



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

CURSO EN

Tartas



PRESENCIAL (*Deportivo cumbres*)



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



CURSO EN TARTAS

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Aprende a elaborar tartas dulces, saladas y vegetarianas dominando masas, rellenos y presentaciones creativas para distintas ocasiones.

40
ANIVERSARIO

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Este curso ofrece una formación práctica y creativa en el arte de las tartas, combinando recetas tradicionales e innovadoras. Los participantes dominarán masas, rellenos y decoraciones, explorando sabores locales e internacionales.

Es una opción ideal para cualquier persona con gusto por la cocina, desde aficionados que buscan aprender desde cero hasta quienes desean perfeccionar sus técnicas y ampliar su repertorio culinario.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- ✓ Elaborar tartas dulces, saladas y vegetarianas con técnica y presentación profesional.
- ✓ Aplicar técnicas de masas clásicas como brisée, quebrada y galette.
- ✓ Preparar rellenos equilibrados en sabor y textura.
- ✓ Adaptar recetas a eventos, temporadas y menús especiales.
- ✓ Personalizar decoraciones y montajes creativos.
- ✓ Organizar eficientemente el proceso culinario, desde la preparación hasta el emplatado.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Dirigido a:

- Aficionados a la cocina que deseen aprender a hacer tartas desde cero.
- Emprendedores en repostería o banquetería.
- Estudiantes de gastronomía o personas con conocimientos básicos de cocina.
- Personas que buscan preparar alimentos caseros, nutritivos y con presentaciones atractivas.



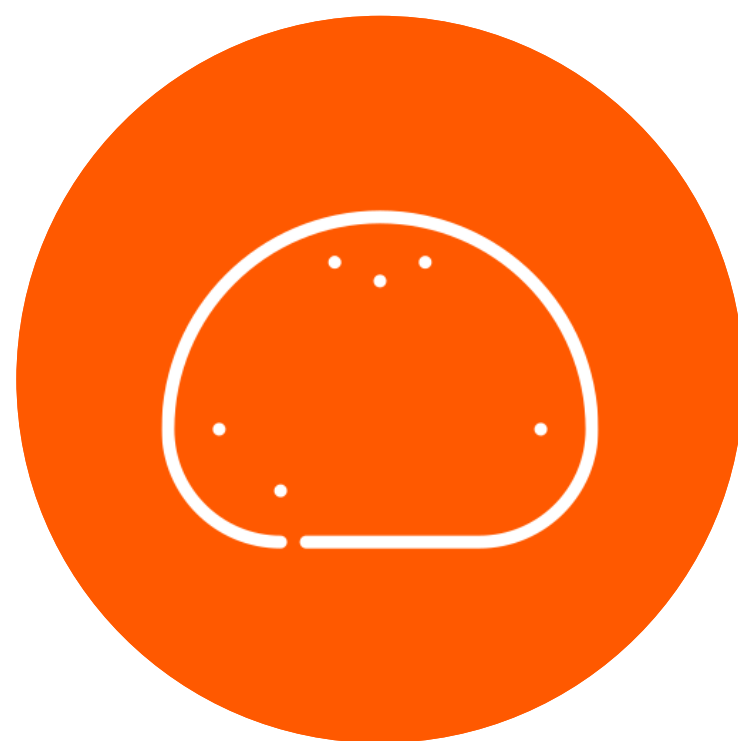
PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

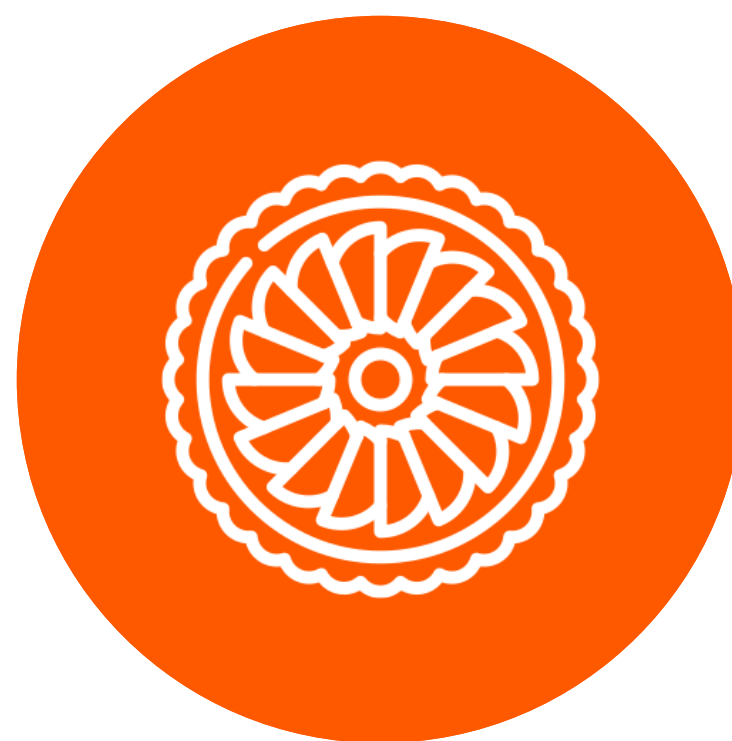
PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

COMPETENCIAS A DESARROLLAR



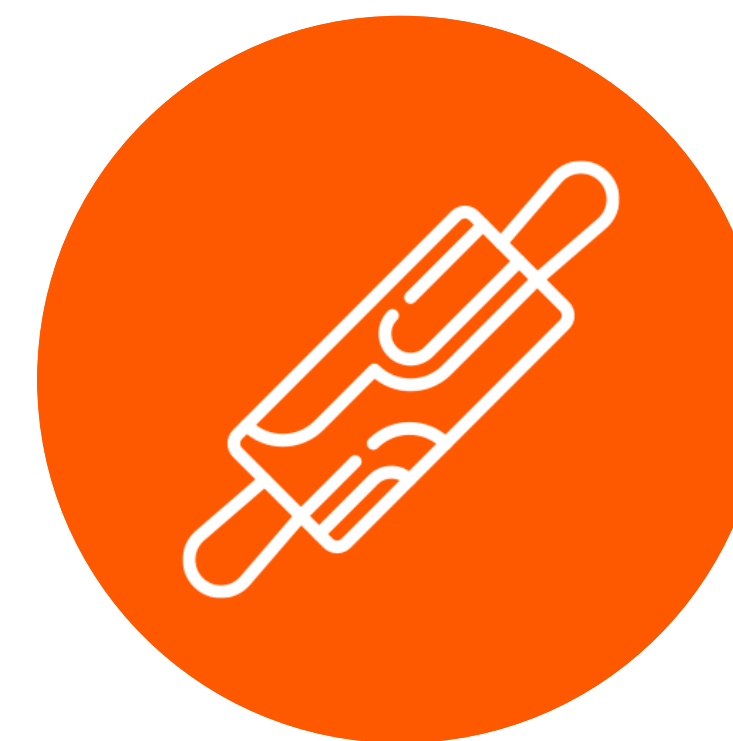
**Dominio de masas
clásicas y rellenos
equilibrados**



**Adaptación de
recetas a diversas
ocasiones**



**Decoración y
montaje creativo**



**Organización del
proceso culinario**



**PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA**

**ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA**

**PLAN DE
ESTUDIOS**

**CLAUSTRO
ACADÉMICO**

HABILIDADES A DESARROLLAR



Manejo de ingredientes locales e internacionales.



Creación y adaptación de recetas propias.



Preparación eficiente y creativa para venta o consumo personal.



Elaboración de tartas de distintas regiones.



ESTRUCTURA DEL CURSO

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PLAN DE ESTUDIOS

CLAUSTRO ACADÉMICO



MODALIDAD:

Presencial
(*Deportivo Cumbres*)



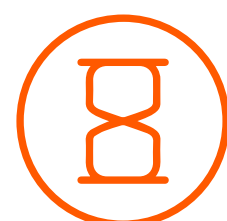
NIVEL:

Introductorio-fundamentos



HORARIO:

Sábados de 09:00 a 13:00 hrs



DURACIÓN:

20 horas
(*5 semanas*)



MÓDULOS:

5 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



MÓDULO 1

Tartas básicas para empezar

- 1.1. Tarta de nuez
- 1.2. Quiche Lorraine
- 1.3. Tarta de limón

MÓDULO 2

Tartas del mundo

- 2.1. Tarta de queso vasca 'España'
- 2.2. Tarta salada de ricota 'Inspirada en Italia'
- 2.3. Galette rústica de frutas de temporada 'Francia'



MÓDULO 3

Tartas vegetales para brunch

- 3.1. Tarta de calabaza asada con queso de cabra
- 3.2. Tarta de champiñones con queso gruyere
- 3.3. Mini tartas individuales de tomate cherry y pesto

MÓDULO 4

Tartas para temporadas especiales

- 4.1. Pumpkin pie
- 4.2. Pay de manzana navideño
- 4.3. Pay de coco para el verano

MÓDULO 5

Tartas para explorar tu creatividad

- 5.1. Tarta salada de berenjenas con queso feta
- 5.2. Tarta de frutos rojos con crema diplomática
- 5.3. Tarta de chocolate y caramelo salado

Objetivo: Poner a prueba lo aprendido personalizando la presentación y montaje de las tartas.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

CLAUSTRO ACADÉMICO



CHEF ANA BEATRIZ MATUS BELTRÁN

Cuenta con formación en gastronomía y repostería, habiendo cursado diversos talleres y capacitaciones especializadas en técnicas de pastelería y panadería fina. Ha complementado su preparación con cursos de cocina internacional y decoración de postres.

Actualmente se desempeña como chef instructora en la Universidad Anáhuac Mayab, donde imparte cursos y diplomados relacionados con repostería y gastronomía. Ha trabajado en proyectos de catering, banquetería y consultoría gastronómica, colaborando con empresas y eventos de alto nivel.

Ha participado en exposiciones culinarias y concursos gastronómicos, destacando por su creatividad en presentación y sabor. Su experiencia abarca la creación de recetas originales y la enseñanza de técnicas adaptadas a distintos perfiles de estudiantes.



CHEF ALEJANDRA CHAN AGUILAR

Auxiliar.

Con formación en gastronomía y repostería, ha realizado cursos de especialización en panadería y postres internacionales. Se ha capacitado en el manejo de ingredientes locales y su aplicación en recetas gourmet.

Actualmente colabora como chef auxiliar en cursos y talleres de la Universidad Anáhuac Mayab, apoyando la formación práctica de los estudiantes en repostería y panadería. Ha trabajado en panaderías y pastelerías reconocidas, participando en la producción de postres para eventos y clientes privados.

Ha participado en capacitaciones continuas y eventos gastronómicos, lo que le ha permitido mantenerse actualizada en tendencias de repostería creativa y técnicas innovadoras.



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.

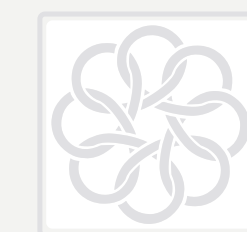
Nuestros programas de **Educación Continua** incluyen una amplia variedad de opciones que abarcan desde conocimientos técnicos en áreas especializadas hasta el desarrollo de habilidades blandas, como liderazgo, comunicación y trabajo en equipo, asegurando que complementes tu perfil profesional con herramientas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

Conoce nuestras Certificaciones.

Miembros de:
uni>ersia



Acreditados por:



FIMPES

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO

40
ANIVERSARIO



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