



Diplomado Online en Repostería de Temporada y Festiva

Duración: 3 meses (12 semanas)

Modalidad: En línea

Estructura: 2 clases por semana (una teórica y una práctica)

Temario General:

1. Fundamentos de la Repostería de Temporada
2. Repostería de Otoño y Festividades de Día de Muertos y Halloween
3. Repostería Navideña
4. Repostería de San Valentín y Celebraciones Especiales
5. Repostería de Primavera y Pascua
6. Repostería de Veranos y Fiestas Patrias

Módulo 1: Fundamentos de la Repostería de Temporada

Semana 1

- **Teoría:** Introducción a la repostería festiva — historia, tendencias y planificación por temporada.
- **Práctica:** Elaboración de bizcocho base y cremas clásicas (chantilly, mantequilla y pastelera).

Semana 2

- **Teoría:** Técnicas de decoración y presentación para productos temáticos.
- **Práctica:** Decoración de mini pasteles y cupcakes con temática genérica (flores, cintas, colores de temporada).

Módulo 2: Repostería de Otoño y Festividades de Día de Muertos y Halloween

Semana 3

- **Teoría:** Ingredientes y sabores del otoño — calabaza, canela, manzana, camote, especias.
- **Práctica:** Pan de muerto tradicional y variantes gourmet (reellenos, glaseados o con naranja).

Semana 4

- **Teoría:** Estética y color en repostería otoñal y de Halloween.
- **Práctica:** Cupcakes y galletas decoradas con temática de Halloween.

Módulo 3: Repostería Navideña

Semana 5

- **Teoría:** Repostería navideña en México y el mundo — tradición, ingredientes, presentación.
- **Práctica:** Elaboración de buñuelos, rollo angelical y Fruitcake

Semana 6

- **Teoría:** Postres festivos para cenas y regalos comestibles.
- **Práctica:** Elaboración de casita de jengibre, rosca arabe y galletas decoradas .

Módulo 4: Repostería de San Valentín y Celebraciones Especiales

Semana 7

- **Teoría:** Colores, formas y sabores asociados al romanticismo y las celebraciones personales.
- **Práctica:** Pasteles individuales y postres de chocolate para San Valentín.

Semana 8

- **Teoría:** Diseño de postres temáticos para eventos (cumpleaños, aniversarios, baby showers).
- **Práctica:** Mini tartas y postres personalizados en presentación de catering o mesa dulce.

Módulo 5: Repostería de Primavera y Pascua

Semana 9

- **Teoría:** Sabores frescos y frutales de la primavera — limón, coco, frutos rojos, lavanda.
- **Práctica:** Tartaletas frutales y pasteles ligeros con mousse o crema chantilly.

Semana 10

- **Teoría:** Tradiciones de Pascua y repostería infantil.
- **Práctica:** Elaboración de galletas, cupcakes y pasteles de Pascua con decoración temática.

Módulo 6: Repostería de Verano y Fiestas Patrias

Semana 11

- **Teoría:** Postres fríos y ligeros — ideales para temporada de calor.
- **Práctica:** Elaboración de helados, gelatinas gourmet y postres en vaso.

Semana 12

CEDO

- **Teoría:** Repostería mexicana festiva — sabores patrios y presentación tradicional.
- **Práctica:** Pastel tricolor, empanaditas dulces mexicanas y postre patrio innovador.