



Diplomado en Repostería Saludable

Modalidad: En línea

Duración: 3 meses (12 semanas)

Sesiones: 2 por semana

1. Fundamentos De Repostería Saludable
2. Harinas y Endulzantes Alternativos
3. Repostería Sin Gluten y Sin Lácteos
4. Postres Funcionales y De Tendencia
5. Producción y Estandarización
6. Proyecto Final y Enfoque Comercial

MÓDULO 1. Fundamentos De Repostería Saludable

Semana 1

Teoría:

- Concepto de repostería saludable
- Diferencia entre light, sin azúcar y funcional
- Sustituciones básicas (azúcar y grasa)

Práctica:

- Muffins integrales sin azúcar refinada
- Uso de endulzantes naturales

Semana 2

Teoría:

- Índice glucémico en repostería
- Balance entre sabor y nutrición

Práctica:

- Panqué de plátano saludable
- Ajuste de humedad y textura

MÓDULO 2. Harinas y Endulzantes Alternativos

Semanas 3 y 4

Semana 3

Teoría:

- Harina de avena, almendra, coco
- Comportamiento en horneado

Práctica:

- Brownie con harina de almendra
- Galletas de avena funcionales

Semana 4

Teoría:

- Edulcorantes naturales (monk fruit, stevia, dátil)
- Sustitución parcial y total de azúcar

Práctica:

- Cupcakes saludables
- Comparativa de dulzor y textura

MÓDULO 3. Repostería Sin Gluten y Sin Lácteos

Semanas 5 y 6

Semana 5

Teoría:

- Bases de repostería sin gluten
- Mezclas caseras equilibradas

Práctica:

- Panqué sin gluten
- Base de tarta saludable

Semana 6

Teoría:

- Alternativas vegetales en repostería

Práctica:

- Cheesecake saludable sin horno
- Mousse vegetal

MÓDULO 4. Postres Funcionales y De Tendencia

Semanas 7 y 8

Semana 7

Teoría:

- Repostería alta en proteína
- Uso de superfoods

Práctica:

- Barras energéticas horneadas
- Blondies con proteína vegetal

Semana 8

Teoría:

- Repostería baja en carbohidratos

Práctica:

- Galletas keto
- Mini pastel bajo en carbohidratos

MÓDULO 5. Producción y Estandarización

Semanas 9 y 10

Semana 9

Teoría:

- Ficha técnica y control de porciones

Práctica:

- Producción por lote de 3 productos
- Ajuste de receta para venta

Semana 10

Teoría:

- Conservación y vida de anaquel

Práctica:

- Caja surtida saludable
- Evaluación sensorial

MÓDULO 6. Proyecto Final y Enfoque Comercial

Semanas 11 y 12

Semana 11

Teoría:

- Costeo y fijación de precios

Práctica:

- Desarrollo de línea saludable (mínimo 4 productos)

Semana 12

Teoría:

- Presentación y posicionamiento

Práctica:

- Presentación de proyecto final
- Degustación y evaluación técnica

Proyecto Final

Desarrollo de una **línea de repostería saludable comercializable**, que incluya:

- 4 productos saludables
- Costeo
- Presentación profesional