



INSTITUTO
**HERMANN
HESSE**

DIPLOMADO PROFESIONAL EN ALTA REPOSTERÍA

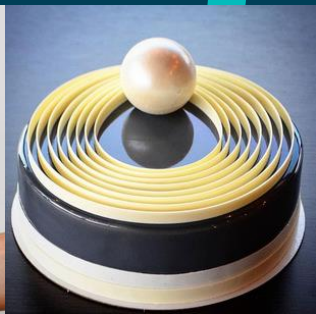
PRIMER CUATRIMESTRE

INTRODUCCION A
LA GASTRONOMIA

IDENTIFICACION
DE TECNICAS
CULINARIAS

SEGURIDAD E
HIGIENE

BASES CULINARIAS
1 Y 2





**HERMANN
HESSE**

SEGUNDO CUATRIMESTRE

PASTELERIA 1

PRODUCTOS DEL CACAO

HELADERIA

PANADERIA 1

GALLETAS Y MASAS
QUEBRADIZAS





HERMANN
HESSE

TERCER CUATRIMESTRE

PASTELERIA CLASICA

PANADERIA DULCE

PRECRISTALIZACION Y
QUIMICA DEL CHOCOLATE

ESCULTURAS DE MASA
MUERTA

CONFITERIA I





HERMANN
HESSE

CUARTO

CUATRIMESTRE

PASTELES CON FONDANT

BOMBONES

CONFITERIA II

ENOLOGIA

ESCULTURAS DE CHOCOLATE



QUINTO CUATRIMESTRE

PASTELES DE FONDANT II

POSTRES INDIVIDUALES

DECORACIONES CON
CHOCOLATE Y CHOCOLATE
SALUDABLE

PANADERIA ARTESANAL

ESCULTURAS DE CHOCOLATE
II





HERMANN
HESSE

SEXTO

CUATRIMESTRE

RESPOSTERIA DE
RESTAURANTES

PETIT FOUR

COCTELERIA Y MIXOLOGIA

DECORACION Y NUEVAS
TENDENCIAS

ARTE EN AZUCAR

17

PREMIUM 400

17A

17



18

PREMIUM 400

18A

18



19

PREMIUM 400

19A

19

