

Subespecialización en Pastelería

La Subespecialización en Pastelería está dirigido a estudiantes de Gastronomía que desean especializarse en el mundo dulce. La subespecialización ofrece una formación progresiva que integra técnicas tradicionales y contemporáneas, fomentando la creatividad y el dominio técnico necesarios para sobresalir en el ámbito profesional. Esta área de conocimiento ha experimentado un creciente interés en el mercado laboral, y en nuestro entorno existe una demanda cada vez mayor de profesionales con especialización en pastelería.

Mediante clases teóricas, demostraciones a cargo de chefs con trayectoria internacional y prácticas supervisadas, los estudiantes adquieren competencias clave en la elaboración, presentación y servicio de productos de pastelería, construyendo una base sólida para su futura carrera en el sector de la restauración.

Número de Créditos: 15

CÓDIGO	NOMBRE	CRÉDITOS	PRERREQUISITOS
GST 3003	Pastelería	3	GST 2102 Conceptos y Técnicas 2
GST 3007	Repostería y Chocolatería	3	GST 3003 Pastelería
GST 3081	Repostería Creativa	3	GST 3003 Pastelería
GST 3084	Postres de Vanguardia	3	GST 1200 Práctica Culinaria 1 y GST 2102 Conceptos y Técnicas 2 y GST 3003 Pastelería
GST 3085	Postres de Vitrina	3	GST 3007 Repostería y Chocolatería

Restricciones:

- La subespecialización está dirigida exclusivamente a estudiantes de Gastronomía.
- Los estudiantes de Hospitalidad podrán inscribirse, siempre que hayan aprobado el prerrequisito de Panadería.