

A close-up photograph of a chef in a white uniform, smiling, as they decorate a round chocolate cake. The chef is using their fingers to place a dollop of light purple frosting on top of the cake, which is already topped with chocolate shavings. The cake sits on a clear glass plate. The background is a soft, out-of-focus light blue. The overall image has a warm, professional feel.

Diplomado en repostería

EDUCACIÓN CONTINUA
COLEGIO SUPERIOR LEONARDO DA VINCI



OBJETIVO

Formar a profesionales capaces de innovar en el ámbito de la pastelería y repostería, ofreciendo productos de alta calidad que deleiten los sentidos y satisfagan las expectativas de los clientes más exigentes.

Con el conocimiento adquirido en este programa, nuestros estudiantes estarán preparados para destacar en la industria culinaria y contribuir al crecimiento y la excelencia en el campo de la pastelería y la repostería

PERFIL DE EGRESO

El perfil de egreso del diplomado en Pastelería y Repostería representa las habilidades y competencias que los participantes habrán adquirido al completar con éxito el programa. Al finalizar este diplomado, los estudiantes habrán desarrollado un perfil que incluye:

- Dominio de Técnicas de Pastelería y Repostería
- Creatividad en la Creación de Postres
- Conocimiento de Ingredientes y Materias Primas
- Gestión de la Cocina de Pastelería
- Repostería Funcional
- Chocolatería de Calidad

TEMARIO

MÓDULO 1 INTRODUCCIÓN A LA REPOSTERÍA

- Antecedentes históricos
- Uso y manejo de ingredientes básicos
- Bases de la repostería – biscochos y masas quebradas
- Bases de la repostería – cremas y coberturas

MÓDULO 2 PASTELERÍA

- Petite fleur
- Tartas compuestas
- Repostería de vanguardia – deconstrucción
- Repostería de vanguardia – entremés individuales

MÓDULO 3 REPOSTERÍA FUNCIONAL

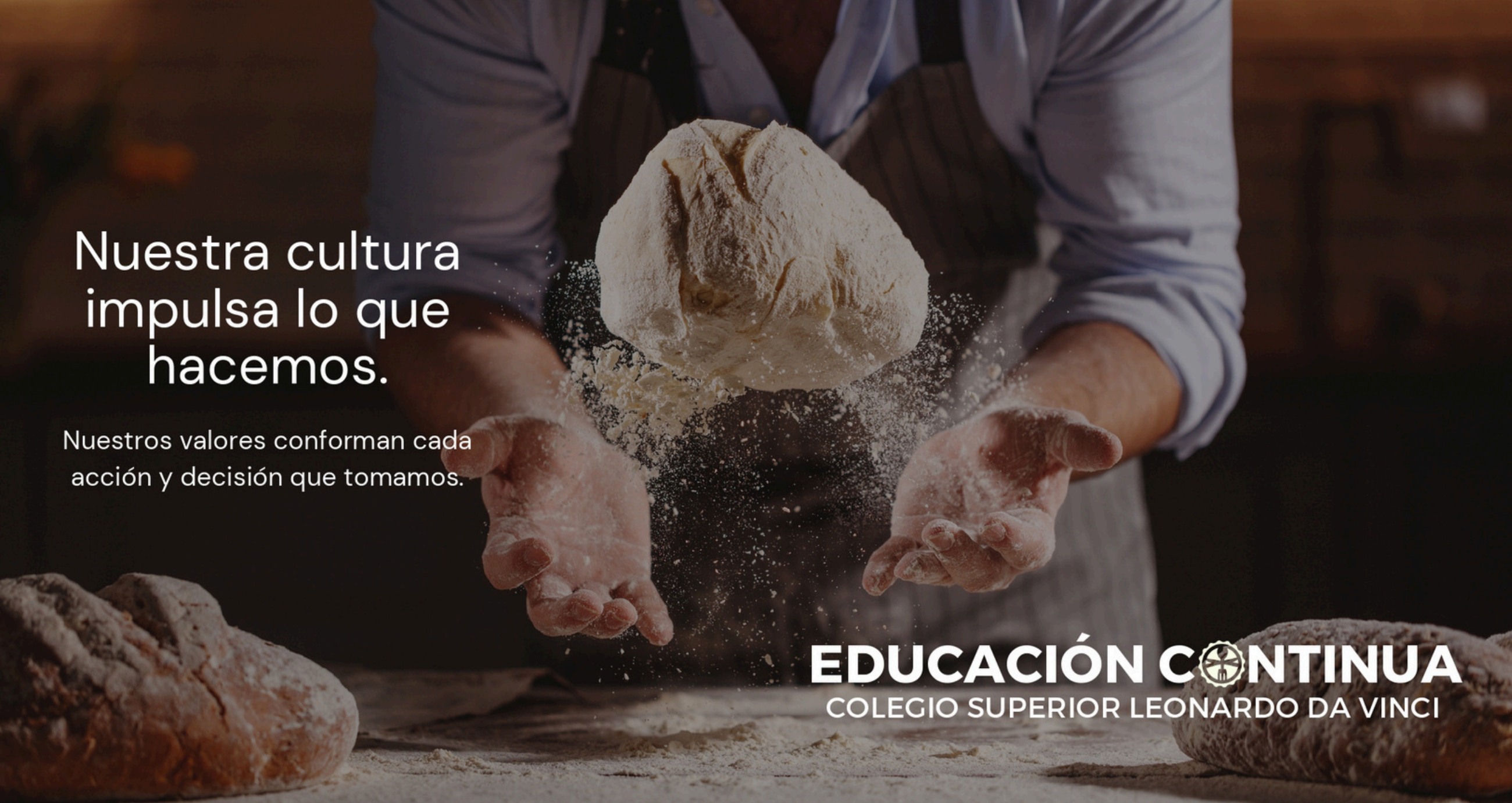
- Repostería Keto
- Repostería con harinas alternativas
- Repostería libre de azúcar
- Repostería libre de gluten

MÓDULO 4 REPOSTERÍA DE VITRINA

- Pastelería clásica
- Pastelería internacional
- Pastelería temática
- Pastelería de autor

MÓDULO 5 REPOSTERÍA

- Entremés grandes
- Chocolatería I
- Chocolatería II
- Presentación final



Nuestra cultura
impulsa lo que
hacemos.

Nuestros valores conforman cada
acción y decisión que tomamos.

EDUCACIÓN CONTINUA
COLEGIO SUPERIOR LEONARDO DA VINCI

MODALIDAD PRESENCIAL

HORARIO DE CLASES:

SÁBADOS DE 08:00 AM A 2:00 PM

INICIO DE CLASES: 22 MARZO 2025

TERMINACIÓN: 2 DE AGOSTO 2025

INSCRIPCIÓN: \$2,500

MENSUALIDAD: \$3,500



EDUCACIÓN CONTINUA

COLEGIO SUPERIOR LEONARDO DA VINCI

INSCRIPCIONES E INFORMES

vinculacioncsld@gmail.com



443 727 22 80



CSGDaVinci



colegiosuperiordavinci.com