



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua

**DIPLOMADO EN**

# Pastelería y Panadería



**PRESENCIAL**





PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO



# DIPLOMADO EN PASTELERÍA Y PANADERÍA

## OBJETIVO DEL DIPLOMADO

Conviértete en experto en técnicas tradicionales y modernas de panadería y pastelería, dominando recetas profesionales con enfoque creativo y práctico.

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 diplomado responde a la necesidad de profesionalizar el talento culinario de quienes buscan emprender, mejorar su perfil laboral o profundizar en técnicas especializadas de panadería y pastelería.

Este programa te permite convertir una pasión en una habilidad profesional, dominando técnicas tradicionales y modernas con un enfoque práctico, creativo y profesional. Además, ofrece la oportunidad de emprender o perfeccionar tus conocimientos para uso personal y comercial, respaldado por una certificación con valor curricular del Instituto Culinario Le Cordon Bleu.

## ¿QUÉ APRENDERÁS?

- ✓ Aplicar técnicas especializadas de panadería y repostería con estándares profesionales.
- ✓ Elaborar productos como panes europeos, pasteles clásicos y postres gourmet.
- ✓ Utilizar herramientas y procesos actuales, incluyendo masas madre y decoración creativa.
- ✓ Desarrollar habilidades para emprender tu propio negocio en el ámbito gastronómico.
- ✓ Integrarte en una red de profesionales del sector para colaboraciones y oportunidades laborales.

SOBRE LA  
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO



## ¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Dirigido a personas interesadas en el arte de la pastelería y panadería, tanto aficionados como emprendedores, chefs en formación, o profesionales de la gastronomía que deseen especializarse y perfeccionar sus técnicas en la elaboración de productos de panadería y repostería de alta calidad.



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

## COMPETENCIAS A DESARROLLAR



**Dominio de técnicas  
culinarias especializadas**



**Planeación de procesos de  
producción de panadería y  
pastelería**



**Aplicación de conocimientos  
técnicos para elaboración  
profesional**



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

## HABILIDADES A DESARROLLAR



Uso técnico de ingredientes y utensilios



Creatividad y ejecución de recetas internacionales



Educación sensorial y visual para decoración y presentación



# ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PLAN DE ESTUDIOS

CLAUSTRO ACADÉMICO



**MODALIDAD:**  
Presencial



**NIVEL:**  
Introdutorio-fundamentos



**HORARIO:**  
Jueves y viernes de 17:00 a 21:00 hrs



**DURACIÓN:**  
144 horas  
(5 meses)



**MÓDULOS:**  
6 módulos



**INVERSIÓN:**  
Inscripción de \$9,500 y 6 colegiaturas de \$9,000 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

### Técnicas culinarias 1 (Repostería y panadería)

- 1.1. Pastel Selva Negra
- 1.2. Masa sablée (tarta de almendra)
- 1.3. Masa sucrée
- 1.4. Diamante de chocolate
- 1.5. Bizcocho Genoise
- 1.6. Crema de mantequilla de café
- 1.7. Almíbar de café
- 1.8. Pasta choux
- 1.9. Craquelado
- 1.10. Crema pastelera
- 1.11. Crema chantilly
- 1.12. Merengue francés
- 1.13. Merengue suizo
- 1.14. Merengue italiano
- 1.15. Tarta de limón

SOBRE LA  
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

## MÓDULO 2

### **Técnicas culinarias 2 (Repostería y panadería)**

- 2.1. Pastel fraisier
- 2.2. Panqué de limón
- 2.3. Panqué marmoleado
- 2.4. Magdalenas
- 2.5. Masa hojaldre
- 2.6. Crema pastelera
- 2.7. Pastel succès
- 2.8. Ate de frambuesa
- 2.9. Ate de chabacano-maracuyá
- 2.10. Biscuit soleta
- 2.11. Mousse de frutas tropicales
- 2.12. Merengue italiano (carlota de frutas)

## MÓDULO 3

### **Pastelería 1**

- 3.1. Pastel Ópera
- 3.2. Pasta choux
- 3.3. Crema mousseline de praliné
- 3.4. Pastel Selva Negra
- 3.5. Tarta de chocolate
- 3.6. Genoise de vainilla
- 3.7. Crema mousseline de kirsch
- 3.8. Jarabe de kirsch
- 3.9. Macarrones de chocolate y de café

SOBRE LA  
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

## MÓDULO 4

### Pastelería 2

- 4.1. Pastel Concorde
- 4.2. Bizcocho joconde
- 4.3. Almíbar de café
- 4.4. Crema de mantequilla de café
- 4.5. Ganache de chocolate
- 4.6. Masa hojaldre
- 4.7. Crema diplomática
- 4.8. Pasta choux
- 4.9. Crema chantilly (pastel Saint Honoré)
- 4.10. Temperado
- 4.11. Chocolates rellenos
- 4.12. Muscadines
- 4.13. Rochers y enjambres

## MÓDULO 5

### Panadería

- 5.1. Levaduras y harinas
- 5.2. Conchas y pan completo
- 5.3. Baguette vienesa
- 5.4. Roles de canela
- 5.5. Pan de tocino y queso
- 5.6. Pan de caja
- 5.7. Brioche francés
- 5.8. Panes pequeños rellenos de queso

## MÓDULO 6

### Bollería europea

- 6.1. Pan de campiña y pumpernickel
- 6.2. Fougasse
- 6.3. Baguette
- 6.4. Focaccia
- 6.5. Hogaza
- 6.6. Chapata
- 6.7. Babka

SOBRE LA  
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

# CLAUSTRO ACADÉMICO



## CHEF ELÍ VIANEY LÓPEZ ORTEGA

Egresado de la licenciatura en Gastronomía del Centro Culinario Ambrosía.

Actualmente trabaja para Le Cordon Bleu en la Universidad Anáhuac Mayab, Mérida, Yucatán. Es chef pastelero en el restaurante Le Cordon Bleu Casa de Francia en la Ciudad de México. Posee un Récord Guinness por la elaboración del cheesecake más grande del mundo. Ha sido chef instructor en el Instituto de Artes Culinarias Coronado e invitado a impartir clases de Cocina Mexicana Yucateca en Le Cordon Bleu de París y Londres.

Ha participado en eventos internacionales y ha sido reconocido por su contribución al desarrollo de la pastelería mexicana con un enfoque contemporáneo.

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](mailto:carlos.carrillo@anahuac.mx)
-  **WEB/** [merida.anahuac.mx/educacion-continua](http://merida.anahuac.mx/educacion-continua)

Continúa tu  
**crecimiento profesional**