

CURSO

# PASTELERÍA SALUDABLE

Modalidad: Presencial Bogotá

[www.politecnicointernacional.edu.co](http://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!



# CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

## 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 DIPLOMADO

## 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
  - Wafles de quinua con crema de chocolate





Politécnico  
Internacional  
*Todo una experiencia*



# CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

## 7 Tartas y 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
- Degustaciones
- Uniforme por pronto pago

## FORMAS DE PAGO



**CONTADO**



**TARJETA  
DÉBITO**



**TARJETA  
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN  
CON ENTIDADES  
BANCARIAS**



**CESANTÍAS**

**¡Gracias por su atención!**

**¿Alguna inquietud?**

**Contáctenos**

**601-914 5494**

**[www.politecnicointernacional.edu.c](http://www.politecnicointernacional.edu.c)**

