



# DIPLOMADO ONLINE EN ARTE DE LOS POSTRES FRÍOS

**Duración:** 1 mes y medio (6 semanas)

**Modalidad:** En línea

**Clases por semana:** 2 (1 teórica y 1 práctica)

**Total de sesiones:** 12 clases

1. FUNDAMENTOS DE LOS POSTRES FRÍOS GOURMET
2. GELATINAS GOURMET Y ARTÍSTICAS
3. CHEESECAKES DE ESPECIALIDAD
4. CHEESECAKES GOURMET Y MODERNOS
5. MOUSSES Y POSTRES DE ALTA REPOSTERÍA
6. POSTRES DE AUTOR Y EMPRENDIMIENTO

## MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE LOS POSTRES FRÍOS GOURMET

### SEMANA 1

#### Clase 1 (Teórica)

- Introducción a los postres fríos gourmet
- Ingredientes y materias primas
- Función de gelificantes y estabilizantes
- Higiene e inocuidad alimentaria
- Conservación y almacenamiento

#### Clase 2 (Práctica)

- Gelatina gourmet de frutos rojos
- Técnicas básicas de gelificación
- Presentación individual

## MÓDULO 2. GELATINAS GOURMET Y ARTÍSTICAS

### SEMANA 2

#### Clase 3 (Teórica)

- Tipos de gelatinas
- Diseño y decoración
- Combinación de colores y sabores
- Tendencias actuales

#### Clase 4 (Práctica)

- Gelatina mosaico gourmet
- Gelatina de café y crema
- Decoración profesional

## **MÓDULO 3. CHEESECAKES DE ESPECIALIDAD**

### **SEMANA 3**

#### **Clase 5 (Teórica)**

- Historia y evolución del cheesecake
- Cheesecakes horneados y fríos
- Bases y rellenos
- Conservación y servicio

#### **Clase 6 (Práctica)**

- Cheesecake clásico horneado
- Cheesecake frío de frutos rojos

## **MÓDULO 4. CHEESECAKES GOURMET Y MODERNOS**

### **SEMANA 4**

#### **Clase 7 (Teórica)**

- Tendencias en cheesecakes
- Sabores gourmet
- Decoración y acabados
- Presentación para venta

#### **Clase 8 (Práctica)**

- Cheesecake de chocolate premium
- Cheesecake de maracuyá o mango
- Decoración contemporánea

## **MÓDULO 5. MOUSSES Y POSTRES DE ALTA REPOSTERÍA**

### **SEMANA 5**

#### **Clase 9 (Teórica)**

- Fundamentos de las mousses
- Texturas y estabilidad
- Mousses clásicas y modernas
- Montaje de postres gourmet

#### **Clase 10 (Práctica)**

- Mousse de chocolate

- Mousse de frutas tropicales
- Presentación en copa y vaso

## **MÓDULO 6. POSTRES DE AUTOR Y EMPRENDIMIENTO**

### **SEMANA 6**

#### **Clase 11 (Teórica)**

- Costeo de postres gourmet
- Empaque y presentación
- Fotografía gastronómica básica
- Estrategias de comercialización

#### **Clase 12 (Práctica)**

- Elaboración de postre de autor integrando técnicas de gelatina, cheesecake o mousse
- Presentación del proyecto final
- Evaluación y retroalimentación

### **EVALUACIÓN**

- Participación en clase.
- Evidencias fotográficas de prácticas.
- Elaboración de productos.
- Proyecto final.