

DIPLOMADO

EN CREACIÓN DE

PASTELERÍAS SALUDABLES EXITOSAS

EDICIÓN SEPTIEMBRE 2024



¡Hola

UN GUSTO CONOCERTE!

S O M O S M A H I

Somos una empresa que cree que la buena pastelería y la salud pueden ir de la mano. Creemos que todos deberíamos poder disfrutar de un buen antojo dulce sin importar nuestras necesidades de salud y por eso impartimos cursos online y talleres presenciales para que aprendas a reemplazar ingredientes y a crear tus propias recetas saludables desde cero.

MAHI en Sánscrito quiere decir Madre Tierra, y este proyecto es un homenaje a ella, quien nos ha dado todo lo que necesitamos para estar bien y vivir una vida plena y feliz.

En MAHI no sólo encontrarás cursos virtuales y presenciales, también ofrecemos postres saludables en Bogotá aptos para las diferentes necesidades dietarias. Somos proveedores de servicio de Catering para eventos de privados y también para empresas como cafés, salones de té y restaurantes.

MAHI

alimentación consciente





Domina la formulación de recetas saludables desde cero y crea tu propio modelo de negocio exitoso.

Conoce Más sobre

- OBJETIVOS
DE APRENDIZAJE
- CALENDARIO
- METODOLOGÍA
- TARIFAS
- MEDIOS DE PAGO
- CURRÍCULUM
- PROFESORES
- COMPARATIVO

El Diplomado en Creación de Pastelerías Saludables Exitosas es la formación que un/a profesional o aficionado necesita para convertirse en un emprendedor/a que quiera crear su propia pastelería con enfoque en las diferentes necesidades dietarias y de salud del público moderno con todas las bases de negocio que se requieren para tener un negocio sostenible y exitoso. Nuestro programa está diseñado para que te especialices en la pastelería sin gluten, sin azúcar, vegana, keto, entre otras, y domines las bases de la formulación y la ciencia que hay detrás para poder maniobrar cualquier problema u obstáculo que se genere en la práctica.



OBJETIVOS

DE APRENDIZAJE

TÉCNICAS BÁSICAS

Conocer a fondo las técnicas básicas de la pastelería usando sólo **ingredientes alternativos** que corresponden a las diferentes dietas (vegana, gluten free, sugar free, entre otras).

Bases de
**NUTRICIÓN
HOLÍSTICA**

Aplicada en la
**pastelería
saludable.**

INGREDIENTES

Dominar el arte y la ciencia de los **reemplazos de ingredientes** para convertir cualquier receta en "alternativa".

Crear tu

**PROPIA PROPUESTA
& MENÚ** para tu negocio.

Conocer la **MATERIA PRIMA** que se usará en la **pastelería alternativa** sus propiedades y usos.

PLAN DE NEGOCIO

Tener todas las **herramientas y fundamentos** para poder crear tu **plan de negocio** y diseñar tu **modelo de negocio sostenible** desde el punto de vista económico y legal.

Desarrollar **productos y combinaciones innovadoras y creativas**

IMAGEN

Crear desde cero la **imagen visual y marca** de tu proyecto

CALENDARIO

Inicio: Septiembre 11 de 2024

Finalización: Noviembre 20 de 2024

- Clases teóricas (Zoom)
- Clases prácticas
- Salidas de campo
- Dllo. proyecto final individual
- Presentación proyecto final

HORARIOS

Miércoles de 5:30 PM a 7:30 PM

Sábados de 9:00 AM a 4:00 PM

LUN MAR MIE JUE VIE SAB DOM

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

SEP

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

OCT

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

NOV

82 
HORAS
TOTALES

18 horas teóricas virtuales

54 horas prácticas
presenciales

6 horas híbridas trabajo
proyecto final

4 horas de salidas de campo
pedagógicas.

cupos limitados a
12
presenciales

< volver



METODOLOGÍA

Las **clases prácticas se harán en diferentes modalidades** dependiendo de la clase. Habrá algunas **recetas demostrativas, otras serán en grupos y habrá otras actividades prácticas individuales.**

Las **clases teóricas serán por Zoom, y podrás asistir en vivo o ver la grabación más adelante.** Si no asistes a la clase deberás presentar un resumen de la clase para validar que tomaste la clase por tu cuenta. Deberán tener un mínimo de 80% de asistencia para recibir tu Diploma.

TARIFAS



INCLUYE

- ✓ **Diploma oficial.**
Requiere una asistencia del 80% del total de horas del diplomado y la presentación del proyecto final.
- ✓ **Material de apuntes, teórico y recetario.**
- ✓ **Uniforme.**
Delantal y gorra.
- ✓ **Almuerzo y refrigerio.**
Cada día de clases prácticas los sábados.
- ✓ **Alimentos y utensilios** durante el desarrollo de la clase.
- ✓ **Degustación** de los productos a realizar.

TARIFA COMPLETA

\$6'998.000 COP | **\$1.750** USD

EARLY BIRD

PREVENTA HASTA EL 24 DE JULIO

\$4'984.000 COP | **\$1.245** USD

30% de descuento + Libro Digital Pastelería Saludable

Para estudiantes 100% virtuales se mantiene esta tarifa sin limite de fecha.

DIFERIDO

FACILIDAD DE PAGO EN 3 CUOTAS

No aplica descuento

Separar el cupo con

\$2'799.200 COP | **\$700** USD

25 de Octubre

\$2'099.400 COP | **\$525** USD

8 de Noviembre

\$2'099.400 COP | **\$525** USD

MEDIOS DE PAGO

Paypal • Transferencia bancaria Bancolombia

Tarjetas de crédito o débito

Efectivo • PayU

(pago virtual con tarjetas, PSE, Efecty)

Aplican T&C que podrá encontrar en wearemahi.com

CURRÍCULUM



CLASES TEÓRICAS

1

(ZOOM)

INTRODUCCIÓN

La Nutrición Holística en la pastelería

Introducción sobre la salud en la pastelería las diferentes dietas. Nutrición integrativa y los principios de la salud holística, aplicada en el mundo dulce.

3

REEMPLAZOS DE INGREDIENTES

Todos sobre los ingredientes que se usan en la pastelería alternativa, sus características y propiedades, y cómo actúan en una receta. Formulación y equilibrio en las recetas. Fundamentos de reemplazos y pensamiento crítico en creación de recetas desde cero.

5

BUSINESS PLAN Y CREACIÓN DE MARCA

Estructura de un Business Plan. Ideación de conceptos e inicio de trabajo en el proyecto individual o grupal de cada participante. Creación visual de la marca: invitada especial Catalina Martínez Carvajal, diseñadora con experiencia en creación de marcas

7

COSTEO Y FINANZAS

Seguimiento del Business Plan, costeo de recetas y costos variables, proyección de ventas, costos fijos.

2

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Las moléculas que componen los alimentos, sus valores nutricionales, características. Fundamentos de la cocina y los compuestos desde el punto de vista científico.

4

MÉTODOS CREATIVOS

Los diferentes métodos creativos para crear nuevos postres, combinaciones de sabores e ideas innovadoras.

6

HIGIENE Y CONSERVACIÓN

Fundamentos de buenas prácticas de manipulación de alimentos, higiene y conservación de los alimentos, cómo y cuánto tiempo conservar los diferentes tipos de alimentos.

8

MARKETING DIGITAL ENFOCADO EN PASTELERÍAS SALUDABLES

Profesor invitado experto en marketing digital con experiencia en pastelerías saludables.

9

EMPRENDIMIENTO FINAL

Trabajo en finalizar, revisar y ajustes finales del Proyecto final individual o grupal. Aspectos legales básicos de la apertura de la empresa.



CLASES PRÁCTICAS

1

INGREDIENTES ALTERNATIVOS HECHOS ARTESANALMENTE

Hora 9 -12 m

Harinas, leches vegetales, cremas vegetales, mantequillas vegetales, colorantes y esencias naturales.

BATIDOS PESADOS

Hora 1 - 4 pm

Magdalenas de té Earl Grey gluten free veganas, brownies de camote paleo y veganos, budín de limón y panela vegano, glaseado real, cupcakes de pistacho, crema chantillí sin azúcar.

3

MASAS QUEBRADAS 1

Hora 9 -12 m

Masa de tarta de chocolate sin gluten, crema ligera de chocolate vegana, galletas de corte de vainilla y chocolate sin gluten y diferentes decoraciones.

MASAS QUEBRADAS 2

Hora 1 - 4 pm

Masa de tarta a base de frutos secos, mermelada de frutos rojos sin azúcar, masa sablage sin gluten, tarta de manzana, galletas de manga veganas sin gluten.

5

CONFITERÍA

Hora 9 -12 m

Pasta de almendras natural apta para diabéticos, modelado de frutas en almendra, caramelitos navideños sin azúcar, mentas aptas para diabéticos turrón saludable sin azúcar de chocolate y pistachos.

PETIT FOURS (MINI POSTRES)

Hora 1 - 4 pm

Mini donitas de chocolate, macarons veg, marshmallows keto, mini conitos de arequipe sugar free y chocolate

2

BATIDOS AIREADOS

Hora 9 -12 m

Genoise sin gluten de vainilla, brazo de reina de limón sin azúcar, crema chantillí sugar free, crema pastelera vegana de avellanas, pancakes veganos gluten free, dulce de manzana con especias.

BATIDOS VEGANOS

Hora 1 -4 pm

Torta de manzana-canela, de chocolate sin gluten, budín marmoleado vegano y sin gluten, crema pastelera tradicional sin azúcar, torta de nueces pecanas.

4

DECORACIÓN DE TORTAS

Hora 9 -12 m

Decoración naked cake, crema de queso keto, crema completa, uso del peine, decoración con manga pastelera, decoración con flores naturales, elaboración de arreglo floral.

GALLETERÍA

Hora 1 -4 pm

Galletas de avena y miel, galletas de almendra y chispas de chocolate, galletas de doble chocolate, galletas de jengibre.

6

BEAN TO BAR 1

Hora 9 -12 m

Producción artesanal de chocolate a partir de habas de cacao de Santander desde el tostado hasta la barra de chocolate.

BEAN TO BAR 2

Hora 1 -4 pm

Producción artesanal de chocolate a partir de habas de cacao de Santander desde el tostado hasta la barra de chocolate.



CLASES PRÁCTICAS

7

CHOCOLATERÍA

Hora 9 -12 m

Pintura a mano de chocolates de molde, barras de chocolate, bombones de chocolate rellenos de caramelo salado y gelee de frutos rojos, discos de chocolate y fruta, trufas de haba tonka veganas

PASTELERÍA KETO

Hora 1 - 4 pm

Cheese-keto de arándanos y vainilla, flan de caramelo, arequipe sin azúcar, mousse de chocolate

9

POSTRES FAMOSOS 1

Hora 9 -12 m

Pie de Gulupa, masa 3-2-1, curd de gulupa sin azúcar, Carrot Cake sin gluten integral, crema de queso sin azúcar, tiramisú sin gluten y sin azúcar.

POSTRES FAMOSOS 2

Hora 1 - 4 pm

Red velvet con remolacha, Cheesecake vegano al horno, Tres Leches



8

MERMELADAS Y CREMAS DE FRUTOS SECOS SIN AZÚCAR

Hora 9 -12 m

Mermelada de fresas, mermelada de chía y arándanos, mermelada de maracuyá, mantequilla de praliné de avellanas y cacao, mantequilla de pistacho, Ghee, proceso de envasado de conservas y esterilización.

ALTA PASTELERÍA HEALTHY

Hora 1 -4 pm

Dacquoise de almendras, crema ligera de rosas sin azúcar, gelée de lychees, gel de limón, Verrine de limoncello sin gluten y sin azúcar, crumble sin gluten de almendras, crema de limoncello, merengue italiano sin azúcar.

NOTA: La escuela se reserva el derecho de cambiar las recetas en forma parcial o en su totalidad, al igual que el orden de las clases, de acuerdo a la disponibilidad de los ingredientes, según la temporada.

< volver

PROFESORES

DANIELA
BAENA



Directora del diplomado y profesora principal

Fundadora MAHI
Chef Profesional, Mágister
en Pastelería Moderna,
Mentora en Nutrición
Integral.

LAURA
CAÑÓN



Profesora Invitada

Abogada especialista en
derecho comercial y
tributario.

ELIZABETH
ANDRADE



Profesora Invitada

Social Media Specialist,
Líder de Marketing
Digital en MAHI.

MAURICIO
BAENA MEJÍA



Profesor Invitado

Ingeniero Civil de la U
Javeriana, Especialista en
Alta Gerencia de la UMNG,
Especialista en Mercadeo
Digital de Cornell
University. Empresario y
Emprendedor.

CATALINA
MARTÍNEZ



Profesora Invitada

Diseñadora de la
Universidad de los
Andes experta en
Diseño de Marcas,
Empresaria, Artista.

[< volver](#)

NOTA: La escuela se reserva el derecho a cambiar a los profesores invitados o las fechas de sus clases por motivos de fuerza mayor, por otros expertos en la materia, en caso de ser necesario.

COMPARATIVO

NOSOTROS VS. OTROS

MAHI

OTROS

MODALIDAD	Híbrido o 100% virtual		100% Presencial o Virtual
HORAS	82		36 -96
PRECIO	\$4'984.000*		\$4'000.000*
REGALOS	Libro "Pastelería Saludable"		Ninguno
INCLUYE	Uniforme, recetario, almuerzo y refrigerio		Uniforme y recetario
PROYECTO FINAL	Business plan listo de tu empresa		No
SALIDAS DE CAMPO	2 sesiones		No
CLASES TEÓRICAS	9 clases con invitados expertos en diferentes campos del emprendimiento		No
MULTI-DISCIPLINAR	Pastelería saludable, ciencias de los alimentos, chocolatería Bean to Bar, costos y finanzas, bases legales, mercadeo, diseño, higiene y salubridad		Solo pastelería clásica
ENFOQUE NUTRICIONAL	Contenidos Keto, vegano, sin gluten, sin azúcar, endulzado naturalmente		Pastelería Clásica con azúcar y refinados
ENFOQUE EMPRENDEDOR	Todo lo que aprenderás lo llevarás al campo comercial y productivo del emprendimiento		No

*Con descuento incluido



2023-2024

ASÍ FUERON NUESTRAS

PASADAS EDICIONES

DIPLOMADO

CREACIÓN DE PASTELERÍAS
SALUDABLES EXITOSAS

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

No puedo estar en Bogotá

hazlo **100% virtual** con
30% de descuento

No puedo asistir en vivo

Mira la **clase grabada**
después y para **validar tu**
asistencia presenta un
resumen.

No tengo el dinero en este momento

Paga en **3 cuotas** o ten un
30% de descuento
inscribiéndote en pre venta

Es muy largo

Te presentamos toda nuestra
oferta de cursos cortos
virtuales y presenciales en
wearemahi.com

¿Tiene diploma oficial?

si

¡APLICA HOY!

Cupos Limitados

Valoraremos las aplicaciones según orden de llegada.



+57 313 6432917



< volver