

- ÁREAS**
- › Gastronomía
  - › Restaurantes
  - › Hotelería
  - › Relaciones Públicas
  - › Eventos
  - › Nutrición
  - › Gastronomía Clínica



La Escuela de Negocios de la Industria de la Hospitalidad y la Alimentación

## Taller de Bases de Pastelería Profesional

**Perfecciona tus técnicas y domina el arte de la repostería.** Este taller está diseñado para aquellos que desean desarrollar habilidades profesionales en técnicas de pastelería, creación de postres de autor y manejo de ingredientes.

# Taller de Bases de Pastelería Profesional

Impartido en **CESSA Universidad**, institución líder en gastronomía, hospitalidad y alimentación con más de 50 años de experiencia.

## Domina las bases que todo pastelero profesional debe conocer

Aprende las técnicas y preparaciones fundamentales de la pastelería, perfecciona tu manejo de ingredientes y desarrolla la precisión que exige la repostería profesional.



**Modalidad:**  
100% presencial



**Días:**  
Lunes



**Horario:**  
10 a.m. a 1 p.m.



**Duración:**  
7 sesiones



**Fecha de inicio:**  
22 de septiembre

## ¿A quién va dirigido?

Este taller es ideal para:

- Profesionales y estudiantes de gastronomía que deseen reforzar su técnica en pastelería.
- Reposteros y emprendedores que quieran perfeccionar sus bases.
- Amantes de la pastelería que buscan una formación profesional y práctica.

## ¿Por qué tomar este taller?

- Domina la elaboración de merengues, cremas, galletas, bizcochos, masas quebradas y postres fríos.
- Conoce el manejo profesional de ingredientes clave como huevo, grasas, harinas y grenetina.
- Desarrolla precisión, estructura y creatividad en tus preparaciones.
- Recibe formación práctica en cocinas profesionales.
- Obtén constancia con valor curricular avalada por CESSA Universidad.



## Plan de Estudios

### Semana 1: 22 de septiembre

Merengues (Huevo Fase 1)

### Semana 2: 29 de septiembre

Cremas básicas y sus derivados (Huevo Fase 2)

### Semana 3: 6 de octubre

Pastas secas (Galletas)

### Semana 4: 13 de octubre

Bizcochos

### Semana 5: 20 de octubre

Masas quebradas

### Semana 6: 27 de octubre

Postres a base de grenetina

### Semana 7: 3 de noviembre

Macarrones / Masa laminada

Consulta el temario completo al momento de tu inscripción. Programa sujeto a cambios sin previo aviso.

## Inversión

- **Inversión total:** \$13,600.00 MXN
  - **Inscripción:** \$3,600.00 MXN (antes del 22 de septiembre de 2025)
  - **2 pagos:** \$5,000 MXN
    - 22 de septiembre
    - 13 de octubre
- **Incluye uniforme:** Filipina (1), Cofia (1), Redes (3), Caballo (1), Mandil (1)

## Requisitos

### Vestimenta:

- Pantalón negro o jeans
- Zapato antiderrapante o tenis
- Pelo recogido
- Sin joyería colgante

### Utensilios:

- Cuchillo de chef
- Mondador
- Cuchillo de sierra
- Espatulina (espátula corta)
- Duya lisa y rizada
- Manga de 12"



## Chef Sonia Barrera

Especialista en pastelería con experiencia en Jaso Bakery, La Postrería y el restaurante-escuela SCOLA. Ha liderado áreas de repostería en reconocidos establecimientos y combina creatividad, precisión y pasión por la enseñanza para formar a nuevas generaciones de pasteleros.

## Proceso de inscripción

1. Llena tu solicitud de admisión.
2. Solicita tu liga de pago y realiza el pago electrónico.
3. Envía:
  - A. Identificación oficial vigente
  - B. Carta de motivos
  - C. En caso de pertenecer al sector, comprobante para acceder al descuento de la industria.
4. CESSA confirmará tu inscripción.





› Martha De Anda Olvera  
Extensión Universitaria

☎ +52 (55) 4877-9214

☎ +52 (55) 8503-8826

✉ martha.deanda@cessa.edu.mx

📍 CESSA San Ángel

¡Inscríbete hoy!



[cessa.edu.mx](http://cessa.edu.mx)

