

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.



Fecha: 18 de noviembre de 2023

Duración: 50 horas

Horario: sábados de 7:00 a.m.

a 3:00 p.m.

Presencial

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).

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

601- 4005700 OPC 2

www.politecnicointernacional.edu.co



**Politécnico
Internacional**

