



# INTRODUCCIÓN A LAS ARTES DULCES (DIPLOMADO SABATINO)



## HORARIOS:

Matutino: 09:00 a 13:00hrs.



## DÍAS DE CLASES:

Sábados

## INSTITUTO ARTE CULINARIO CORONADO

- TENEMOS MÁS DE 17 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA EDUCACIÓN GASTRONÓMICA
- 35 AÑOS DE RESPALDO POR NUESTROS SALONES CORONADO LIDERES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- CATALOGADOS DENTRO DE LAS 6 MEJORES ESCUELAS DE GASTRONOMÍA POR EL CUERPO DIPLOMÁTICO GASTRONÓMICO DE MÉXICO

Con nuestro programa descubrirás y dominarás las técnicas fundamentales e innovadoras de la repostería y panadería. Conviértete en un emprendedor en la industria más deleitable y placentera que es la repostería y panadería, manejarás las técnicas básicas y fundamentales del mundo dulce e implementarás productos de repostería y panadería, consolidando un proyecto de negocios que tenga ingresos inmediatos.

DURACIÓN

**6 MESES**

# PLAN DE ESTUDIO

## INTRODUCCIÓN A LAS ARTES DULCES (DIPLOMADO SABATINO)

### SEMESTRE

### ASIGNATURA

IMPLEMENTOS PARA EMPEZAR EN EL ÁREA DE LA REPOSTERÍA  
GALLETAS AMERICANAS  
CUP CAKES Y MUFFINS  
TARTAS MODERNAS  
TRONCO NAVIDEÑO  
TIRAMISÚ  
NEW YORK CHEESECAKE  
CARROT CAKE  
PASTEL3 LECHE  
PAN DE MUERTO Y ROSCA DE REYES  
DULCES DE BANQUETA  
CONCHAS Y MANTECADAS DE CHOCOLATE  
CROISSANT  
MIL HOJAS  
RENTABILIDAD DE NEGOCIOS DULCES  
COMPOTAS Y MERMELADAS  
STOLEN Y BABKA  
BIZCOCHO Y RELLENO PARA FONDANT  
DECORACIÓN DE FONDANT  
TRUFAS Y MENDIONTS  
GOLOSINAS CON CHOCOLATE  
ICE CREAM SANDWICHES  
BARRA DE POSTRES  
BARRA DE POSTRES

TEL: 55 5390 9212

 /CACAO

 /CACAOACADEMIA

AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO  
SAN ANTONIO, TLALNEPANTLA DE BAZ



# ¿POR QUE SOMOS LA MEJOR ESCUELA DE GASTRONOMÍA?



## 1 PRACTICAS

Nuestro programa de prácticas es de vital importancia para la adquisición de experiencia contenida y el enlace con la industria culinaria, lo que permitirá el desarrollo integral de nuestros estudiantes y su rápida inmersión al mundo laboral.

## 2 INSTALACIONES

Contamos con instalaciones de vanguardia e innovación tecnológica de latino América para el aprendizaje y formación de nuestros alumnos.

## 3 INSTRUCTORES

Contamos con profesores altamente cualificados y especializados en diversas ramas de la gastronomía nacional e internacional.

## 4 PROGRAMA INTERNACIONAL

Con nuestro sistema de prácticas internacionales aprende la cultura, la gastronomía y los modelos de negocio de los mejores lugares del mundo, como Italia, Francia, España, Estados Unidos y Emiratos Árabes Unidos.

## 5 RESTAURANTE-ESCUELA RAÍZ

Nuestro Restaurante-Escuela Raíz está situado en una de las zonas exclusivas de la ciudad de México, nuestros alumnos se adentran en la experiencia de practicar en uno de los restaurantes más prestigiosos del país reconocido por la liste como uno de los 10 mejores de nuestro país.



**COLEGIATURAS**

**INVERSIÓN INICIAL**

**REALIZA TU PAGO**

INVERSIÓN MENSUAL:  
**\$3,375**

- INSCRIPCIÓN
- UNIFORME  
(flipina institucional, pantalón, mandil, cofia, pico)
- SEGURO DE ACCIDENTES

ESTUDIOS GASTRONOMICOS DEL VALLE DE MEXICO S.C.  
Cuenta: 0110 89 82 79  
Clabe: 012 180 001 108 982 791

\*No se aplica devolución

**SOMOS UN  
REFERENTE  
GASTRONÓMICO**

