



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia

DIPLOMADO EN COCINA INTERNACIONAL

Objetivo

Crear la oportunidad de realizar un recorrido por la gastronomía del mundo. Aprenderás diferentes preparaciones de la gastronomía española, francesa, italiana, peruana, mexicana y medio oriente.





DURACIÓN: 8 PERÍODOS

FECHA: 21 DE NOVIEMBRE DE 2022

MODALIDAD: ONLINE

HORARIOS: LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES DE 6:00 P.M. A 9:00 P.M.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

EL PARTICIPANTE ESTARÁ EN CAPACIDAD DE REALIZAR DIFERENTES RECETAS TÍPICAS DE CADA PAÍS TENIENDO EN CUENTA EL SABOR, COLOR, OLOR Y TEXTURA DENTRO DE UN PLATO, HACIENDO USO DE CONOCIMIENTOS EN CORTES, COCCIONES Y MONTAJES DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LAS PREPARACIONES INTERNACIONALES.



**Politécnico
Internacional**

Toda una experiencia

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO



I

Gastronomía Italiana

Risotto, Pastas largas, Ossobuco, Pannacotta de frutos rojos

II

Gastronomía del Medio Oriente

Gigot de cordero, Moussaka, Hummus, Quibbes

III

Gastronomía Peruana

Causa limeña, Ceviches, Jalea de mariscos, Lomo saltado, Suspiro limeño

IV

Gastronomía Francesa

Quiche lorraine, Tostadas francesas, Ratatouille

V

Gastronomía Española

Cochinillo, Pulpo a la gallega, Paella, Tortilla española, Sangría



BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Clases personalizadas** ●
- Uniforme por pronto pago** ●
- Ingredientes** ●
- Degustaciones** ●
- 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