



DIPLOMADO ONLINE EN PASTELERÍA BÁSICA

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. INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA**
- 2. MASAS Y BIZCOCHOS**
- 3. RELLENOS Y COBERTURAS**
- 4. ARMADO Y DECORACIÓN**
- 5. PASTELES CLÁSICOS**
- 6. DECORACIÓN FINAL Y PROYECTO**

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA SEMANA 1

Clase 1 (Teórica)

- Historia de la pastelería
- Higiene y seguridad alimentaria
- Herramientas y equipo básico
- Ingredientes y sus funciones

Clase 2 (Práctica)

- Pan de vainilla
- Pan de chocolate
- Técnicas correctas de mezclado y horneado

MÓDULO 2. MASAS Y BIZCOCHOS SEMANA 2

Clase 3 (Teórica)

- Tipos de bizcochos
- Métodos de batido
- Errores más comunes y cómo evitarlos

Clase 4 (Práctica)

- Pan marmoleado
- Pan de naranja
- Pan de mantequilla

MÓDULO 3. RELLENOS Y COBERTURAS

SEMANA 3

Clase 5 (Teórica)

- Cremas básicas
- Rellenos clásicos
- Conservación y almacenamiento

Clase 6 (Práctica)

- Crema pastelera
- Chantilly estabilizada
- Ganache de chocolate
- Buttercream de vainilla

MÓDULO 4. ARMADO Y DECORACIÓN

SEMANA 4

Clase 7 (Teórica)

- Nivelado y corte de bizcochos
- Uso de manga y ducas
- Colorantes y decoración básica

Clase 8 (Práctica)

- Armado de pastel
- Decoración con chantilly
- Decoración con buttercream
- Bordes y flores sencillas

MÓDULO 5. PASTELES CLÁSICOS

SEMANA 5

Clase 9 (Teórica)

- Tipos de pasteles comerciales
- Conservación y presentación

Clase 10 (Práctica)

- Pastel Tres Leches
- Pastel de Chocolate
- Pastel de Piña

MÓDULO 6. DECORACIÓN FINAL Y PROYECTO SEMANA 6

Clase 11 (Teórica)

- Acabados profesionales
- Presentación de pasteles
- Tendencias básicas en pastelería

Clase 12 (Práctica)

- Elaboración de un pastel decorado aplicando las técnicas aprendidas
- Presentación y evaluación del proyecto final

PROYECTO FINAL

Elaboración de un pastel completo que incluya:

- Bizcocho elaborado por el participante.
- Relleno.
- Cobertura.
- Decoración con buttercream o chantilly.
- Presentación profesional.