



# CACAO PROFESSIONAL SEMINARIO EN PASTELERÍA AMERICANA



POR INSTITUTO DE ARTE  
CULINARIO CORONADO

DURACIÓN  
**2 MESES**

## HORARIO:

SÁBADO: 09:00 A 13:00 hrs  
8 sesiones

## INSTITUTO ARTE CULINARIO CORONADO

TENEMOS MÁS DE **17 AÑOS** DE EXPERIENCIA EN LA EDUCACIÓN GASTRONÓMICA

**35 AÑOS** DE RESPALDO POR NUESTROS SALONES CORONADO LÍDERES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CATALOGADOS DENTRO DE LAS **6 MEJORES ESCUELAS** DE GASTRONOMÍA POR EL CUERPO DIPLOMÁTICO GASTRÓMICO DE MÉXICO

*"Fusionando la repostería con el arte. Armoniza la tradición e innovación en la dosis perfecta, buscando el equilibrio de un viaje emocional".*

TEL: 55 5390 9212

/CACAOACADEMIA

/CACAO



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

\*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

### PASTELERÍA AMERICANA

#### INTRODUCCIÓN A LA PASTELERIA AMERICANA

Historia de la pastelería en norte América  
Equipo en la pastelería  
Preparación de 3 tipos de galletas  
(Galleta Choco avellana, emparedado de frambuesa, galleta red velvet rellena de queso crema)

#### TARTAS Y PIES

La diferencia entre tartas y pies  
Apple pay  
Pay de nuez

#### CHEESECAKES

New York Cheesecake  
Cheesecake de guayaba

#### CUPCAKES Y MUFFINS

Introducción  
Muffin de queso de blueberry  
Cupcake de carajillo + chocolate  
Cupcake de algodón de azúcar

#### PASTELERÍA SALUDABLE

Azúcares (gluten)  
Elaboración de productos con gluten  
Alimentos con y sin gluten  
El veganismo  
Edulcorante y sustitutos de azúcar  
pastelería sin azúcar Red velvet sin azúcar  
Brownie gluten free/ reducido en azúcar

#### PASTELERIA NAVIDEÑA

Fruit cake  
Galletas de jengibre  
Bundt cake de caramelo y dulce de leche

#### DRIP CAKE

Birthday cake  
Drip cake chocolate

#### CAKES DE CHOCOLATE

Chocolate cake  
Brownie de chocolate y caramelo salado

#### CIERRE DE DIPLOMADO



# ¿POR QUÉ SOMOS LA MEJOR ESCUELA DE GASTRONOMÍA?

## 1 PRÁCTICAS

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.



# POLÍTICAS DE INSCRIPCIÓN

## INVERSIÓN INICIAL \$1,650

No incluye primer mensualidad

## COLEGIATURAS

Pagos mensuales los primeros 5 días  
de cada mes

## REALIZA TU PAGO

- INSCRIPCIÓN
- INCLUYE  
(mandil y manual digital)

## PAGO ÚNICO \$7,900

ESTUDIOS GASTRONOMICOS DEL VALLE DE MEXICO S.C  
CUENTA: 01 10 89 82 79 CLABE: 012 180 001 108 982 791

\*Incremento anual del 5% en colegiaturas.

\*Se aplican cambios sin previo aviso.

\*No se aplica devolución.

## EQUIPO PERSONAL

Bascula individual  
Brocha de cerda fina  
Colador chico o mediano  
Batidor globo  
Raspa de plástico  
Regla de 30 cm  
Plaque (cuchara, tenedor y cuchillo)  
Cuchillo chef  
Cuchillo mondador  
Espátula pastelera mediana  
Miserable de plástico

## PARA INGRESAR A LA COCINA

Mandil de peto (completo)  
Red para cabello  
Sin aretes, reloj, pulseras (sin accesorios)  
Zapato cómodo  
Manual impreso  
Cabello recogido  
Recipiente para trasladar la preparación  
Botella de agua para hidratarse en cocina

