

MAGDALENA

# PASTELERÍA & PANADERÍA

Inicio de clases  
**02 FEBRERO**  
SEMI-PRESENCIAL

Tu talento es el ingrediente clave

Poténcialo con D'Gallia



Desarrolla todo tu potencial, mejora tus conocimientos y habilidades en un entorno profesional que te brindará bases sólidas y herramientas para ser un emprendedor exitoso en el rubro de la pastelería y la panadería.



## MALLA CURRICULAR

I SEMESTRE		II SEMESTRE
Cursos teóricos		Cursos teóricos
<ul style="list-style-type: none"><li>• Matemática Básica</li><li>• Conocimiento de Insumos</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Implementación y Equipamento</li><li>• Marketing Gastronómico</li></ul>
Cursos prácticos		Cursos prácticos
<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnología Gastronómica</li><li>• Técnicas Básicas de Pastelería</li><li>• Introducción a la Panadería</li><li>• Decoración en Tendencia</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Pastelería Internacional II</li><li>• Pastelería Peruana II</li><li>• Panadería II</li><li>• Decoración de Tortas</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Costos, Compras y Presupuestos</li><li>• Nutrición y BPM</li><li>• Demo Pastelería Internacional I</li></ul>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pastelería Internacional I</li><li>• Pastelería Peruana I</li><li>• Panadería I</li><li>• Chocolatería, Confitería y Heladería</li><li>• Introducción a la Decoración de Tortas</li></ul>		

Nuestra moderna metodología de enseñanza promueve la creatividad, innovación y liderazgo para fortalecer tus habilidades y potenciar tu talento al máximo.



## Certificaciones



- Diploma de egresado otorgado por D'Gallia. Certificado según semestre culminado:
- Certificado I: Asistente Junior en Pastelería y Panadería.
- Certificado II: Asistente Senior en Pastelería y Panadería.

\*Las certificaciones se otorgarán previo cumplimiento de requisitos académicos.



**DURACIÓN:**  
13 meses



**FRECUENCIA:**  
Entre lunes y sábados



**HORARIO:**  
4 turnos disponibles



**MODALIDAD:**  
Semi-presencial

Las clases teóricas se realizarán a través de la plataforma ZOOM y las clases prácticas se desarrollarán de manera presencial en el campus. Las sesiones teóricas y prácticas se llevarán a cabo entre lunes y sábados de acuerdo al horario elegido.



### INVERSIÓN INICIAL

	TURNO MAÑANA 7:45 a.m. - 11:00 a.m.	TURNO MEDIA MAÑANA 11:15 a.m. - 2:30 p.m.	TURNO TARDE 2:45 p.m. - 6:00 p.m.	TURNO NOCHE 6:15 p.m. - 9:30 p.m.
Matrícula (al inicio de cada semestre)	S/ 200.00	S/ 200.00	S/ 200.00	S/ 200.00
Cuota* (7 cuotas durante el 1er semestre)	S/ 850.00	S/ 850.00	S/ 850.00	S/ 850.00
Uniforme** (pago único)	S/ 295.00	S/ 295.00	S/ 295.00	S/ 295.00
Seguro contra accidentes (pago único)	S/ 93.00	S/ 93.00	S/ 93.00	S/ 93.00

\*En el primer semestre se pagan 7 cuotas y a partir del segundo semestre en adelante, se pagan 6 cuotas por semestre..

\*\* 1 pantalón, 1 camisaco, 2 garibaldis, 2 mandiles, 2 secadores y 1 polo

### Requisitos para la inscripción

- Carné de sanidad emitido por un Centro de Salud, vigencia mínima de 6 meses.
- Copia de DNI, pasaporte o carné de extranjería.
- 01 Foto tamaño carnet a color con fondo blanco.

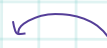


### Formas de pago



- Cuenta corriente: 0011-0661-0100081231
- Cuenta interbancaria: 011-661-000100081231-61

**Pago con link:** Aceptamos las tarjetas de débito y crédito de todos los bancos, sin recargos o comisiones.



**BBVA**

**Openpay**  
by BBVA

**NUESTRA SEDE**  
Av. Del Ejército 430, Magdalena

### INFORMES

hola@dgallia.edu.pe  
Central de WhatsApp: 51 934 027 520



**dgallia.edu.pe**