



## DIPLOMADO CHOCOLATERÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA

CHEF  
ALFREDO JAIMES

**DURACIÓN**  
36 sesiones

**MODALIDAD**  
Sabatino

**HORARIOS**  
Sábados  
de 9:00 a 14:00 hrs.

**PRECIO**  
\$46,800.00 (Inscripción  
\$15,000 y 5 pagos de \$6,360)

Sonora 189 | Hipódromo Condesa  
Cuauhtémoc | 06100 | México, D.F.  
Tel. (55) 5584 3800  
contacto@sg.edu.mx

### OBJETIVO

El alumno adquirirá un amplio y profundo conocimiento sobre las técnicas de base de pastelería, panadería y chocolatería, así como las preparaciones más clásicas y selectas de cada sección. Tendrá una sólida base teórica y una amplia aplicación práctica de los conocimientos.

Aprenderá todos los detalles del proceso de panificación, el amasado, fermentaciones, cocciones y diferentes variedades de pan mexicano e internacional. En pastelería conocerá las distintas familias de masas y cremas, sus características y proceso de elaboración, así como su uso para el ensamble de diversos pasteles y postres de todo el mundo.

En la sección de chocolatería conocerá la historia y proceso de fabricación del chocolate, así como todos los pormenores del temperado, aprenderá las técnicas para elaboración de diferentes piezas como bombones, trufas y trampados, además de realizar diferentes aplicaciones del chocolate en productos de pastelería, confitería y bebidas.



### CONTENIDO

#### I. PANADERÍA

- **Sesión 1** Panadería básica 1
- **Sesión 2** Panadería básica 2
- **Sesión 3** Panadería mexicana 1
- **Sesión 4** Panadería mexicana 2
- **Sesión 5** Panadería mexicana 3
- **Sesión 6** Panadería italiana
- **Sesión 7** Panadería francesa 1
- **Sesión 8** Panadería francesa 2
- **Sesión 9** Panes europeos diversos
- **Sesión 10** Panes americanos
- **Sesión 11** Masa danesa y pasta hojaldre
- **Sesión 12** Panadería navideña

#### II. REPOSTERÍA

- **Sesión 1**  
Galletas finas (masas quebradas)
- **Sesión 2** Cakes, panqués y cupcakes

(masas batidas)

- **Sesión 3** Tartas clásicas y contemporáneas (masas quebradas y cremas)
- **Sesión 4** Pasta choux
- **Sesión 5** Fondant básico
- **Sesión 6** Especialidades de pastelería mexicana y austriaca
- **Sesión 7** Especialidades de pastelería americana
- **Sesión 8** Especialidades de pastelería Italiana
- **Sesión 9** Especialidades de pastelería francesa 1
- **Sesión 10** Especialidades de pastelería francesa 2
- **Sesión 11** Postres al vaso
- **Sesión 12** Postres al plato



## DIPLOMADO CHOCOLATERÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA

CHEF  
ALFREDO JAIMES

**DURACIÓN**  
36 sesiones

**MODALIDAD**  
Sabatino

**HORARIOS**  
Sábados  
de 9:00 a 14:00 hrs.

**PRECIO**  
\$46,800.00 (Inscripción  
\$15,000 y 5 pagos de \$6,360)

Sonora 189 | Hipódromo Condesa  
Cuauhtémoc | 06100 | México, D.F.  
Tel. (55) 5584 3800  
contacto@sg.edu.mx

### III. CHOCOLATERÍA

- **Sesión 1** Marco teórico y desarrollo práctico del temperado
- **Sesión 2** Piezas básicas de chocolatería
- **Sesión 3** Elaboraciones diversas con chocolate
- **Sesión 4** Trufas, trampados y bombones 1
- **Sesión 5** Trufas, trampados y bombones 2
- **Sesión 6** Trufas, trampados y bombones 3
- **Sesión 7** Armado de alhajero y diversas decoraciones en chocolate
- **Sesión 8** Pasteles clásicos con chocolate
- **Sesión 9** Bebidas, churros y postres diversos con chocolate
- **Sesión 10** Confitería con chocolate
- **Sesión 11** Pastelería contemporánea alrededor del chocolate 1
- **Sesión 12** Pastelería contemporánea alrededor del chocolate 2

### INCLUYE

Termómetro, manga con 4 duyas, cuerna, espátula de ángulo, cuchillo mondador, miserable para altas temperaturas, pelador, brocha de silicón y cuchillo sierra.



### REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- Llenar Solicitud de admisión
- Presentar copia de credencial de elector
- Entregar una fotografía tamaño infantil (blanco y negro /color)

### FORMAS DE PAGO

- Efectivo o cheque a nombre de Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
- Tarjeta de Crédito o Débito (excepto American Express)
- Depósito en Banco Bancomer a nombre de Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.

**Número de Cuenta 0454521730 (presentar ficha original y dos copias)**

**Clabe: 012180004545217301**

- En caso de requerir factura entregar en el momento de inscripción 2 copias de RFC

\* Nos reservamos el derecho de modificar las fechas y contenidos.

\*\* Estudios sin validez oficial.

\*\*\* El Departamento de Educación Continua se reserva el derecho de apertura del programa una vez que se cumpla con el número necesario de participantes.

\*\*\*\* 10% de descuento por pago anticipado de inscripción 10 días hábiles antes del inicio de programa o bien 10% de descuento por pago total del programa. Para respetar dicho descuento, los pagos mensuales posteriores deberán realizarse los primeros diez días hábiles de cada mes, de acuerdo al calendario de pagos vigente.