

DIPLOMADO EN
ALTA REPOSTERÍA



uda
Universidad de Las Américas

QUÉ APRENDERÁS

El sector gastronómico ecuatoriano experimenta un crecimiento constante impulsado por la innovación técnica y el reconocimiento internacional. La industria del dulce profesional exige perfiles capaces de responder a las nuevas tendencias globales, integrando calidad sensorial, creatividad y eficiencia operativa.

Formarás competencias avanzadas para diseñar, formular e innovar productos de pastelería, chocolatería y heladería. A través de la combinación de fundamentos científicos y aplicación práctica en talleres equipados con tecnología especializada, aprenderás a ejecutar preparaciones con precisión técnica, equilibrio de texturas y criterios de sostenibilidad.

CERTIFICACIÓN: Al finalizar el programa recibirás un certificado otorgado por la Universidad de Las Américas que valida tu formación profesional.

INVERSIÓN:	\$1.200
FECHA DE INICIO:	15/02/2027
FECHA DE FINALIZACIÓN:	30/05/2027
DURACIÓN:	3 meses
MODALIDAD:	Híbrida
UBICACIÓN:	Campus Granados

UN PROGRAMA QUE TE DA VALOR

TRIPLE FORMACIÓN TÉCNICA AVANZADA

Dominio integral de formulación y ejecución en tres áreas clave: pastelería, chocolatería y heladería.

EQUIPAMIENTO E INSUMOS INCLUIDOS

Talleres prácticos con ingredientes 100% incluidos, uniformes oficiales y tecnología de última generación.

MASTERCLASS CON REPÚBLICA DEL CACAO

Sesión presencial en las instalaciones de República del Cacao guiada por su Chef Ejecutiva.

METODOLOGÍA FLEX Y APRENDIZAJE ACTIVO

Modelo híbrido que combina la preparación teórica mediante Flipped Classroom con práctica presencial intensiva.

RESPALDO ACADÉMICO E HISTORIA

Formación avalada por la Escuela de Gastronomía de la UDLA, referente de innovación con más de 25 años de trayectoria.

ASÍ SE CONSTRUYE TU FORMACIÓN

PASTELERÍA DE AUTOR Y VANGUARDIA

Aprende formulación teórica y práctica de postres de vitrina y restaurante con técnicas de vanguardia.

ALTA CHOCOLATERIA Y BEAN TO BAR

Aprende elaboración bean to bar, atemperado, bombonería y ganaches con alta precisión técnica y calidad.

HELADERIA DE DISEÑO

Prepara helados y sorbetes con nitrógeno y tecnología especializada, adaptando recetas a la demanda actual.



CAMPO LABORAL

Al finalizar el diplomado, los participantes desarrollarán el liderazgo técnico y estratégico necesario para destacar dentro de la industria gastronómica en los siguientes perfiles profesionales:

- **Chef Pastelero**
- **Jefe de Pastelería**
- **Desarrollador de Productos**
- **Consultor Gastronómico**
- **Emprendedor Gastronómico**
- **Especialista en Chocolatería y Heladería**

PERFIL DE INGRESO

Profesionales, técnicos, emprendedores y apasionados del sector gastronómico con experiencia básica previa en cocina o pastelería, interesados en perfeccionar sus técnicas, estructurar negocios propios o liderar áreas de repostería de alto nivel.





ELIGE UNA UNIVERSIDAD DE PRESTIGIO

WASC | Senior College and
University Commission

Única universidad ecuatoriana
acreditada en Estados Unidos
por WASC.



SCIMAGO
INSTITUTIONS
RANKINGS

Nº1 en Investigación en
Ecuador por quinto año
consecutivo.



Infraestructura más
innovadora y tecnológica del
país, con certificación EDGE
por su enfoque sostenible y
eficiente.



MINERVA®
UNIVERSITY

Adoptamos el modelo
educativo de Minerva
University, reconocida como la
universidad más innovadora
del mundo.



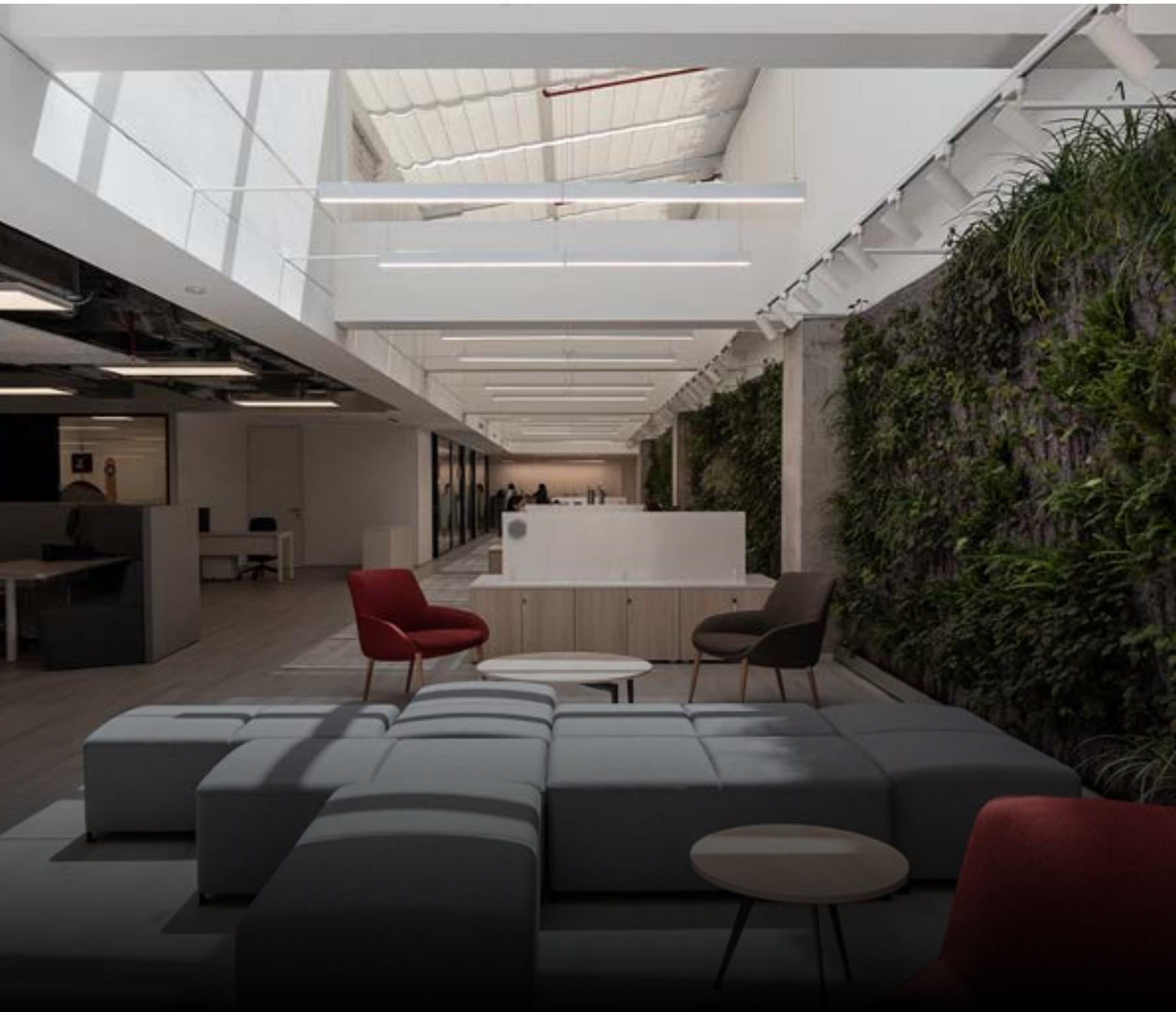
FINANCIA TU PROGRAMA

Estudia este programa con **opciones de becas y planes de financiamiento** para que sigas avanzando en tu formación.

1 Pago en efectivo, transferencia o depósito bancario.

2 Tarjeta de crédito, diferido hasta 12 meses sin intereses (excepto Banco Solidario y Banco del Austro).

3 Tarjeta Virtual Discover (sujeta a aprobación).



RECIBE
ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO

**CONVERSA
CON UN
ASESOR**



@POSGRADOSUDLA
POSGRADOS Y EDUCACIÓN CONTINUA

