

ACADEMIA DE CAPACITACIÓN



DIPLOMADO EN

ALTA REPOSTERÍA



DIPLOMADO EN
ALTA REPOSTERÍA

DESCRIPCIÓN

Nuestro diplomado es un programa técnico de capacitación en repostería con duración de 12 meses pasando por todas las ramas de las artes dulces donde podrás adquirir aprendizaje práctico de alto impacto.

Aprenderás: pastelería, panadería, heladería, galletería, panquelería, chocolatería y muchas ramas más. Nuestro programa es el mas completo del rubro educativo en la capacitación técnica culinaria.

¡En Gastromex obtendrás las herramientas técnicas que te volverán experto en Alta Repostería!

Ya sea por pasión, para emprender tu negocio con éxito o para incorporarte al campo laboral.





FILOSOFÍA GASTROMEX



LA ÚNICA MANERA DE TRASCENDER EN EL

ARTE CULINARIO

*ES TRANSMITIR Y ENSEÑAR TODOS LOS ELEMENTOS
ADQUIRIDOS A LO LARGO DEL TIEMPO.*



PRIMER BIMESTRE

Galletas
Panques
Merengues
Pasta Choux
Pastelería Básica
Fundamentos de Panaderia
Seguridad e higiene alimentaria

CUARTO BIMESTRE

Panaderia de Ocasión
Caramelo 1
Caramelo 2
Caramelo 3
Tartas
Reposteria Arabe
Pays

SEGUNDO BIMESTRE

Hojaldre
Conservas
Panaderia Mexicana 1
Panaderia mexicana 2
Chocolatería 1
Chocolatería 2
Chocolatería 3

QUINTO BIMESTRE

Mecanica de negocios
gastronómicos
Planeación de estrategias de
negocios gastronómicos
Control financiero de negocios
gastronómicos
Postres al plato
Pastas Quebradas
Bebidas calientes y frias (Cafeteria)

TERCER BIMESTRE

Panadería Europea
Pastelería Clasica 1
Pastelería Clasica 2
Pastelería Clasica 3
Pastelería Clasica 4
Dulces Mexicanos
Fotografía Gastronómica
Heladeria

SEXTO BIMESTRE

Entremets
Nutrición
Biscocheria Americana
Pastelería Americana 1
Pastelería Americana 12
Pastelería con Fondant

NUESTRAS VENTAJAS

Por eso somos la mejor propuesta



Equipo docente especializado en cada área específica como Barismo, Panadería, Pastelería, Escultura, Inocuidad Alimentaria, Heladería, Administración, Nutrición, Chocolatería y más!



Horarios flexibles que se acondicionan a las necesidades de cada persona.



Programa integral "todo en uno" donde abordarás todas las ramas de la repostería.



Equipos de trabajo pequeños en cada clase.



Abastecimiento de utensilios en cada sesión, ¡Aquí tendrás las herramientas que necesitas!

NUESTRAS VENTAJAS

Por eso somos la mejor propuesta



Insumos y materia prima de alta calidad incluida para todas tus prácticas.



Sistema educativo Híbrido donde además de asistir a tu diplomado presencial tendrás acceso a tu plataforma digital educativa.



Programa avalado que te otorgará certificaciones oficiales al finalizar.



Infraestructura adecuada, instalaciones a la medida y equipamiento de excelencia. Garantía total! Aquí no te faltará nada.



Evaluación continua que marcará el avance progresivo para la adquisición de competencias y habilidades.

COSTOS

COSTO DE INVERSIÓN INICIAL: ~~\$5,100~~

INCLUYE:

- KIT ESTUDIANTIL
- SEGURO
- INSCRIPCIÓN

**PROMOCIÓN
VIGENTE DE
INVERSIÓN INICIAL
\$2.990**



FORMAS DE PAGO

- EFECTIVO
- TARJETA DÉBITO Y CRÉDITO
- TRANSFERENCIA
- DEPOSITO EN VENTANILLA
O CAJAS RÁPIDAS

KIT ESTUDIANTIL

- ✓ Filipina institucional
- ✓ Pantalón de cocina
- ✓ Mandil institucional
- ✓ Gorro
- ✓ Calzado de cocina
- ✓ Manuales impresos



HORARIOS

HORARIO MATUTINO

ASISTENCIA: MARTES Y JUEVES
HORA DE CLASES: 8:30 - 11:30
COSTO DE COLEGIATURA: \$5,750

PROMOCIÓN: BECA DEL 31%
COSTO FINAL: \$3,950

HORARIO VESPERTINO

ASISTENCIA: LUNES Y MIERCOLES
HORA DE CLASES: 16:30 - 19:30
COSTO DE COLEGIATURA: \$5,750

PROMOCION: BECA DEL 33%
COSTO FINAL: \$3,850

HORARIO SABATINO MATUTINO

ASISTENCIA: SABADO
HORA DE CLASES: 8:30 - 13:30
COSTO DE COLEGIATURA: \$5,750

PROMOCION: BECA DEL 31%
COSTO FINAL: \$3,950

HORARIO INTERMEDIO

ASISTENCIA: MARTES Y JUEVES
HORA DE CLASES: 12:30 - 15:30
COSTO DE COLEGIATURA: \$5,750

PROMOCION: BECA DEL 33%
COSTO FINAL: \$3,850

HORARIO VIERNES INTENSIVO

ASISTENCIA: VIERNES
HORA DE CLASES: 14:30 - 19:30
COSTO DE COLEGIATURA: \$5,750

PROMOCION: BECA DEL 33%
COSTO FINAL: \$3,850

HORARIO SABATINO VESPERTINO

ASISTENCIA: SABADO
HORA DE CLASES: 14:30 - 19:30
COSTO DE COLEGIATURA: \$5,750

PROMOCION: BECA DEL 33%
COSTO FINAL: \$3,850

PROMOCIÓN DE DESCUENTO ADICIONAL DE \$250 AL PAGAR COLEGIATURA EN EFECTIVO
NO APLICA PARA PAGOS DE COLEGIATURAS QUE REQUIERAN FACTURA

**NUESTRO PROGRAMA TE OTORGARÁ MATERIAS
COMPLEMENTARIAS QUE TE LLEVARÁN A
OTRO NIVEL PARA TU ÉXITO**

- ✔ Administración Gastronómica.
- ✔ Nutrición.
- ✔ Inocuidad Alimentaria (Distintivo H).
- ✔ Fotografía Gastronómica.
- ✔ Capacitación en Microsoft Excel Básico o experto.

+ BENEFICIOS,
+ CAPACITACIÓN Y
+ Valores agregados

ADICIONALMENTE PODRÁS TENER ACCESO A:

TALLERES DE EMPRENDIMIENTO

Donde cada mes podrás aprender alguna actividad enfocada al desarrollo de competencias que te servirán para iniciar un negocio y capitalizar lo aprendido, los talleres son exclusivamente para la comunidad Gastromex y se basan en diferentes actividades productivas.

FOROS DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Donde cada 15 días tendremos foro de enseñanza virtual en vivo por parte de nuestro equipo docente especializado en el área de Nutrición con el propósito de aprender y actualizar temas en torno a la sana alimentación y nutrición.





*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.

Adicionalmente complementarás tu formación y perfil profesional certificándote en:

DOCUMENTOS OFICIALES

CERTIFICACIÓN SEP CONOCER

Acredita los estándares y competencias con validez oficial a nivel federal y países del extranjero.

CERTIFICACIÓN OFICIAL MICROSOFT OFFICE

Donde te capacitas en excel básico y/o experto siendo este uno de los programas de mayor importancia como herramienta elemental dentro de los procesos de gestión y administración.

CONSTANCIA SECTUR

Avala la capacitación oficial del programa en seguridad e higiene alimentaria Distintivo H siendo este el programa más rigurosos en inocuidad Alimentaria de nuestro país.

CONSTANCIA ANTE SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Que acredita la capacitación gastronómica para la industria.

DIPLOMA INSTITUCIONAL

Que reconoce la acreditación del programa concluido.





*La mejor manera de predecir
el futuro es crearlo*

¡GRACIAS!



Gastromex.mx



(662) 537 5083



Gastromex Culinaria



@gastromex_culinaria