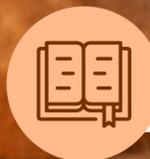




ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

CURSO EN

Pastelería Casera



PRESENCIAL



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



CURSO EN PASTELERÍA CASERA

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Aprende a elaborar pasteles tradicionales y contemporáneos con técnicas profesionales de montaje, decoración y el uso de ingredientes típicos de la repostería mexicana.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO

40
ANIVERSARIO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Este curso brinda una formación práctica y especializada para dominar la elaboración de pasteles tradicionales y contemporáneos, combinando técnicas profesionales de repostería con el uso de ingredientes regionales que reflejan la riqueza de la cocina mexicana.

Está diseñado para impulsar el desarrollo de habilidades aplicables de forma inmediata, tanto para emprender como para fortalecer negocios existentes en el sector. Además, ofrece una experiencia completa con recetario digital profesional y acompañamiento de docentes con amplia trayectoria en el ramo.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- ✓ Elaborar de forma profesional una variedad de pasteles con identidad mexicana.
- ✓ Aplicar técnicas de repostería tradicional y contemporánea.
- ✓ Ejecutar procesos creativos de montaje y decoración.
- ✓ Emprender un negocio propio en el ámbito de la pastelería.
- ✓ Innovar productos utilizando ingredientes regionales.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Dirigido a aficionados a la repostería que desean profesionalizar sus habilidades, emprendedores del sector alimenticio, reposteros en formación o con experiencia básica, así como al público general interesado en la gastronomía mexicana dulce.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

COMPETENCIAS A DESARROLLAR



**Ejecución de procesos
reposteros con enfoque
profesional**



**Innovación en productos de
repostería mexicana**



**Gestión básica del proceso
productivo pastelero**



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

HABILIDADES A DESARROLLAR



Elaboración técnica de bizcochos y rellenos



Decoración y montaje creativo de pasteles



Aplicación de ingredientes tradicionales en repostería moderna



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:

24 horas
(6 fines de semana)



MÓDULOS:

6 módulos



INVERSIÓN:

Inscripción de \$8,000 y 1
colegiatura de \$7,200 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.

1. Pastel de 3 leches

- 1.1. Bizcocho de vainilla
- 1.2. Crema pastelera de vainilla
- 1.3. Almíbar de 3 leches
- 1.4. Merengue italiano

MÓDULO 2.

2. Pastel de fudge

- 2.1. Bizcocho húmedo de chocolate
- 2.2. Almíbar de nuez
- 2.3. Ganache de chocolate
- 2.4. Cobertura de fudge

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



MÓDULO 3.

3. Pastel de galletas aviones y decoración

- 3.1. Crema de chocolate
- 3.2. Almíbar de café
- 3.3. Merengue suizo
- 3.4. Montaje y decoración

MÓDULO 4.

4. Pastel atropellado de coco

- 4.1. Pan escotaffi
- 4.2. Almíbar de canela
- 4.3. Atropellado de coco
- 4.4. Merengue italiano

MÓDULO 5.

5. Pastel de queso de bola

- 5.1. Bizcocho de vainilla
- 5.2. Crema diplomática de queso de bola
- 5.3. Almíbar de 3 leches
- 5.4. Cobertura de espejo color rojo
- 5.5. Decoración con crema batida

MÓDULO 6.

6. Pastel de pepita de calabaza y dulce de papaya

- 6.1. Bizcocho de pepita de calabaza
- 6.2. Relleno de dulce de papaya
- 6.3. Crema de pepita de calabaza
- 6.4. Palanqueta de pepita de calabaza



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

CLAUSTRO ACADÉMICO



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

Auxiliar.

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
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



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



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

Realiza el pago de tu inscripción
al programa educativo.

Encuentra el programa
de tu preferencia.

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





ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

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