



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

CURSO EN

Canapés, Botanas y Snacks



PRESENCIAL *(Deportivo cumbres)*



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



CURSO EN CANAPÉS, BOTANAS Y SNACKS

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Aprende a preparar canapés y botanas gourmet aplicando técnicas modernas que fusionan sabor, creatividad y presentación profesional.

40
ANIVERSARIO

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Un programa ideal para quienes desean aprender a crear canapés y botanas con un enfoque profesional, ya sea por gusto personal o como complemento a su desarrollo culinario. Combina técnicas modernas con ingredientes de alta calidad para lograr platillos creativos, elegantes y llenos de sabor.

A lo largo del curso, desarrollarás habilidades aplicables a contextos personales y profesionales, desde reuniones familiares hasta eventos formales, ampliando tu repertorio gastronómico y potenciando tu creatividad en la cocina.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- ✓ Diseñar y ejecutar una variedad de canapés y botanas de alta gama.
- ✓ Integrar sabores frescos y sofisticados como base para menús de eventos.
- ✓ Aplicar técnicas culinarias modernas para sorprender en sabor y presentación.
- ✓ Ofrecer servicios gastronómicos con productos innovadores y de calidad.
- ✓ Adaptar las recetas a diferentes públicos y contextos: eventos, menús de restaurante, ventas personales, etc.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Dirigido a:

- Personas con interés en la cocina creativa y presentación gourmet.
- Estudiantes de gastronomía o personas con conocimientos básicos de cocina.
- Emprendedores en el sector de alimentos y bebidas.
- Profesionales que deseen ampliar su repertorio culinario para eventos, banquetes o reuniones



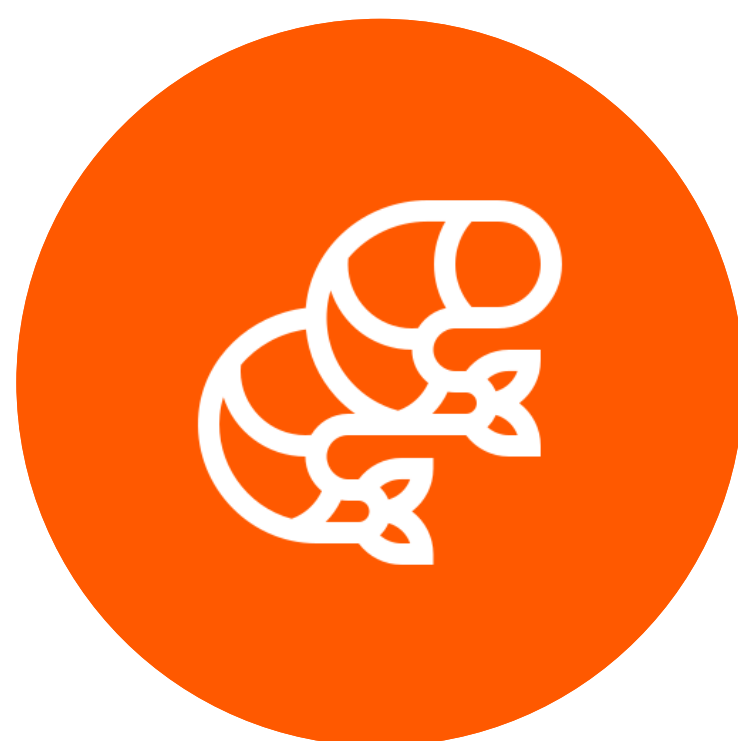
PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

COMPETENCIAS A DESARROLLAR



**Manejo de
ingredientes gourmet**



**Armado de platos
balanceados en
sabor y presentación**



**Combinación
creativa de sabores**



**Conservación
adecuada de
alimentos para
servicio inmediato**



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

HABILIDADES A DESARROLLAR



Ejecución de recetas como ostras Rockefeller o tapas gourmet.



Aplicación de técnicas culinarias contemporáneas.



Creación de propuestas gastronómicas innovadoras.



Montaje y presentación profesional para eventos.



Adaptación de recetas a distintos públicos y formatos.



ESTRUCTURA DEL CURSO

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PLAN DE ESTUDIOS

CLAUSTRO ACADÉMICO



MODALIDAD:

Presencial
(*Deportivo Cumbres*)



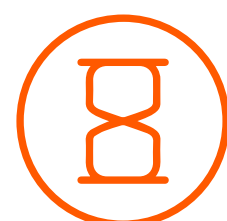
NIVEL:

Introductorio-fundamentos



HORARIO:

Martes de 18:00 a 22:00 hrs



DURACIÓN:

20 horas
(*5 clases*)



MÓDULOS:

1 módulos



INVERSIÓN:

Inscripción de \$7,100 y 1 colegiatura de \$7,100 MXN

SOBRE LA ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

PLAN DE ESTUDIOS

Canapés y Botanas

1. Hummus
2. Mousse de cilantro
3. Queso brie frito, compota de tomate verde, compota de pimientos del piquillo
4. Coliflor rostizada con labneh de comino
5. Ostiones Rockefeller
6. Tapa de queso ricotta y tapenade
7. Champiñones rellenos de queso feta y acelgas

8. Kibis de camarón
9. Tapa de ceviche cítrico
10. Carpaccio de burrata y durazno caramelizado
11. Tapa de salmón con cremoso de queso de cabra y eneldo
12. Tapa de steak tartar
13. Croquetas de jamón serrano
14. Tostada de atún y pasta filo
15. Bruschetta caprese



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

CLAUSTRO ACADÉMICO



CHEF ARANTZA ANDREA VELASCO GRACIÁN

Chef poblana que realizó sus estudios en la Universidad de Oriente, campus Puebla.

A lo largo de su trayectoria ha trabajado en distintos restaurantes, adquiriendo experiencia en diversas áreas del ámbito gastronómico. Uno de los retos más significativos en su carrera fue su participación en un restaurante con estrella Michelin fuera del país, experiencia que le permitió desarrollar un alto nivel de disciplina, atención al detalle y perfección en sus labores culinarias.



CHEF MARÍA GRACIA VALLEJO VALDÉS

Auxiliar.

Apasionada por los proyectos gastronómicos con enfoque social, en 2023 formó parte de Refettorio Mérida, una iniciativa centrada en la alimentación con propósito. Ha participado en eventos culinarios de gran impacto como Disco Sopa, la presentación del recetario oficial de Refettorio junto a reconocidos chefs de Yucatán, y The Best Chef Awards 2023.

Actualmente lidera un proyecto de hospitalidad en el centro de Mérida, enfocado en ofrecer experiencias gastronómicas únicas que combinan sabor, cultura y calidez.

Además de la cocina, le apasionan el arte, la música y la moda, ámbitos donde encuentra inspiración constante para su creatividad culinaria.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

SOBRE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

Con más de **40 años de trayectoria**, en la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos trabajado de manera constante para ofrecerte los mejores programas educativos en la región, diseñando contenidos que responden a las demandas actuales de nuestra sociedad.

Nuestros programas de **Educación Continua** incluyen una amplia variedad de opciones que abarcan desde conocimientos técnicos en áreas especializadas hasta el desarrollo de habilidades blandas, como liderazgo, comunicación y trabajo en equipo, asegurando que complementes tu perfil profesional con herramientas de alto valor y conexiones que impulsarán tu crecimiento personal y profesional.

Conoce nuestras Certificaciones.

Miembros de:
uni>ersia



Acreditados por:



40
ANIVERSARIO

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

Entra a nuestra página:

[merida.anahuac.mx
/educacion-continua](https://merida.anahuac.mx/educacion-continua)



Encuentra el programa
de tu preferencia.

Clic al botón «**Aplicar a programa**»,
el cual te redireccionará a nuestra
plataforma de pagos.

Realiza el pago de tu inscripción
al programa educativo.

Crea tu cuenta con los datos: **Nombre,
correo electrónico y teléfono.**



CONTACTO



CARLOS CARRILLO

-  **WA/** (999) 335 8264
-  **TEL/** (999) 942 4800 **EXT/** 1613
-  **MAIL/** carlos.carrillo@anahuac.mx
-  **WEB/** merida.anahuac.mx/educacion-continua

Continúa tu
crecimiento profesional