Diplomado en

PASTELERÍA

UNILATINA

THINK BEYOND YOUR LIMITS

P.J. Res. 8530 del M.E.N. Institución vigilada por el Ministerio de Educación Nacional

El diplomado de pastelería, busca que los estudiantes conozcan y se familiaricen con las nuevas tendencias en pastelería moderna; incluyendo técnicas, implementos, materias primas, montaje y desarrollo creativo. En esta clase verán 8 Módulos teórico/prácticos, de 2 clases por módulo, donde los estudiantes podrán aprender y desarrollar sus habilidades y creatividad, mediante la elaboración de productos de pastelería, chocolatería, y bollería, todo dentro del ámbito moderno vanguardista.

www.unilatina.edu.co
admisiones@unilatina.edu.co

Calle 46 N°. 3 - 05
Bogotá D.C. - Colombia
PBX: (601) 5737488
Whatsapp: 3208365200

Personería Jurídica Res. N° 8530
del 6 de junio de 1983 M.E.N.
Institución vigilada por el Ministerio de Educación Nacional.

CERTIFICACIÓN

La Institución una vez el estudiante logre todos los objetivos académicos y cumpla con los requisitos administrativos otorgará la certificación: Diplomado en Pastelería.

CARACTERÍSTICAS

HORAS TOTALES DEL PROGRAMA: 64 horas.

HORARIO: Martes y Jueves de 6:00 pm a 10:00pm

FECHAS: Octubre

(Incluye peto, gorra, ingredientes y certificación).

OBJETIVOS

· Potenciar y desarrollar el nivel creativo de los estudiantes
· Familiarizar a los estudiantes con las nuevas tendencias en pastelería moderna
· innovar y fusionar las nuevas técnicas de pastelería vanguardista con productos netamente colombianos

TEMARIO

Batidos Pesados.
Cremas Base Y Derivaciones.
Masas Líquidas.
Galletería.
Masas Quebradas.
Petit Fours.
Batidos Livianos.
Masa De Doble Cocción.
Hojaldre.
Chocolateria.
Pasteleria De Vitrina.
Pastelería Internacional.

PERFIL DEL DOCENTE

Sara Parada

Cocinera de profesión con especialización en panadería y pastelería. Egresada de pastelería en el Cordon Bleu de Paris en el año 2010, muy enfocada en técnicas de cocina tradicional francesa, practicas laborales en el hotel Four Seasons Georges V en los Campos Eliseos. Experiencia trabajando para Celebrity Cruises, viajando por el caribe y el mediterráneo por 2 años como pastelera. Experiencia trabajando en Colombia con La Ibérica y Vista Corona, en ambos restaurantes como chef ejecutiva. Trajo a Colombia 2 marcas Americanas de comidas de cadena: Wolfgang Puck's Marketplace y Guy Fieri's Burger Joint. Se dedica también a la educación superior en cocina, con un programa de gastronomía y pastelería de Cafam para la educación continuada.