



DIPLOMADO ONLINE EN GELATINAS ARTÍSTICAS Y GOURMET

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 LAS GELATINAS**
- 2. GELATINAS DECORATIVAS**
- 3. GELATINAS ARTÍSTICAS**
- 4. GELATINAS GOURMET**
- 5. GELATINAS PARA EVENTOS**
- 6. TÉCNICAS AVANZADAS Y PROYECTO FINAL**

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE LAS GELATINAS SEMANA 1

Clase 1 (Teórica)

- Historia de las gelatinas
- Tipos de gelatina
- Ingredientes y funciones
- Hidratación correcta de la grenetina
- Higiene e inocuidad

Clase 2 (Práctica)

- Gelatina de leche
- Gelatina de agua
- Gelatina marmoleada
- Técnicas de desmolde

MÓDULO 2. GELATINAS DECORATIVAS SEMANA 2

Clase 3 (Teórica)

- Colorimetría aplicada
- Combinación de sabores
- Moldes y presentación

Clase 4 (Práctica)

- Gelatina mosaico
- Gelatina de tres leches
- Gelatina arcoíris

MÓDULO 3. GELATINAS ARTÍSTICAS SEMANA 3

Clase 5 (Teórica)

- Técnicas de gelatina 3D
- Uso de colorantes
- Elaboración de flores

Clase 6 (Práctica)

- Flores básicas en gelatina
- Rosa 3D
- Margarita 3D

MÓDULO 4. GELATINAS GOURMET SEMANA 4

Clase 7 (Teórica)

- Tendencias actuales
- Ingredientes premium
- Combinación de texturas

Clase 8 (Práctica)

- Gelatina de cheesecake
- Gelatina de café
- Gelatina de chocolate
- Gelatina de frutos rojos

MÓDULO 5. GELATINAS PARA EVENTOS SEMANA 5

Clase 9 (Teórica)

- Diseño de gelatinas para celebraciones
- Decoración profesional
- Conservación y transporte

Clase 10 (Práctica)

- Gelatina para cumpleaños
- Gelatina elegante para bodas
- Gelatina individual gourmet

MÓDULO 6. TÉCNICAS AVANZADAS Y PROYECTO FINAL SEMANA 6

Clase 11 (Teórica)

- Innovación en gelatinas
- Acabados profesionales
- Presentación de postres

Clase 12 (Práctica)

- Elaboración de una gelatina artística gourmet
- Aplicación de técnicas aprendidas
- Presentación y evaluación del proyecto final

PROYECTO FINAL

Elaboración de una colección de gelatinas que incluya:

- 1 gelatina artística 3D.
- 1 gelatina gourmet.
- 1 gelatina para evento.
- 1 gelatina de diseño libre con técnicas decorativas.