



# Pastelería para Diabéticos

## ASPECTOS GENERALES

Con la experiencia acumulada desde 1979, el Instituto Santa María, perfila este curso con un enfoque práctico y actualizado, que ofrece la posibilidad de compatibilizar su necesario perfeccionamiento, con su trabajo diario. Así el ISM contribuye a enriquecer su dominio técnico, de manera conveniente, cómoda y lucrativa.

Este programa de formación, se caracteriza por la transmisión de conocimientos, conceptos y técnicas, orientadas a lograr una alimentación libre de azúcar mediante una multiplicidad de preparaciones. Este “Taller”, ofrece a quienes ya se han iniciado en el mundo de la “Pastelería Profesional”, un adecuado dominio de los ingredientes que les permitirán sustituir el azúcar, y así desarrollar sus propias recetas, con un enfoque práctico y comercial.

Quienes hayan participado de la totalidad de las clases, recibirán al cierre del programa (de manos de su docente responsable), un Certificado por haber participado de este programa de perfeccionamiento.

### **Destacamos:**

- Incluye diferentes técnicas, para sustituir el azúcar en sus preparaciones.
- Trabajo en grupo.
- Todos los ingredientes se encuentran incluidos





# Pastelería para Diabéticos

## DETALLE:

### ***DURACION:***

- En total son 4 clases, cada una de 3:00 horas cronológicas.

### ***CONTENIDOS:***

- Teoría
- Preparaciones sin azúcar y su ejecución:
  - ✓ Diferente técnicas y recetas de galletas
  - ✓ Cheesecake de Snickers
  - ✓ Torta
  - ✓ Cupcake
  - ✓ Muffins





# Pastelería para Diabéticos

## CALENDARIO DE ACTIVIDADES

*Días de Clases: Miércoles y Jueves*

CICLOS	HORARIO	INICIO	TERMINO	VALOR
Primera Oportunidad	19:00 a 22:00 horas	17 de Julio	25 de Julio	\$130.000

*Días de Clases: Viernes- Intensivo*

CICLOS	MAÑANA	TARDE	FECHA	VALOR
Primera Oportunidad	9:30 a 13:00 hrs	15:00 a 17:30 hrs	05 y 12 de Julio	\$130.000
Segunda Oportunidad	9:30 a 13:00 hrs	15:00 a 17:30 hrs	06 y 13 de Septiembre	\$130.000
Tercera Oportunidad	9:30 a 13:00 hrs	15:00 a 17:30 hrs	08 y 15 de Noviembre	\$130.000

### **Notas:**

- Para evitar confusiones, se informan los programas de Sede Maipú.
- Las condiciones de los programas pueden variar ente las Sedes.





# Pastelería para Diabéticos

## PROCESO DE INSCRIPCIÓN

### **REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN:**

- La inscripción es presencial, no se acepta la reserva telefónica o por otro medio.
- Cédula de Identidad Vigente, (o su equivalente en caso de extranjeros).
- Contar con formación básica y/o experiencia en el área.
- Leer y aceptar las Reglamentaciones del Alumno y Documentación de Inscripción.

### **INSCRIPCIÓN TEMPRANA:**

Quienes se inscriban anteriormente al inicio del curso, podrán reservar su cupo, abonando el 50% de su valor. Se debe considerar que el saldo, se deberá cancelar más tardar al inicio del curso, (con efectivo, tarjeta, transferencia o cheque al día).

### **PROMOCIONES:**

- Para quienes se inscriban con un amigo, se les brinda un 10% de descuento, (para ambas personas).
- Alumnas graduadas del ISM, reciben un 10% de descuento.
- Las promociones no son acumulables.

### **NOTAS:**

- En cada proceso o ciclo formativo, no se inscribirán más de 12 participantes.
- El ISM se reserva el derecho, de cancelar aquellos ciclos, que alcancen un número insuficiente de inscritos.



## CONTACTO SEDE MAIPÚ

### *Horario de Atención:*

Lunes a Viernes  
de 9:30 a 13:00 horas y de 15:00 a 19:00 horas.

Sábado  
de 9:30 a 12:00 horas

**Dirección:** General Ordoñez 253  
Metro Plaza de Maipú

**Fono Fijo:** +56 2 2 532 3752

**WhatsApp:** +56 9 7 892 0810

**Mail:** [secretariamaipu@ismchile.cl](mailto:secretariamaipu@ismchile.cl)

[www.ismchile.cl](http://www.ismchile.cl)

[www.facebook.com/ismchile](https://www.facebook.com/ismchile)

[www.instagram.com/ismchile](https://www.instagram.com/ismchile)





# Pastelería para Diabéticos

## ANEXO LISTA DE MATERIALES

Materiales que debe traer el participante:

- *Cuaderno y Lápiz*
- *Manga pastelera con boquillas*
- *Paños de cocina*
- *Táper (para llevar una muestra de lo preparado en clase)*
- *1 gorro de cocina o cofia*
- *1 pechera blanca.*
- *Mascarilla (opcional)*
- *Ojo: Presentarse siempre, con uñas cortas y limpias.*

