



SAN ISIDRO
INSTITUTO UNIVERSITARIO

EDUCACIÓN
CONTINUA

Programa

PASTELERÍA &
CHOCOLATERÍA



Iniciamos en Abril 2022

¡LA PASIÓN POR APRENDER TE ABRE
LOS CAMINOS A SER MEJORES!

Programa de Pastelería & Chocolatería

Dirigido: A todas las personas que trabajan en la pastelería y/o tienen la pasión por aprender y dominar las técnicas de la pastelería y chocolatería y elaborar sus mejores propuestas.

Objetivos:

- Reconocer la funcionalidad de los productos, técnicas y formulaciones de la pastelería
- Conocer y aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Elaborar paso a paso las diferentes preparaciones dentro de la pastelería clásica y moderna, poniendo en práctica su formulación y técnicas.
- Conocer sobre el cacao, el arte chocolate, el templado desarrollando todo tipo de preparaciones.
- Desarrollar las destrezas para la elaboración y presentación de sus propias recetas.

¡Por qué elegirnos!

Clases 100% prácticas

Nos preocupamos por desarrollar tus habilidades.

Instructores expertos con experiencia docente

Talleres extracurriculares

Juego de simulación para fortalecer tus habilidades y destrezas

Diploma de aprobación del programa

avalado por el Instituto Superior Universitario San Isidro





SAN ISIDRO®
INSTITUTO UNIVERSITARIO

EDUCACIÓN
CONTINUA

LLEVAMOS 13 AÑOS EN EL
MERCADO CARACTERIZÁNDONOS
POR SER LOS MEJORES EN
NUESTROS PROGRAMAS DE
CAPACITACIÓN.



CONTENIDOS:

MODULO I: Introducción y generalidades del curso.

- Manejo de Buenas prácticas de Manufactura
- Reconocimiento de productos su funcionalidad y los equipos a utilizar.
- Introducción a la pastelería.

MÓDULO II: Fundamento de la Pastelería

- Función de Ingredientes, materia prima en pastelería
- Clasificación de las masas, salsas, cremas y merengues.

MÓDULO III: Pastelería clásica

- Formulación y elaboración de masas quebradas, pesadas, livianas para pasteles – galletas
- Decoración con diferentes técnicas.

MÓDULO IV: Pastelería creativa - moderna

- Técnicas modernas e innovación en postres
- Decoración, emplatado, postres al plato
- Creación de postres de vitrina y glaseados
- Técnicas de decoración vanguardistas

MÓDULO V: Pastelería Saludable

- Ingredientes y su funcionalidad, reemplazo de ingredientes
- Métodos de elaboración y creación postres para veganos, para diabéticos, celíacos.

MÓDULO VI: Chocolatería

- Historia y cultura del Cacao
- Conocimiento y funcionalidad de ingredientes
- Técnicas, templado de coberturas, formulación ganaches
- Elaboración de diferentes productos con chocolacate.





Modalidad: Semipresencial

Inicio: abril 2022

Duración: 6 meses

Miércoles: 19H00 A 21H00

(clases en vivo virtual plataforma Siv fundamentos y formulación)

Sábados: 08h00 a 13h00 Aula taller

(práctica: formulación, procesos y elaboración de los productos.)

Requisitos de Inscripción:

- Llena la ficha de inscripción.
- Copia de la cédula de identidad.
- Foto tamaño carnet.

Valor del programa: \$1.200

Inscripción :\$ 20,00

Matrícula:\$ 80,00

Pensión:\$ 1.100

El programa incluye el uniforme el uso de aulas talleres con menaje y equipos de última tecnología.

Planes de pago:

- Prepago (efectivo): descuento 10 %
- Plan directo: 40% al inicio y 4 cuotas mensuales
- Plan con tarjeta de crédito: trabajamos con todas las tarjetas de crédito para diferir a 3 o 6 meses sin intereses.
- Tarjeta Pacificard: Solo corriente.



EDUCACIÓN
CONTINUA

Comunícate a:

admisiones@sanisidro.edu.ec

WhatsApp

**<https://bit.ly/2lykTXI>
099 790 5093**

Visítanos en nuestra sede ubicada en la
Ave. Fray Vicente Solano L-2 y Ave. 12 de Abril

www.sanisidro.edu.ec