

ACADEMIA DE
CAPACITACIÓN

gastromex
CULINARIA



DIPLOMADO EN
**ALTA
REPOSTERÍA**



Propuesta

Gastromex Culinaria ha creado un Diplomado en Alta repostería con una duración de 12 meses desarrollado en conjunto por sus Chefs profesionales con altos estándares de capacitación en todas las ramas de las artes Dulces.

¡En nuestro diplomado obtendrás las herramientas técnicas que te volverán experto en la cocina dulce por pasión, para incorporarte al campo laboral de la industria gastronómica o para emprender tu negocio con un respaldo de éxito!

“ Sin duda alguna esta temporada es una gran oportunidad de adquirir un aprendizaje enorme y descubrir nuevas habilidades productivas!! ”



DIPLOMADO EN
**ALTA
REPOSTERÍA**

INICIATIVA

Filosofía Gastromex:

"La única manera de trascender en el arte culinario es transmitir y enseñar todos los elementos adquiridos a lo largo del tiempo".

En Gastromex la enseñanza de las técnicas clásicas y modernas van de la mano con un ambiente divertido, logrando en conjunto un aprendizaje altamente significativo que te otorgara las herramientas necesarias para emprender un negocio gastronómico o sumarte al campo laboral.





gastromex 
CULINARIA

TE OTORGARÁ LAS

**COMPETENCIAS Y
CONOCIMIENTOS**

TÉCNICOS MEDIANTE PRÁCTICAS

Altamente Potenciales



DOCUMENTOS OFICIALES

“ Marca la diferencia, capacítate y recibe certificaciones oficiales

Gastromex forma parte de la Red Conocer como prestadores de servicios de certificación y evaluación ante la SEP por lo cual al finalizar el Diplomado obtendrás la certificación Oficial de los estándares y competencias adquiridos a lo largo del curso con validez Oficial Nivel Federal.

También capacitamos técnicamente a grandes empresas, cámaras y grupos de la industria gastronómica bajo los requerimientos de certificación de la STPS.

Adicionalmente complementarás tu formación y perfil profesional certificándote en:

“**Microsoft Office Specialist**” certificación microsoft oficial en manejo de excel básico o avanzado (fundamental en administración de bares y restaurantes)

“**Distintivo H**” programa de inocuidad alimentaria avalado por SECTUR.





SISTEMA EDUCATIVO HIBRIDO

Nuestro programa es el más completo y vanguardista dentro de la capacitación Gastronómica, su mediano plazo, contenido educativo, prácticas presenciales, respaldo técnico-teórico y certificación oficial lo hacen único e inigualable en el mercado.

El programa es 90% práctico y 10% teórico, donde cada sesión llevaras a cabo tus clases prácticas presenciales acompañadas de los mejores docentes de la industria, realizando las mejores técnicas y preparaciones que lograrán un alto estándar de desarrollo técnico.

Nuestro programa también fortalece el conocimiento específico de cada clase con el sistema híbrido, donde por medio de nuestras aulas virtuales almacenadas en las herramientas de la paquetería de Google podrás acceder a todo el contenido teórico y didáctico de cada módulo logrando un aprendizaje significativo de alto impacto.

En las aulas virtuales podrás acceder a:

- Manuales Teóricos
- Videos complementarios
- Actividades didácticas de aprendizaje
- Presentaciones
- Guías de Estudio
- Evaluaciones teóricas





EVALUACIONES

Nuestra finalidad es formar alumnos capaces de dominar el mercado gastronómico de las Artes Dulces al egresar, por lo que hemos creado un sistema de evaluación continua y amigable que será nuestro vehículo para lograr una métrica de avances en tu formación técnica.

Las evaluaciones constan de una escala continua, clase por clase y pruebas bimestrales teórico-prácticas. Nuestro sistema de evaluación te preparará para el examen final de certificación de competencias bajo los estándares del conocer de la Secretaria de Educación Pública.

¡No puedes mejorar lo que no puedes medir!

Programa

ACADÉMICO

PRIMER BIMESTRE

- GALLETAS
- PANQUES
- MERENGUES
- PASTA CHOUX
- PASTELERÍA BÁSICA
- FUNDAMENTOS DE PANADERÍA
- SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

SEGUNDO BIMESTRE

- HOJALDRE
- CONSERVAS
- PANADERÍA MEXICANA 1
- PANADERÍA MEXICANA 2
- CHOCOLATERÍA 1
- CHOCOLATERÍA 2
- CHOCOLATERÍA 3

TERCER BIMESTRE

- PANADERIA EUROPEA
- PASTELERIA CLASICA 1
- PASTELERIA CLASICA 2
- PASTELERIA CLASICA 3
- PASTELERIA CLASICA 4
- DULCES MEXICANOS
- FOTOGRAFIA GASTRONOMICA
- HELADERIA

CUARTO BIMESTRE

- PANADERIA DE OCASIÓN
- CARAMELO 1
- CARAMELO 2
- CARAMELO 3
- TARTAS
- REPOSTERIA ARABE
- PAYS

QUINTO BIMESTRE

- MECANICA DE NEGOCIOS GASTRONOMICOS
- PLANEACION ESTRATEGICA DE NEGOCIOS GASTRONOMICOS
- CONTROL FINANCIERO DE NEGOCIOS GASTRONOMICOS
- POSTRES AL PLATO
- PASTAS QUEBRADAS
- BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS (CAFETERIA)

SEXTO BIMESTRE

- ENTREMETS
- NUTRICION
- BISCOCHERIA AMERICANA
- PASTELERIA AMERICANA 1
- PASTELERIA AMERICANA 2
- PASTELERIA CON FONDANT



DIPLOMADO EN
**ALTA
REPOSTERÍA**

DOCENTES



Nuestro Diplomado es impartido por instructores con gran trayectoria operativa y docente dentro de la Industria Gastronómica, con logros y reconocimientos a nivel nacional y en el extranjero.

A lo largo del diplomado podrás interactuar con diferentes Chefs donde cada uno de ellos te aportara sus amplios conocimientos y técnicas específicas de cada área y especialidad de las Artes Dulces, tales como escultura en chocolatería y caramelo, panadería Mexicana, Pastelería francesa, Pastelería Americana y Fondant, Bebidas Calientes y Frías de cafetería entre muchas especialidades más!



CHEF
ALEJANDRO CASILLAS

*La mejor manera
de predecir el futuro
es creándolo*



PREPÁRATE Y SUMATE AL CAMPO LABORAL O EMPRENDE TU NEGOCIO

EMPRENDE EN DISTINTOS CONCEPTOS DE NEGOCIO

- Cafetería.
- Diseño de mesa de postres.
- Boutique de repostería o pastelería.
- Panadería artesanal.
- Proveedor de pan para restaurantes, comedores y negocios de alimentos.
- Postres sobre pedido para eventos.
- Delivery food o take away desde casa.

Las oportunidades grandes nacen de haber sabido aprovechar las pequeñas





Costos



PRIMER PAGO INCLUYE

INSCRIPCIÓN	\$1,510.00
PRIMER COLEGIATURA	De acuerdo al horario a elegir.
SEGURO ESTUDIANTIL	\$930.00
PAQUETE ESTUDIANTIL	\$2,610.00

PAQUETE ESTUDIANTIL

- Filipina institucional
- Pantalón negro
- Toque de chef
- Mandil
- Manuales y recetarios institucionales
- Estuche de utensilios y cuchillería \$1800 (costo no incluido)
- Zapatos antiderrapantes de cocina
- Membresía a la "Federación Mundial de Cocineros"
- Membresía al "Club Cocineros de México"



Informes

REPOSTERIA

MATUTINO

DURACIÓN: 12 MESES
MARTES Y JUEVES
HORARIO: 8:30 - 11:30 HRS.
COLEGIATURA: \$5,890.00
Descuento por promociones
vigentes del 20%

*Costo de oferta *\$4,712.00

VESPERTINO

DURACION: 12 MESES
LUNES Y MIERCOLES
HORARIO 16:30 - 19:30 HRS.
COLEGIATURA: \$5,890.00
Descuento por promociones
vigentes del 24%

*Costo de oferta *\$4,466.00

SABATINO MATUTINO

DURACIÓN 12 MESES
SÁBADO
HORARIO: 08:30 - 13:30 HRS.
COLEGIATURA: \$5,890.00
Descuento por promociones
vigentes del 20%

*Costo de oferta *\$4,712.00



Informes

REPOSTERIA

INTERMEDIO

DURACIÓN: 12 MESES
MARTES Y JUEVES
HORARIO: 12:30 - 15:30 HRS.
COLEGIATURA: \$5,890.00
Descuento por promociones
vigentes del 24%

*Costo de oferta ***\$4,466.00**

VIERNES

DURACION: 12 MESES
VIERNES
HORARIO 16:30 - 19:30 HRS.
COLEGIATURA: \$5,890.00
Descuento por promociones
vigentes del 24%

*Costo de oferta ***\$4,466.00**

SABATINO VESPERTINO

DURACION: 12 MESES
SÁBADO
HORARIO 14:30 - 19:30 HRS.
COLEGIATURA: \$5,890.00
Descuento por promociones
vigentes del 24%

*Costo de oferta ***\$4,466.00**



“La mejor manera de predecir
el futuro es crearlo”

¡Gracias!