



Diplomado Online En Pastelería Con Flores Naturales Y Cremas

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 pastelería floral**
- 2. Cremas y coberturas profesionales**
- 3. Flores en crema**
- 4. Decoración con flores naturales**
- 5. Pasteles de evento y tendencias actuales**
- 6. Emprendimiento y proyecto final**

Módulo 1. Fundamentos de pastelería floral

Semana 1

Clase 1 (Teórica)

- Introducción a la pastelería floral
- Tendencias actuales en decoración con flores
- Flores comestibles y flores decorativas
- Seguridad alimentaria en el uso de flores
- Armonía visual y teoría del color

Clase 2 (Práctica)

- Elaboración de bizcocho base
- Nivelado y corte profesional
- Preparación para decoración

Módulo 2. Cremas y coberturas profesionales

Semana 2

Clase 3 (Teórica)

- Tipos de cremas para decoración
- Buttercream americano
- Buttercream suizo
- Ganache y crema chantilly estabilizada
- Conservación y manejo

Clase 4 (Práctica)

- Elaboración de buttercream
- Técnicas de alisado
- Cobertura uniforme de pastel

Módulo 3. Flores en crema

Semana 3

Clase 5 (Teórica)

- Boquillas para flores
- Composición floral
- Diseño de arreglos en pasteles
- Combinación de colores

Clase 6 (Práctica)

- Rosas en crema
- Margaritas en crema
- Hojas y follajes decorativos
- Montaje floral básico

Módulo 4. Decoración con flores naturales

Semana 4

Clase 7 (Teórica)

- Selección de flores aptas para decoración
- Preparación e higiene de flores
- Técnicas de colocación segura
- Diseño floral para eventos

Clase 8 (Práctica)

- Decoración de pastel con flores naturales
- Arreglos florales modernos
- Composición elegante y minimalista

Módulo 5. Pasteles de evento y tendencias actuales

Semana 5

Clase 9 (Teórica)

- Pasteles para bodas y celebraciones
- Tendencias en pastelería floral
- Diseños románticos y modernos
- Presentación profesional

Clase 10 (Práctica)

- Pastel floral de evento
- Decoración estilo jardín
- Acabados de lujo

Módulo 6. Emprendimiento y proyecto final

Semana 6

Clase 11 (Teórica)

- Costeo de pasteles decorados
- Cotizaciones para eventos
- Fotografía de producto
- Estrategias de venta y promoción

Clase 12 (Práctica)

- Elaboración de pastel floral final
- Presentación profesional del proyecto
- Evaluación y retroalimentación

EVALUACIÓN

- Participación en clase.
- Evidencias fotográficas.
- Prácticas semanales.
- Proyecto final.