DIPLOMADO EN

ALTA REPOSTERÍA



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.

METODOLOGÍA FLEX Y APRENDIZAJE ACTIVO

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

EQUIPAMIENTO E INSUMOS INCLUIDOS

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

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

FORMULACIÓN EN PRODUCTOS DE PASTELERÍA

Domina la formulación teórico-práctica de bizcochos, mousses, cremas y heladería, creando productos innovadores con técnicas clásicas y de vanguardia.

APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y TEXTURAS EN LA COCINA DULCE

Domina el uso teórico-práctico de técnicas y texturas para crear propuestas innovadoras en la pastelería y la cocina dulce de restaurante.

FORMULACIÓN DE PRODUCTOS CON CHOCOLATE

Aprende elaboración de chocolate Bean to Bar, técnicas de bombonería, formulación de ganache y trufas desarrollando productos de alta calidad para pastelerías y restaurantes.



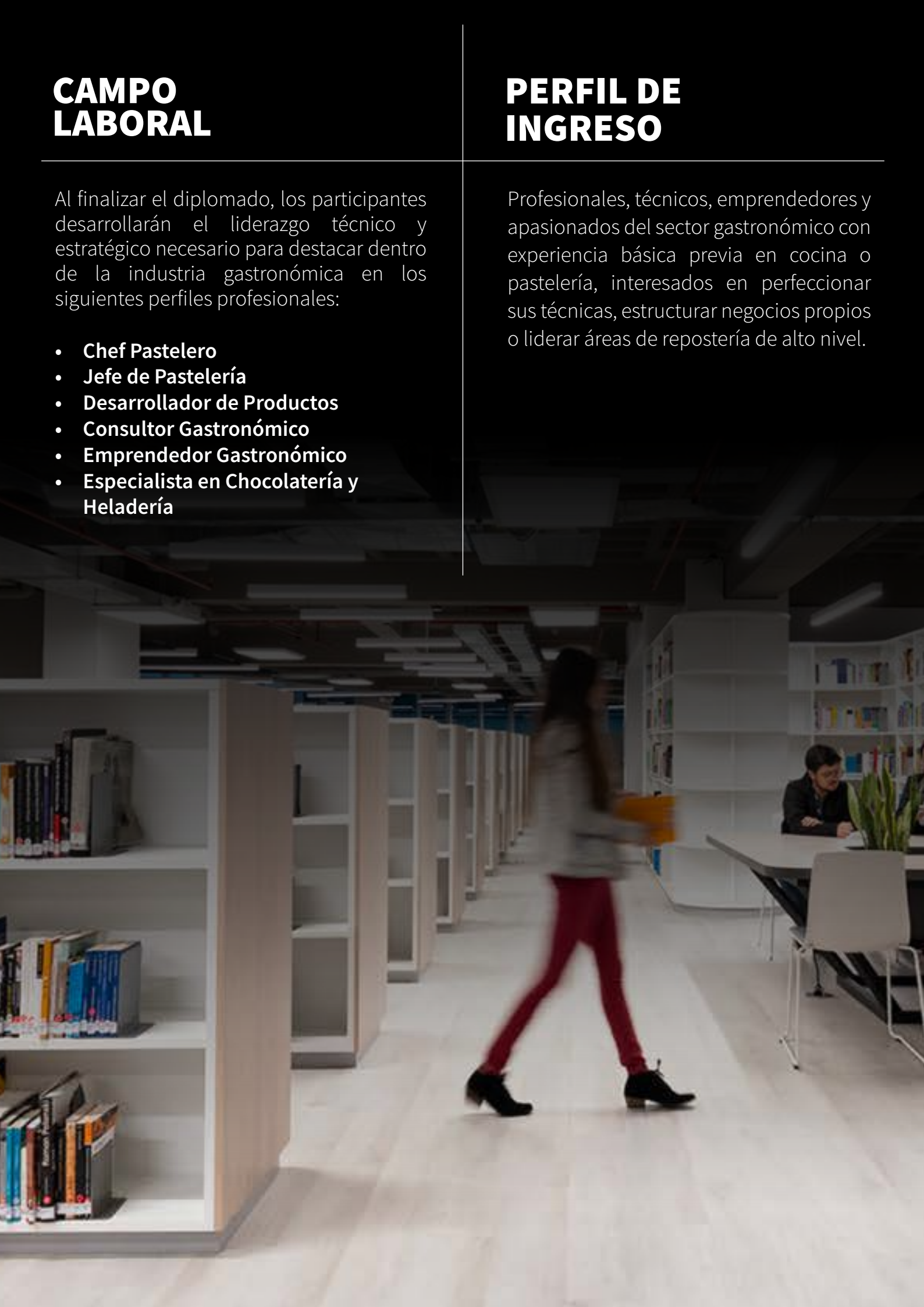
CAMPO LABORAL

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

N°1 en Investigación en Ecuador por quinto año consecutivo.

Excellence In Design For Greater Efficiencies

Edge

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

MINERVA® UNIVERSITY

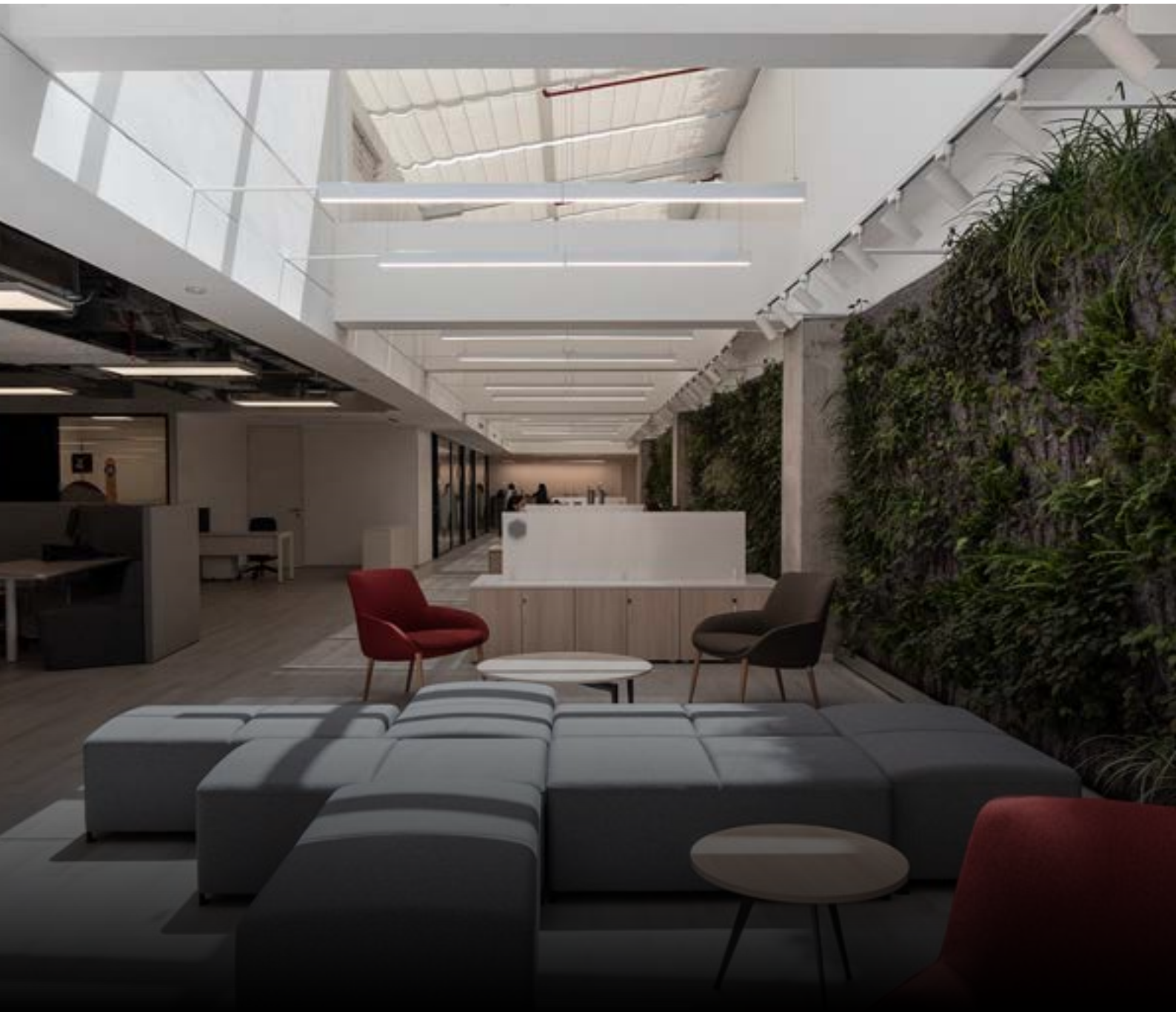
Adoptamos el modelo educativo de Minerva University, reconocida como la universidad más innovadora del mundo.



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

Universidad de Las Américas

@POSGRADOSUDLA

POSGRADOS Y EDUCACIÓN CONTINUA