



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
 - ✓ Cheescake 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

www.ismchile.cl

www.facebook.com/ismchile

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.*

