



TALLER DE INNOVACIÓN CULINARIA

¡Deja que tu creatividad fluya en el mundo de la pastelería!. En nuestro Taller de Innovación Culinaria, aprenderás a dominar las técnicas y herramientas esenciales para crear y reinventar postres y panes, fusionando lo mejor de la pastelería nacional e internacional.

Desarrolla tus habilidades, experimenta con nuevos sabores y lleva tu talento al siguiente nivel. Con la guía de expertos, descubrirás nuevas tendencias, mejorarás tu presentación y potenciarás tu creatividad. Las unidades de aprendizaje incluyen Pastelería dulce, Pastelería salada, Buffet y panadería nacional e internacional, Postres de restaurant nacionales e internacionales y Chocolatería.



DURACIÓN:
64 HORAS
ACADÉMICAS



CERTIFICADO:
DIGITAL



PERFIL DEL ESTUDIANTE

El Taller de Innovación Culinaria está dirigido a jóvenes y adultos apasionados por la pastelería y panadería, ya sea que deseen emprender, perfeccionar sus técnicas o explorar nuevas tendencias en el mundo dulce y salado. Es ideal para quienes buscan innovar en la gastronomía, mejorar su presentación y dominar la pastelería nacional e internacional con técnicas actualizadas y guiadas por expertos.



ÁREAS CLAVE DEL CURSO

1

Pastelería Dulce

Analiza y domina las técnicas de elaboración y cocción de diversas masas base.

2

Pastelería Salada

Estudia las técnicas de elaboración y el uso de las masas en diversas preparaciones.

3

Buffet y Panadería Nacional e Internacional

Aprende las técnicas del BPM y la elaboración de los productos.

4

Postres de restaurant nacionales e internacionales y chocolatería

Domina las técnicas de elaboración de masas fermentadas y su uso en la panadería y postres al plato.

CAPACIDADES A DESARROLLAR

✓ Técnicas de pastelería y panadería:

Dominará la elaboración de postres, panes y masas, aplicando técnicas tradicionales e innovadoras.

✓ Manejo de procesos de cocción y fermentación:

Conocerá los diferentes métodos de cocción y fermentación para optimizar la calidad de sus preparaciones.

✓ Precisión y atención al detalle:

Desarrollará habilidades para medir ingredientes, controlar temperaturas y lograr acabados impecables.

✓ Conocimiento de la pastelería nacional e internacional:

Descubrirá recetas y tendencias de diferentes partes del mundo para ampliar su repertorio gastronómico.

INFORMES E INSCRIPCIONES:

T.: (01) 706-0000

Ingresa a: **isil.pe**

ISIL