



*Curso de*  
**PARRILLA**



**UNILATINA**

P.J. Res. 8530 del M.E.N. Institución vigilada por el Ministerio de Educación Nacional

**THINK  
BEYOND  
YOUR LIMITS**

El curso de Parrilla de Unilatina, busca el aprendizaje, la familiarización y el desarrollo, de los asados más representativos mundialmente; y entre ellos los tipos de carne y cortes de todas las regiones (Argentina, Colombiana, Asiática etc.) Donde podemos aprender los diferentes tipos de carnes sus métodos óptimos de cocción, guarniciones, salsas y montaje de ellos.

[www.unilatina.edu.co](http://www.unilatina.edu.co)

Calle 46 N°. 3 - 05  
Bogotá D.C. - Colombia  
TEL: 3402746

**Personería Jurídica Res. N° 8530  
del 6 de junio de 1983 M.E.N.**  
*Institución vigilada por el Ministerio  
de Educación Nacional.*

## CERTIFICACIÓN

La Institución una vez el estudiante logre todos los objetivos académicos y cumpla con los requisitos administrativos otorgará la certificación de asistencia y participación al curso de Parrilla.

## OBJETIVOS

- Reconocer los diferentes cortes de carne y aprender a cómo usarlos en parrilla y otras preparaciones.
- Lograr que los estudiantes reconozcan los diferentes términos de la carne en la parrilla y las técnicas de cómo lograrlo.
- Aprender la estética de las carnes para que logren un uso óptimo del producto.

## TIPOS DE CORTES

Solomillo  
Vacío argentino  
Churrasco argentino (punta de anca)  
Bife de paleta  
Lomo ancho de cerdo  
Bondiola de cerdo  
Costilla de cerdo  
Aves  
Chuletas de cordero  
Pernil de cordero  
Pescados  
Mariscos

## TEMARIO

Parrilla básica.  
Parrilla americana.  
Parrilla argentina.  
Parrilla colombiana.  
Parrilla asiática.  
Parrilla de pescados y mariscos.

## GUARNICIONES Y SALSAS

Chimichurri  
Bbq rustica  
Mantequillas compuestas  
Mayonasas  
Emulsiones de aguacate  
Mojos  
Ajíes  
Tubérculos  
Panes  
Embutidos  
Vegetales

## CARACTERÍSTICAS

**HORARIO:** Sábados de 8:00 a.m. a 12:00 p.m.

### FECHAS

Inicio sábado 12 de octubre

Finaliza sábado 16 de noviembre

**INVERSIÓN:** \$ 1'350.000 valor con 25%Dto (Estuche Cuchillo, Cuchillo chef 10 pulgadas, delantal, gorra, camiseta y materia prima y certificación).

En caso de no alcanzar el mínimo requerido de inscripciones, el diplomado/curso será cancelado o reubicado a otro horario.



## PERFIL DEL DOCENTE

### BERNARDO GÓMEZ CORTÁZAR

Con más de 40 años dedicados a la Gastronomía nacional e internacional, el Maestro & Chef Bernardo Gómez Cortázar es uno de los personajes más reconocidos en el sector cárnico. Gracias a su dedicación & experiencia, diferentes empresas de renombre & restaurantes han disfrutado de sus consultorías & capacitaciones institucionales. Es también profesor universitario en tecnología, manejo, corte, cocina & parrilla de carnes & comida colombiana. Incluso tiene cursos de parrilla para personas interesadas en aprender o perfeccionar sus habilidades culinarias. Por la gran experiencia que tiene y el respeto que se ha ganado por su sabiduría en gastronomía, ha servido como juez en diferentes programas de cocina & es consultor de gremios como Fedegan & la Asociación Colombiana de Porcicultores. Actualmente es Chef de la U.S.A Rice Federation & el U.S.A. Poultry & Eggs Council al igual que Embajador Mundial de la marca \_Certified Angus Beef \_.