MAGDALENA

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		II SEMESTRE
Cursos de Fundamentos Gastronómicos*	Cursos teóricos	Cursos teóricos
• Matemática Básica • Adaptación y éxito académico • Tecnología Gastronómica para Pastelería • Técnicas Básicas de Pastelería • Introducción a la Panadería • Decoración en Tendencia	• Costos, Compras y Presupuestos • Nutrición y BPM • Demo Pastelería Internacional I	• Implementación y Equipamento • Marketing Gastronómico
	Cursos prácticos	Cursos prácticos
	• Pastelería Internacional I • Pastelería Peruana I • Panadería I • Chocolatería, Confitería y Heladería • Introducción a la Decoración de Tortas	• Pastelería Internacional II • Pastelería Peruana II • Panadería II • Decoración de Tortas

*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!

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/ 850.00
Uniforme (pago único)	S/ 350.00
Seguro estudiantil (pago anual)	S/ 100.00
Inversión regular (Matrícula + primera cuota + uniforme + seguro)	**S/ 1,650.00**

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

BBVA

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

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