

## Diplomado en Repostería y Pastelería Gourmet

**Duración:** 3 meses (12 semanas)

**Modalidad:** En línea

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

1. Fundamentos de Pastelería Gourmet
2. Cremas, rellenos y bases gourmet
3. Pasteles clásicos internacionales
4. Decoración y acabados profesionales
5. Postres individuales y de vitrina
6. Costeo y proyecto final

### Módulo 1. Fundamentos de Pastelería Gourmet

#### Semanas 1 y 2

##### Teoría:

- Introducción a la pastelería gourmet
- Materias primas de alta calidad
- Función técnica de ingredientes

##### Práctica:

- Bizcocho esponja profesional
- Control de horneado y estructura

#### Semana 2

##### Teoría:

- Técnicas de batido y emulsión
- Control de textura y humedad

##### Práctica:

- Bizcocho genovés y almíbar aromatizado
- Nivelación y corte profesional

## Módulo 2. Cremas, rellenos y bases gourmet

### Semanas 3 y 4

#### Teoría:

- Clasificación de cremas en pastelería
- Estabilidad y conservación

#### Práctica:

- Crema pastelera gourmet
- Ganache clásica y montada

### Semana 4

#### Teoría:

- Rellenos modernos y balance de sabor

#### Práctica:

- Curds (limón o frutos rojos)
- Cremas de frutos secos
- Ensamble básico de pastel relleno

## Módulo 3. Pasteles clásicos internacionales

### Semanas 5 y 6

#### Teoría:

- Estructura de pasteles clásicos europeos

#### Práctica:

- Pastel tipo Ópera
- Pastel tres capas gourmet

### Semana 6

#### Teoría:

- Técnicas de montaje y estabilidad

#### Práctica:

- Cheesecake horneado profesional
- Tarta moderna con acabado limpio

## Módulo 4. Decoración y acabados profesionales

### Semanas 7 y 8

#### Teoría:

- Técnicas de cobertura
- Uso de manga pastelera

#### Práctica:

- Decoración con buttercream
- Técnicas de espatulado liso

### Semana 8

#### Teoría:

- Tendencias en decoración gourmet

#### Práctica:

- Drip cake
- Decoración con frutas frescas y flores comestibles
- Técnicas básicas con chocolate

## Módulo 5. Postres individuales y de vitrina

### Semanas 9 y 10

#### Teoría:

- Presentación en vitrina y estética gourmet

#### Práctica:

- Mini tartas individuales
- Entremet básico

### Semana 10

#### Teoría:

- Conservación y vida de anaquel

#### Práctica:

- Cupcakes gourmet decorados

- Producción en lote controlado

## **Módulo 6. Costeo y proyecto final**

### **Semanas 11 y 12**

#### **Teoría:**

- Costeo en pastelería gourmet
- Fijación de precios

#### **Práctica:**

- Ficha técnica profesional
- Cálculo de rendimiento por pastel

### **Semana 12**

#### **Teoría:**

- Presentación comercial y posicionamiento

#### **Práctica:**

- Desarrollo y presentación de pastel final gourmet
- Evaluación técnica y sensorial

### **Proyecto Final**

Elaboración de un **pastel gourmet completo**, que incluya:

- Bizcocho profesional
- Relleno y cobertura equilibrados
- Decoración estética
- Ficha técnica y costeo