



Curso de

Cocina Navideña

Descubre el arte de la cocina navideña: recetas tradicionales, técnicas y mucha creatividad.

24 Horas | Presencial

¿De qué se trata esta certificación?

Este curso está diseñado para ti. Aprenderás platos navideños típicos de la cocina colombiana y postres que enamorarán a tus invitados, mientras desarrollas habilidades culinarias y creatividad.

¿Por qué elegir este programa?

- Reconnectar con las raíces culinarias de la región.
- Mantener vivas y crear nuevas tradiciones alrededor de platos deliciosos.
- Desarrollar la creatividad culinaria a partir de las técnicas básicas de la cocina.
- Compartir la pasión por la cocina con los que más amas.



Estarás en capacidad de:

-  **Diseñar** y ejecutar una cena navideña tradicional colombiana con un toque personal.
-  **Dominar** las técnicas básicas para reinterpretar el legado culinario.
-  **Crear una experiencia** gastronómica memorable que fortalezca los lazos familiares y culturales.
-  **Innovar** de forma creativa las recetas tradicionales.

Dirigido a:

Está dirigido a los amantes de la cocina que quieren reconectar con lo tradicional y lo propio, a los foodies y personas curiosas interesadas en aprender algo nuevo y divertido para mejorar sus habilidades culinarias de manera práctica.

Certificación:

- Para obtener la certificación cada estudiante deberá contar con una asistencia del 80%.



Módulo 1

Salsas y vinagretas

Los aderezos son esos acompañantes que pueden convertir un plato sencillo en una experiencia de sabor completamente diferente.

Subtema:
salsa de piña, frutos rojos, vinagreta

Módulo 2

acompañantes y ensaladas

El mejor acompañante para tus platos principales, ágiles, versátiles y deliciosos. Estos acompañantes le aportan presencia a tu plato sin opacar el componente principal del mismo.

Subtema:
arroz primavera, Ensalada dulce de piña.

Módulo 3

Cocina tradicional

Un plato fuerte se caracteriza por sus sabores inconfundibles, capaces de recordarnos la esencia de lo nuestro. Es el toque que destaca una cena común de un evento inolvidable.

Subtema:
Rollo de pollo, Tamales vallunos.

Módulo 4

Postres y dulces

El placer no debe ser culposo, por eso elegimos los postres típicos para compartir con nuestros seres queridos sin remordimiento.

Subtema:
Manjar Blanco, Arroz con leche, torta de chocolate francesa.

Módulo 5

Montaje cena navideña

Eleva la creatividad al siguiente nivel con una construcción que te representa y pones a prueba las habilidades adquiridas.

Subtema:
Presentación final por grupos.

Docentes



Brandon Elí Ortiz Domínguez

Químico, MSc en Ciencias-Biotecnología de la Universidad Icesi, con experiencia como docente universitaria en el departamento de HTC y asistente de investigación de la FBIDCA desde el 2021 en la misma universidad. Diplomado en cocina y pastelería, implementa la ciencia en cada una de sus preparaciones.



Obtén más información

mercadeoeducontinua@icesi.edu.co
+57 313 4875121

Universidad Icesi, Calle 18 No. 122 -135 Cali - Colombia
www.icesi.edu.co

Encuéntranos como Universidad Icesi en:

