LOS OLIVOS

# PASTELERÍA & PANADERÍA

Inicio de clases
**01 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

**Cursos de Fundamentos Gastronómicos***

- Matemática Básica
- Adaptación y éxito académico
- Tecnología Gastronómica para Pastelería
- Técnicas Básicas de Pastelería
- Introducción a la Panadería
- Decoración en Tendencia

*Los cursos de Fundamentos Gastronómicos se dictan durante el primer mes de clases (febrero o agosto), según el proceso de admisión en el que te hayas inscrito.
**¡Vacantes limitadas!**

**Cursos teóricos**

- Demo Pastelería Internacional I

**Cursos prácticos**

- Pastelería Internacional I
- Pastelería Peruana I
- Panadería I
- Chocolatería, Confitería y Heladería
- Introducción a la Decoración de Tortas

### II SEMESTRE

**Cursos teóricos**

- Costos, Compras y Presupuestos

**Cursos prácticos**

- Pastelería Internacional II
- Panadería II
- Decoración de Tortas

D'Gallia
INSTITUTO GASTRONÓMICO

**Nuestra 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:**
1 año + 1 mes opcional

**FRECUENCIA:**
Entre lunes y sábados

**TURNOS Y HORARIOS:**
4 turnos disponibles

**MODALIDAD:**
Semi-presencial

| TURNO MAÑANA | TURNO MEDIA MAÑANA | TURNO TARDE | TURNO NOCHE |
|---|---|---|---|
| 7:45 a.m. - 11:00 a.m. | 11:15 a.m. - 2:30 p.m. | 2:45 p.m. - 6:00 p.m. | 6:15 p.m. - 9:30 p.m. |

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

| | |
|---|---|
| Matrícula (al inicio de cada semestre) | S/ 350.00 |
| Cuota | S/ 710.00 |
| Uniforme (pago único) | S/ 350.00 |
| Seguro estudiantil (pago anual) | S/ 100.00 |
| **Inversión regular** (Matrícula + primera cuota + uniforme + seguro) | **S/ 1,510.00** |

### 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. Central 333, Los Olivos

**INFORMES**
hola@dgallia.edu.pe
Central de WhatsApp: +51 944 921 834

dgallia.edu.pe