

CURSO
**PASTELERÍA
SALUDABLE**

Modalidad: Presencial Bogotá

Sede: Norte

Duración: 21 Horas

Horario: Martes, miércoles y jueves
2:00 pm a 5:00 pm

Fecha Inicio: 26 de agosto de 2025

www.politecnicointernacional.edu.co



DESCRIPCIÓN

¿Te encanta la repostería, pero buscas opciones más nutritivas y equilibradas? En este curso práctico de Pastelería Saludable, aprenderás a preparar deliciosos postres sin harinas refinadas, sin azúcar procesada y con ingredientes naturales que aportan sabor y bienestar.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

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



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia



CONTENIDOS DEL CURSO

1 Introducción a la pastelería saludable alternativa

- Definiciones y apreciación
- Ingredientes Sustitutos y/ alternos
- Técnicas y métodos
- Adaptación
- Preparaciones: Merengues, Ganache y granola

2 Muffins y Bizcochos

- Muffins de banano con trozos de chocolate
- Torta de almendra y zanahoria
- Torta de yogurt y manzana

3 Galletas y Snacks

- Galletas de almendra y chocolate sin azúcar
- Galletas de avena y nuez
- Galletas de coco

CONTENIDOS DEL CURSO

4 Postres de Chocolate

- Brownies de remolacha y cacao
- Trufas de chocolate y frutos secos
- Soufflé de chocolate

Panes y Masas

- ## 5
- Pan de quinoa
 - Pan de Pistacho
 - Pandeyucas

Postres Sin Horno

- ## 6
- Cheesecake de frutos rojos
 - Copa de frutos amarillos
 - Waffles de quinua con crema de chocolate





CONTENIDOS DEL CURSO

7 Tartasy Pays

- Tarta de chocolate y aguacate
- Pay de manzana con base de avena
- Tarta de banano y maní

BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Ingredientes
- Certificado Digital
- Degustaciones
- Delantal por pronto pago

FORMAS DE PAGO



CONTADO



**TARJETA
DÉBITO**



**TARJETA
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN CON
ENTIDADES
BANCARIAS**



CESANTÍAS

¡Gracias por su
atención!
¿Alguna inquietud?
Contáctanos
302 3734376

www.politecnicointernacional.edu.co

