



Politécnico
Internacional

CURSO

PASTELERÍA DE VANGUARDIA

Modalidad: Presencial Bogotá

Sede: Norte

Fecha Inicio: 26 de Agosto de 2025

Horario: Martes, Miércoles y Jueves 2:00 pm
A 5:00pm

Duración: 21 Horas

www.politecnicointernacional.edu.co



DESCRIPCIÓN

Aprender técnicas y recetas innovadoras en pastelería contemporánea.

ÁREAS DE DESEMPEÑO

- Este curso es ideal para aficionados a la repostería que deseen mejorar su alimentación, emprendedores de la pastelería saludable. ¡Ven a descubrir cómo disfrutar de la dulzura sin remordimientos!



Politécnico
Internacional



CONTENIDOS DEL CURSO

1 Introducción a la Pastelería de Vanguardia

- Presentación del curso y objetivos.
- Introducción a ingredientes modernos (geles, espumas, nitro).
- Técnicas básicas de emplatado y presentación.
- Práctica: Preparación de un postre sencillo con técnicas modernas (ejemplo: mousse aireada).

2 Texturas y Sabores Innovadores

- Exploración de la combinación de sabores inusuales (salados y dulces).
- Introducción al uso de infusiones y especias.
- Práctica: Creación de un postre que combine diferentes texturas (ejemplo: panna cotta con gelatina de frutas exóticas).

CONTENIDOS DEL CURSO

3 Pasteles Desmontables y Deconstruidos

- Concepto de pasteles desmontables; cómo presentar un postre clásico en formas nuevas.
- Técnicas para lograr capas y elementos separados.
- Práctica: Preparación de un pastel desmontable (ejemplo: tarta de limón con merengue desestructurado).

3 Chocolate en la Pastelería Moderna

- Técnicas avanzadas con chocolate (templado, moldes, esferas).
- Uso del chocolate como elemento decorativo.
- Práctica: Creación de bombones o esferas rellenas (ejemplo: trufas con sabores innovadores).





Politécnico
Internacional



CONTENIDOS DEL CURSO

5 Helados y Sorbetes Gourmet

- Técnicas para hacer helados y sorbetes desde cero.
- Uso de ingredientes inusuales para sabores únicos.
- Práctica: Preparación de helados o sorbetes con ingredientes como hierbas frescas o especias (ejemplo: helado de albahaca o sorbete de remolacha).

6 Postres Interactivos

- Creación de postres que involucren al comensal (elementos que cambian al ser servidos).
- Ideas para presentaciones divertidas e interactivas.
- Práctica: Preparación de un postre interactivo (ejemplo: esfera que se rompe para revelar un relleno líquido).

CONTENIDOS DEL CURSO

7 Taller Creativo y Presentación Final

- Revisión teórica sobre todos los conceptos aprendidos durante el curso.
- Taller creativo donde los participantes diseñan su propio postre utilizando técnicas aprendidas.
- Presentación final donde cada participante muestra su creación al grupo, explicando sus técnicas y conceptos.



BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

1. Certificado Digital
2. Ingredientes
3. Utensilios
4. Delantal

FORMAS DE PAGO



CONTADO



**TARJETA
DÉBITO**



**TARJETA
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN CON
ENTIDADES
BANCARIAS**



CESANTÍAS

¡Gracias por su
atención!
¿Alguna inquietud?
Contactenos
300 5414742

www.politecnicointernacional.edu.co



Politécnico
Internacional