

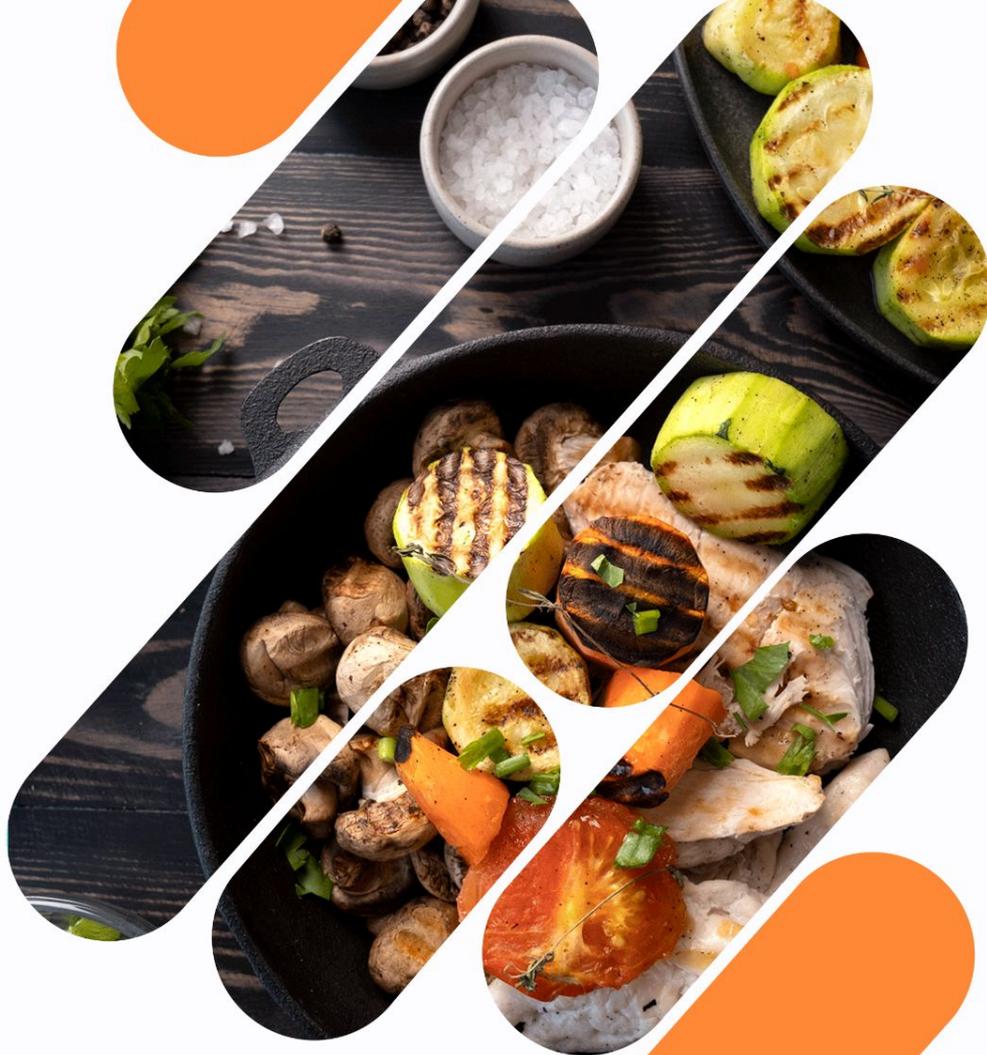


Politécnico  
Internacional  
*Toda una experiencia*

# 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.



# 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



**Politécnico  
Internacional**

*Toda una experiencia*

# 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*