



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

Curso en Repostería



PRESENCIAL



Universidad Anáhuac Mayab



¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Convierte tu pasión por la repostería en productos listos para vender

Este curso te permitirá aprender recetas probadas y técnicas profesionales para elaborar galletas, tartas y postres de alta gama. Su enfoque práctico está orientado a la rentabilidad, la reducción de mermas, la diferenciación en el mercado y la creación de productos con presentación comercial.

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Desarrollarás habilidades prácticas para elaborar galletas, tartas y postres de alta gama, aplicando técnicas profesionales de horneado, relleno, presentación y control de calidad con potencial comercial.

¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

¿Te identificas con este *perfil*?

- Dirigido a emprendedores y entusiastas de la repostería que buscan dominar técnicas desde las bases tradicionales hasta las tendencias más actuales del mercado.

¿Qué aprenderás?

- Elaborar galletas desde cero con técnicas básicas y actuales de repostería
- Aplicar técnicas de decoración, horneado y presentación en productos de galletería
- Trabajar masas sablée, sucrée y brisée para la creación de tartas
- Preparar tartas clásicas y contemporáneas con acabados profesionales
- Ejecutar postres de vitrina con manejo de texturas, rellenos y glaseados
- Desarrollar productos con enfoque comercial, buena presentación y calidad constante

COMPETENCIAS A DESARROLLAR



Dominio de técnicas de pastelería fina y de vanguardia



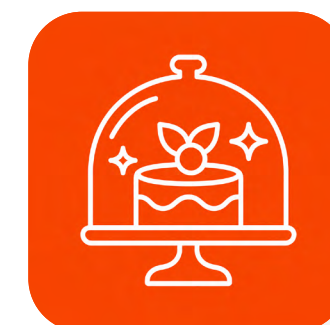
Capacidad para crear productos con calidad y sabor constante



Criterio para diversificar un catálogo de productos de alta demanda



Manejo adecuado de insumos, texturas y procesos de horneado



Habilidad para presentar productos de forma atractiva para su venta

DATOS CLAVE

PRESENTACIÓN

DATOS CLAVE

PLAN DE ESTUDIOS

CLAUSTRO ACADÉMICO

PROCESO DE INSCRIPCIÓN →

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

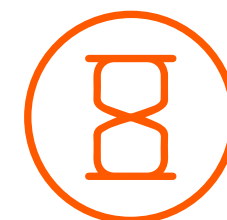
Todo lo que necesitas saber antes de inscribirte.



MODALIDAD

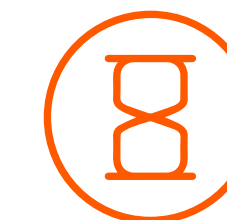
Presencial

Universidad Anáhuac Mayab



NIVEL

Introdutorio



DURACIÓN

65 horas

13 fines de semana | 3 módulos

DÍAS

Sábados

HORARIO

De 8:00 a 13:00 horas

SOLICITAR INFORMACIÓN →

INVERSIÓN

Inscripción: \$5,750 MXN

Colegiaturas: 3 colegiaturas de \$5,750 MXN



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

Plan de estudios

MÓDULO 1

Galletas

- 1.1. Galletas de mantequilla
- 1.2. Royal icing
- 1.3. Pastisetas
- 1.4. Diamantes de chocolate
- 1.5. Besito de nuez
- 1.6. Galletas comerciales tradicionales
- 1.7. Alfajores
- 1.8. Polvorón de cacahuete
- 1.9. Galletas de avena
- 1.10. NY doble chocolate
- 1.11. NY biscoff
- 1.12. NY Rocky Road
- 1.13. Galletas de coco
- 1.14. Horneado y topping de Cookie NY
- 1.15. Garabato relleno de chocolate
- 1.16. Galleta rellena de mermelada
- 1.17. Galleta de red velvet

MÓDULO 2

Tartas

- 2.1. Masa sablée: tarta de nuez
- 2.2. Masa sucrée: tarta de limón
- 2.3. Masa brisée: tarta danesa
- 2.4. Tarta con base de galleta: tarta de plátano
- 2.5. Tartas de queso vascas: tarta tradicional con mermelada de frutos rojos y tarta de chocolate

MÓDULO 3

Postres de vitrina

- 3.1. Panacotta con gelee de frambuesa
- 3.2. Mousse de chocolate en vaso con brownie
- 3.3. Tiramisú
- 3.4. Pavlova con crema y frutos
- 3.5. Pasta choux: profiteroles y eclairs rellenos
- 3.6. Macarrons con frambuesas
- 3.7. Producción de entremets: biscuit cuillere y mousse hecha de fruta
- 3.8. Pastelitos de zanahoria
- 3.9. Glaseado espejo para los entremets

Claustro Académico



CHEF

Ana Beatriz Matus Beltrán

Es egresada de la Licenciatura en Gastronomía por la Universidad Anáhuac Mayab. Posee una formación sólida en repostería y pastelería. Actualmente es emprendedora y dirige su propia empresa de repostería, especializada en la creación de mesas de postres para bodas, bautizos y eventos corporativos, integrando creatividad, calidad y atención al detalle en cada proyecto. Tiene más de seis años de experiencia en el sector gastronómico, tiempo en el que ha colaborado con reposterías, pastelerías, cafeterías y con el Grupo Restaurantero Oliva. Su paso por el área de compras le permitió adquirir una visión más estratégica del negocio culinario.



CHEF

Alejandra Chan Aguilar

Posee una licenciatura en Gastronomía y ha complementado su formación con diplomados en pastelería, repostería y panadería. Actualmente trabaja como chef adjunto y de producción para Le Cordon Bleu en la Universidad Anáhuac Mayab. Cuenta con 12 años de experiencia en el ámbito gastronómico, durante los cuales ha colaborado con empresas de repostería y pastelería. Ha impartido talleres especializados en pastelería francesa, pasteles personalizados en tendencia y pasteles de boda. Está especializada en pastelería creativa y es fundadora de su propio negocio de pasteles llamado Poochtrecitos. En el ámbito educativo, actualmente cursa la Maestría en Docencia Universitaria. Además de su trayectoria profesional, disfruta del mundo del entretenimiento, siendo amante de las series y películas.



CHEF

María José Domínguez Cruz

Es licenciada en Gastronomía. A lo largo de su formación se ha especializado en pastelería, postres de vitrina y cocina tradicional yucateca. Cuenta con más de siete años de experiencia en el ámbito gastronómico, en los que ha trabajado en banquetes, hoteles y restaurantes de renombre como Hard Rock Cancún y Chablé Resort. Se ha desempeñado como instructora en diversos cursos, compartiendo su conocimiento en técnicas de panadería y repostería fina. Su pasión por la panadería tradicional y francesa la ha llevado a continuar su preparación académica. Actualmente cursa una Maestría en Educación, con el objetivo de fortalecer su perfil docente y enriquecer su capacidad de enseñanza.

SOBRE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

MÁS DE 40 AÑOS FORMANDO LÍDERES EN EL SURESTE.

Una institución con vocación de excelencia, acreditaciones internacionales y una comunidad que impulsa el desarrollo profesional y humano de cada alumno.

En la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos trabajado de manera constante para ofrecer los mejores programas educativos en la región, diseñando contenidos que responden a las demandas actuales de nuestra sociedad.

Nuestros programas integran conocimientos técnicos especializados con el desarrollo de habilidades de liderazgo, comunicación y trabajo en equipo, asegurando que cada egresado cuente con herramientas de alto valor y conexiones que impulsarán su crecimiento.



Comunidad de impacto

Claustro académico con experiencia real en la industria y una red de egresados con presencia nacional e internacional.



Formación integral

Programas diseñados para desarrollar profesionales con visión estratégica, valores sólidos y habilidades para transformar su entorno.

• **Universia**
Miembro

• **edX**
Plataforma asociada

• **FIMPES**
Acreditada

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

01

Entra a nuestra página

merida.anahuac.mx/educacion-continua



02

Encuentra el programa de tu preferencia

Busca este curso y ubica el botón “Aplicar a programa”

03

Clic al botón «Aplicar a programa»

El cual te redireccionará a nuestra plataforma de pagos.

04

Crea tu cuenta

Con los datos: nombre, correo electrónico y teléfono.

05

Realiza el pago de tu inscripción

Al programa educativo y confirma tu lugar.

CONTACTO

Continúa tu crecimiento profesional



TU ASESOR

CARLOS CARRILLO

TEL (999) 942 48 00 Ext. 1613

MAIL carlos.carrillo@anahuac.mx

WEB merida.anahuac.mx/educacion-continua



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua