



DIPLOMADO ONLINE EN PASTELERÍA LUXURY CAKES

Duración: 3 meses (12 semanas)

Modalidad: En línea

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

Total de sesiones: 24 clases

- 1. FUNDAMENTOS DE LOS LUXURY CAKES**
- 2. CREMAS, RELLENOS Y ACABADOS PERFECTOS**
- 3. DECORACIÓN ELEGANTE Y EFECTOS MODERNOS**
- 4. FLORES Y DECORACIONES DE LUJO**
- 5. PASTELES PARA EVENTOS ESPECIALES**
- 6. PROYECTO FINAL DE LUXURY CAKES**

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE LOS LUXURY CAKES SEMANA 1

Clase 1 (Teórica)

- Introducción a los Luxury Cakes
- Tendencias internacionales
- Herramientas y materiales profesionales
- Higiene y seguridad alimentaria

Clase 2 (Práctica)

- Bizcocho premium de vainilla
- Técnicas de horneado uniforme

SEMANA 2

Clase 3 (Teórica)

- Estructura y planificación de pasteles de lujo
- Combinación de sabores y rellenos

Clase 4 (Práctica)

- Bizcocho premium de chocolate
- Nivelado, corte y relleno profesional

MÓDULO 2. CREMAS, RELLENOS Y ACABADOS PERFECTOS

SEMANA 3

Clase 5 (Teórica)

- Buttercream americano, suizo e italiano
- Ganache y rellenos gourmet

Clase 6 (Práctica)

- Elaboración de buttercream suizo
- Ganache de chocolate premium

SEMANA 4

Clase 7 (Teórica)

- Técnicas de cobertura profesional
- Acabados lisos y modernos

Clase 8 (Práctica)

- Alisado perfecto
- Cobertura de pastel de lujo

MÓDULO 3. DECORACIÓN ELEGANTE Y EFECTOS MODERNOS

SEMANA 5

Clase 9 (Teórica)

- Teoría del color aplicada a Luxury Cakes
- Tendencias de diseño

Clase 10 (Práctica)

- Efecto mármol
- Efecto textura moderna

SEMANA 6

Clase 11 (Teórica)

- Uso de hojas metálicas y acabados premium
- Diseño contemporáneo

Clase 12 (Práctica)

- Aplicación de hoja de oro comestible
- Efecto terciopelo decorativo

MÓDULO 4. FLORES Y DECORACIONES DE LUJO

SEMANA 7

Clase 13 (Teórica)

- Flores de azúcar y flores en crema
- Diseño floral para eventos

Clase 14 (Práctica)

- Rosas de pasta de goma
- Hojas y follajes decorativos

SEMANA 8

Clase 15 (Teórica)

- Composición floral avanzada
- Tendencias en pasteles para bodas

Clase 16 (Práctica)

- Arreglo floral completo para pastel

MÓDULO 5. PASTELES PARA EVENTOS ESPECIALES

SEMANA 9

Clase 17 (Teórica)

- Pasteles para bodas
- Pasteles de varios pisos
- Soportes y estructuras

Clase 18 (Práctica)

- Ensamble de pastel de dos pisos

SEMANA 10

Clase 19 (Teórica)

- Pasteles para XV años y celebraciones premium
- Diseño personalizado

Clase 20 (Práctica)

- Decoración temática elegante
- Acabados de lujo

MÓDULO 6. PROYECTO FINAL DE LUXURY CAKES

SEMANA 11

Clase 21 (Teórica)

- Planeación de proyectos de alta pastelería
- Diseño integral de pasteles de lujo

Clase 22 (Práctica)

- Desarrollo del proyecto final
- Montaje y decoración

SEMANA 12

Clase 23 (Teórica)

- Tendencias futuras en Luxury Cakes
- Presentación profesional del producto

Clase 24 (Práctica)

- Presentación y evaluación del pastel final
- Retroalimentación y cierre del diplomado

EVALUACIÓN

- Participación en clases.
- Evidencias fotográficas de prácticas.
- Elaboración de decoraciones y pasteles.
- Proyecto final.