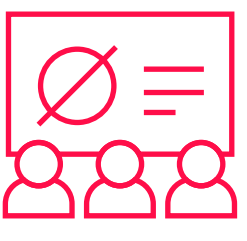


CURSOS Y
ESPECIALIZACIONES >>>

SISE >>

CURSO

PASTELERÍA



ACERCA DEL CURSO: **PASTELERÍA**

Este curso te permitirá ampliar tus conocimientos sobre técnicas de pastelería básica, desarrollando recetas de la pastelería peruana e internacional.

DIRIGIDO A

- › Público en general aficionado a la pastelería.

DIPLOMA GRATUITO

- › A nombre del Instituto SISE:
PASTELERÍA

TEMARIO

Sesión 1: Masas quebradas Azucaradas

- › Pie de Manzana
- › Pie de Maracuyá
- › Tarta de frutas de estación con crema pastelera

Sesión 2: Masas quebradas saladas

- › Pastel de Acelga
- › Quiche Lorraine
- › Empanada de carne

Sesión 3: Masas Livianas

- › Tres leches clásico
- › Pionono de chantilly con frutos rojos
- › Bizcotelas clásicas

Sesión 4: Cremas

- › Torta imperial
- › Crema volteada
- › Mousse de chocolate

Sesión 5: Tortas de Espumas

- › Torta Helada
- › Chessecake de sauco

Sesión 6: Tortas frías

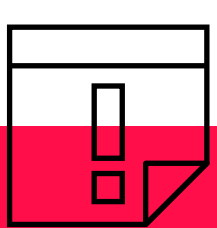
- › Tiramisú
- › Tentación de lúcumas

Sesión 7: Choux y Hojaldre

- › Relámpagos de caramelo
- › Profiteroles de chocolate
- › Cisnes
- › Hojaldre francés (mil hojas)

Sesión 8: Masas Pesadas

- › Cake blanco y negro
- › Brownies
- › Sacher



Contenido del temario a modo referencial. Instituto SISE se reserva el derecho de modificar el temario, garantizando que la calidad del curso no se vea afectada.



DURACIÓN:

- 8 Sesiones de 3 horas académicas (24 horas académicas)
- 6 meses, equivalente a 600 horas académicas.

MODALIDAD:

- 8 SESIONES
virtual o presencial
- 6 MESES
presencial - convenios



DIPLOMA GRATUITO

A nombre del Instituto SISE:
PASTELERÍA

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN **SISE?**



EXCLUSIVO PARA LA MODALIDAD VIRTUAL

Taller en tiempo real por videoconferencia. Tendrás un docente en vivo y en directo durante toda la sesión.



INTERACCIÓN EN TIEMPO REAL

Tendrás interacción con tu profesor y compañeros en todo momento.



PLATAFORMA DE VIDEOCONFERENCIAS TEAMS

Para recibir el taller ONLINE, te conectarás desde la plataforma TEAMS, usada por las mejores universidades del mundo.



CLASES GRABADAS EN CASO DE INASISTENCIA Y REPASO EXCLUSIVO PARA LA MODALIDAD VIRTUAL

Así nunca perderás la sesión y podrás estar al corriente de lo avanzado y repasar la sesión.



STAFF DE DOCENTES

Plana docente con experiencia y reconocidos por su trayectoria.



METODOLOGÍA LEARNING BY DOING

Aprendizaje 100% práctico. Aprendemos haciendo, no escuchando.



DIPLOMA DIGITAL GRATUITO

Al finalizar satisfactoriamente el curso podrás solicitar tu DIPLOMA DIGITAL GRATUITO a nombre del Instituto SISE



RECETARIO DIGITAL

Antes del inicio, se enviará el recetario en formato digital para el desarrollo del curso completo.



MODELO DE DIPLOMA

SISE 

DIPLOMA

El Instituto de Educación Superior Privado "Peruano de Sistemas SISE", licenciado mediante RM N°484-2023- MINEDU; RM N°394-2024-MINEDU y RM N° 325-2025-MINEDU, acredita:

Identificado(a) con código de estudiante N° _____, desarrolló el curso:

PASTELERÍA

Realizando un total de: 24 horas académicas, las cuales fueron completadas de manera satisfactoria.

Se expide el presente diploma para los fines que el interesado(a) estima conveniente.

Lima, _____ Responsable IES - "Peruano de Sistemas SISE"





SISE 

DIPLOMA

El Instituto de Educación Superior Privado "Peruano de Sistemas SISE", licenciado mediante RM N°484-2023- MINEDU; RM N°394-2024-MINEDU y RM N° 325-2025-MINEDU, acredita:

Identificado(a) con código de estudiante N° _____, desarrolló el curso:

PASTELERÍA

Realizando un total de: 6 meses, equivalente a 600 horas académicas, las cuales fueron completadas de manera satisfactoria.

Se expide el presente diploma para los fines que el interesado(a) estima conveniente.

Lima, _____ Responsable IES - "Peruano de Sistemas SISE"





SISE»



INFORMES E INSCRIPCIONES

 +51 934 131 088

 625 5656