURACIÓN: 50 HORAS

FECHA: 15 DE JULIO DE 2023

MODALIDAD: PRESENCIAL

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

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

EL PARTICIPANTE REALIZA PREPARACIONES BÁSICAS TALES COMO:

CORTE DE VEGETALES, FONDOS, SALSAS MADRES, APLICANDO MÉTODOS, TIPOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN, TENIENDO EN CUENTA EL MISE EN PLACE Y LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).



**Politécnico
Internacional**

Toda una experiencia

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

I

Manejo de cuchillos

II

Tipos de cortes (brunoise, juliana, Macedonia, tornados, entre otros)

III

Fondos y salsas (claros, oscuros y fumet, salsa española, demiglace, bechamel)

IV

Cremas y potajes (champiñones, sopa de pollo criolla, potaje de garbanzos)

V

Carnes (lomo de res con demiglace, rabocon cremoso de patata)

VI

Pollo (pollo rostizado entero, pollo curry con arroz basmati, ensalada de vegetales)

VII

Cerdo (lomo de cerdo en chutney de mango y couscous, costillas de cerdo BBQ)

VIII

Pescados y mariscos (filete de salmón con salsa de que soy verduras escalibadas, mojarra al papillote)





BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

Uniforme ●
Diploma ●

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