

- ÁREAS**
- › Gastronomía
  - › Restaurantes
  - › Hotelería
  - › Relaciones Públicas
  - › Eventos
  - › Nutrición
  - › Gastronomía Clínica



Curso

## **Pastelería Básica**

Introducción y fundamentos de los principios de la pastelería.

# Pastelería Básica

## ¿De qué trata?

El alumno conocerá y practicará las técnicas básicas de la pastelería.

## ¿A quién va dirigido?

Dirigido a toda aquella persona cuyo interés es aprender las bases de la pastelería en cuanto a técnicas y manejo de ingredientes.

## ¿Qué voy a aprender?

- Introducción a la pastelería
- Merengues
- Cremas básicas y sus derivados
- Pastas secas
- Bizcochos
- Masas quebradas
- Postres con uso de grenetina
- Macarrones

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.



---

## Modalidad

Presencial

---

## Duración

35 horas

---

## Ubicación

CESSA San Ángel

---



## ¿Qué necesito?

- Contar con el uniforme de cocina (filipina, pantalón de mascota, mandil blanco de peto alto, caballo y zapatos antiderrapantes).
- Disponer de un juego de cuchillería profesional básico.

## Constancia

Constancia con valor curricular al terminar y acreditar el diplomado.

Programa sin validez oficial.

## Proceso de inscripción

- Llenar la solicitud de admisión.
- Solicitar liga de pago y realizarlo de manera electrónica.
- Enviar identificación oficial vigente y carta motivos para estudiar el programa.
- En caso de ser profesional de la Industria, enviar comprobante que lo avale.
- CESSA Universidad confirmará el pago y la recepción de documentos para validar la inscripción.
- Podrá solicitarse la realización de una entrevista para confirmar si el programa es lo que el aspirante es lo que está buscando y así ratificar su admisión.

---

## Informes

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx  
+52 (55) 4877-9214



cessa.edu.mx