

2026

100% ONLINE

Modalidad OnDemand

PASTELERÍA & PANADERÍA

Diplomaturas Ott



Ott EDUCACIÓN
SUPERIOR

Hospitalidad | Gastronomía | Comunicaciones

Módulo I

Introducción a la Pastelería

Diplomado en Pastelería Básica

Introducción a la pastelería profesional. Manejo de utensilios. Sistemas de medición. Correcta manipulación de materia prima. Técnica de elaboración de merengues. Preparaciones ligeras en base a huevo. Técnica de caramelo. Clasificación de cremas de base y sus derivados. Masas batidas, livianas y pesadas. Masas quebradas. Biscuits. Elaboración de tortas clásicas y postres tradicionales. Técnica de pâte à choux.

Módulo II

Panadería Dulce y Salada

Diplomado en Panadería Dulce y Salada

Introducción a la panadería. Métodos de fermentación. Masas simples a base de harina de trigo y especiales. Masas enriquecidas. Panes blancos, formatos y denominaciones. Panes clásicos y saborizados. Panificación clásica europea: viena, focaccia, ciabatta, brioche. Pizzas y empanadas. Masas laminadas fermentadas: elaboración de facturas de manteca, grasa y viennoiserie francesa. Panadería festiva: Gateau Saint Genix, Brioche Saint Genix, Rosca Festiva, Garrapiñadas de Almendras, Pan Dulce, Stollen relleno con mazapán.

Módulo III

Repostería

Diplomado en Repostería

Mousses: fases, modo de elaboración y aplicación a postres en vaso, petit gateau y entremets. Cremas gelificadas: Bavaroise, modo de realización y aplicaciones. Elaboración de tortas clásicas y de autor a bases de técnicas aprendidas. Alfajores y lunettes. Biscuits especiales aplicados a entremets. Palettes, glaseados y terminaciones. Postres calientes: mise en place y modo de despacho. Piezas clásicas europeas: strudel, baklava, ópera, fraiser, etc. Almacenamiento.

Módulo IV

Pastelería Gourmet

Diplomado en Pastelería Gourmet

Introducción al templado de chocolate y sus diferentes sistemas. Manipulación correcta y conservación de piezas. Bombonería de corte, baño, cápsula y molde. Figuras huecas y decoraciones para postres y piezas de pastelería. Iniciación al mundo del azúcar. Clasificación, usos y sus aportes a la pastelería. Técnica de colado en azúcar. Bombonería americana a base de gelatina, pectina y agar-agar. Fudge, turrónes y florentinos. Preparaciones heladas y semi fredos. Pastelería tradicional. Técnicas aprendidas aplicadas a montajes y acabados en entremets y petit gateau.



Las diplomaturas se dictan 100% ondemand a través de la plataforma moodle. Cada estudiante cursa a su ritmo y puede iniciar cuando quiera a partir del 12 de mayo de 2025.



Los módulos se pueden cursar de manera individual.



Una vez abonada la diplomatura, se dará acceso a la plataforma a través de un usuario y contraseña, a partir de este momento tendrán el contenido disponible por 12 meses.



Para obtener el “**Diplomado en Pastelería Profesional**” es necesario cursar y aprobar 4 módulos.

¿Qué vas a encontrar en cada módulo?

- **8/10 videoclases** por módulo con la **teoría** correspondiente a cada temática y la **demonstración** de la elaboración de cada una de las recetas.
- Las videoclases de los Módulos I y II son dictados por el **Chef Joaquín Giani** y las videoclases de los Módulos III y IV son dictados por el **Chef Luciano García**.
- **Archivo de “Preguntas Frecuentes”** para aclarar algunas temáticas específicas de consultas en común.
- **Recetario** y apuntes teóricos.
- **Examen teórico/técnico** en modalidad online autogestionable.
- **Diploma digital** según módulo/s cursados.

Para tener en cuenta

- Los recetarios y material teórico se pueden descargar de la plataforma.
- Las videoclases son propiedad intelectual de Ott Educación Superior y no pueden ser descargadas de la plataforma.
- Los contenidos de cada módulo corresponden al contenido de las materias prácticas de la Certificación en Pastelero Profesional Presencial. En el caso de solicitar la equivalencia interna para obtener la certificación oficial, deberán rendir examen final presencial de cada módulo (abonando el valor equivalente a una mesa de examen práctica por cada módulo), y cursar las 4 materias teóricas correspondientes de manera presencial (abonando un pack de 4 materias teóricas presenciales).

Residentes en territorio Argentino

Valor por 1 (un) módulo: **\$ 104.100.-**

Valor por los 4 (cuatro) módulos en un solo pago: **\$ 374.000.-**

Residentes fuera del territorio Argentino

Valor por 1 (un) módulo: **u\$s 100.-**

Valor por los 4 (cuatro) módulos en un solo pago: **u\$s 360 .-**

*Los aranceles expresados se van actualizando según la evolución de inflación. Consultar los aranceles actualizados al momento de iniciar la cursada.

Requisitos para la Inscripción

- Foto digital tipo carnet
- DNI argentino o extranjero

**Para iniciar tu inscripción
podés hacer click aquí**



Podés sumar valor a tu formación:

MÁSTER EN PASTELERÍA AVANZADA

Dictado por Chef Luciano García

Modalidad OnDemand

Este Máster se adquiere y se cursa a través de nuestra página onlineott

<https://online.ott.edu.ar/producto/master-en-pasteleria-avanzada/>

Temáticas

- ✓ Postres de Restauración & Catering
- ✓ Bombonería: Técnica & Diseño
- ✓ Pastelería para Tienda

Para más información de contenidos y aranceles



Requisitos para inscripción:

- DNI argentino o extranjero
- Es necesario contar con conocimientos previos



Capacitación continua

Ott EDUCACIÓN
SUPERIOR
Hospitalidad | Gastronomía | Comunicaciones

EDUARDO COSTA 848, ACASSUSO · BUENOS AIRES · ARGENTINA
INFO@OTT.EDU.AR · 54 11 4792-1958 · WPP +54 9 11 4475 6118
WWW.ONLINE.OTT.EDU.AR