

*Curso intensivo*  
**PASTELERÍA BÁSICA**

*El programa de formación nace de el deseo de capacitar de manera integral a los participantes, dándoles herramientas, técnicas y conocimiento en el arte de la pastelería nivel básico; ya que el correcto dominio de las preparaciones y técnicas básicas les dará la base solida para continuar formándose.*

*No es solo un curso es una escuela virtual que te brindara lo necesario para desarrollarte profesionalmente.*

**Que incluye:**

- **20** clases
- **52** recetas
- Atención personalizada.
- Certificado y guía digital.
- Acceso al grupo privado de whatsapp.
- Evaluaciones semanales a través del classroom.
- Exámenes prácticos.

*Nuestro programa es intensivo, el cual te permitirá avanzar y perfeccionarte en tus elaboraciones al paso del curso, preparándote para iniciar tu propio negocio o insertarte al campo laboral en este arte. Recibirás además los secretos y tips para que puedas desenvolverte ampliamente.*

*Está dirigido a todas aquellas personas que deseen aprender de forma profesional la pastelería, no es necesario tener conocimientos previos en este campo.*

**Programación:**

**Modalidad:** en vivo, paso a paso.

**Plataforma online:** Zoom.

**Fecha:** Estará sujeta a la disponibilidad de quien participe.

**Días:** martes y jueves.

**Horario:** de 2:00 pm a 5:00 pm.

Hora Saint Lucia, Caribe oriental

**NOTA:** Máximo 10 participantes por curso.



*Asistencia directa  
por la chef tutor*

**En Naky Miel no solo elaboramos recetas,  
sino formulas que equilibran perfectamente sabor,  
textura, aroma y apariencia para crear un postre  
que complazca tus sentidos.**

*Ponemos un pedazo de cielo en tu boca*

*Naky  
Miel*

**Curso intensivo**

# **PASTELERÍA BÁSICA**



## **¿Cómo funciona?**

*Al realizar su inscripción, se le dará acceso al grupo de whatsapp, donde la chef enviará información detallada sobre los utensilios e ingredientes, recomendaciones y demás temas de interés del alumno.*

*Se le dará acceso al classroom donde se publicaran las asignaciones a evaluar, y se le dará a través de esta plataforma la valoración de sus preparaciones.*

*Se le enviara a su correo antes de cada clase las recetas correspondientes.*

*Se le darán detalladamente las indicaciones antes de cada clase a través del grupo.*

*Se le enviará al grupo el link de acceso a la plataforma zoom para que disfrute de su clase totalmente en vivo e interactiva.*

*Contará con atención personalizada durante todo el programa, ya sea en clase o por el grupo.*

*Nos adaptamos a su escenario (ingredientes, utensilios, etc), dándole las herramientas, consejos e indicaciones para que pueda lograr sus elaboraciones.*

## **Atención al alumno:**

*La chef atenderá a través de un grupo de whatsapp, en un horario comprendido de lunes a viernes de 10 am a 5 pm. Las atenciones serán referidas al contenido programático de este curso, solo a través del grupo para fomentar la retroalimentación.*

*Ponemos un pedazo de cielo en tu boca*



**Curso intensivo**

# **PASTELERÍA BÁSICA**

## **Pasos para inscribirse:**

- Consultar disponibilidad
- Realizar el pago a través de nuestra pag web.
- Llenar el formulario de pago en el siguiente link  
<https://www.nakymiel.imimportexport.com/reportePago.php>
- Confirme que ha recibido un correo de su inscripción de manera efectiva.

## **Metodología de estudio:**

<b>Contenidos</b>	<b>Clases</b>	<b>Duración</b>
<i>Principios de la pastelería</i>	1	1 semana
<i>Masas pesadas. Buttercream. Ganache. Drip. Glaseados. Crema pastelera de chocolate. Merengue suizo y francés. Examen práctico 1</i>	8	4 semanas
<i>Masas livianas. Almíbar. Merengue italiano. Crema pastelera. Crema chantilly. Crema mouselina. Crema diplomática. Mini shots. Decorado y presentación de postres</i>	6	3 semanas
<i>Masas quebradas. Cheese cake. Lemon curd. Galletas de mantequilla. Emprendimiento</i>	4	2 semanas
<i>Examen práctico 2</i>	1	1 semana

*Ponemos un pedazo de cielo en tu boca*



# **PASTELERÍA BÁSICA**



## **Recetas a preparar**

- Torta de vainilla-chips.
- Torta cebra.
- Torta de coco.
- Torta de almendra.
- Torta de limón.
- Torta americana de chocolate.
- Torta de chocolate.
- Torta Red Velvet.
- Torta de zanahoria.
- Genoise para pionono.
- Genoise para brazo gitano.
- Genoise para torta de frutas.
- Genoise de chocolate.
- Mousse de tiramisú.
- Fresier.
- Selva negra.
- Cheese cake.
- Cupcakes de chocolate.
- Cupcakes de vainilla.
- Cupcakes de cítricos.
- Cupcakes de oreo.
- Brownie (dos versiones).
- Trufas de chocolate.
- Suspiro.
- Taller de mini shots.
- Pasta frola.
- Masas quebradas.
- Tartaletas.
- Pie de limón (receta original).
- Galletas de mantequilla.
- Crema pastelera de vainilla (rápida).
- Crema pastelera de chocolate (rápida).
- Crema pastelera (original).
- Ganache de chocolate oscuro.
- Ganache de chocolate oscuro.
- Ganache de chocolate blanco.
- Ganache de chocolate de leche.
- Drip de chocolate oscuro.
- Drip de chocolate de leche.
- Drip de chocolate blanco.
- Glaseado cítrico.
- Glaseado de chocolate.
- Glaseado de leche.
- Merengue italiano.
- Merengue suizo.
- Merengue francés.
- Buttercream de queso crema.
- Buttercream americana.
- Buttercream de merengue.
- Crema mouselina.
- Crema chantilly.
- Crema diplomática.
- Almíbar.

*Naky  
Miel*

*Curso intensivo*  
**PASTELERÍA BÁSICA**

**Precio y forma de pago:**

- **Precio:** 300.00 USD
- **Forma de pago:** Monto completo ó en 3 cuotas.
- **Cuota 1:** 100.00 USD (apartado).
- **Cuota 2:** 50.00 USD (realizar pago 1 semana antes de iniciar el curso).
- **Cuota 3:** 150.00 USD (realizar pago en la semana 5).
- **Método de pago:** Western union, y para pagos dentro de Venezuela contáctenos.



**Que certificación obtiene:**

Le será enviado un certificado digital, siempre y cuando apruebe este programa, y obtendrá certificación bronce, plata u oro de acuerdo a su desempeño.

***Naky Miel se destaca por ofrecer  
calidad, excelente atención,  
y sobre todo recetas que no fallan***

*Ponemos un pedazo de cielo en tu boca*