



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

TALLER DE
Galletas



PRESENCIAL



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



TALLER DE GALLETAS

OBJETIVO DEL TALLER

Descubre cómo elaborar y decorar galletas artesanales con técnicas profesionales que te permitirán transformar tu pasión por la repostería en un proyecto personal o comercial.

40
ANIVERSARIO

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE TALLER?

Este curso surge como una propuesta integral para quienes buscan desarrollar habilidades especializadas en repostería fina, enfocadas exclusivamente en la elaboración de galletas. Representa una oportunidad única para adquirir competencias técnicas, creativas y organizacionales, con un enfoque tanto culinario como emprendedor.

A diferencia de talleres generales, este programa permite dominar técnicas de horneado, decoración y presentación, incluyendo el uso de glaseado cítrico y royal icing. Además, ofrece herramientas clave para emprender un negocio propio o integrarse profesionalmente en la industria repostera, sin requerir experiencia previa.



SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO

¿QUÉ APRENDERÁS?

- ✓ Elaborar una amplia gama de galletas clásicas y contemporáneas con estándares de calidad profesional.
- ✓ Aplicar técnicas de decoración y relleno de forma creativa y precisa.
- ✓ Adaptar y personalizar recetas para distintos públicos y tendencias del mercado.
- ✓ Gestionar procesos básicos de producción, conservación y empaque.
- ✓ Empezar un negocio especializado en galletas artesanales o colaborar en equipos profesionales de repostería.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



¿PARA QUIÉN ES ESTE TALLER?

Dirigido a personas interesadas en la repostería, con o sin experiencia previa, que deseen aprender a elaborar galletas artesanales. Ideal para emprendedores, aficionados a la cocina y quienes buscan ampliar sus habilidades con fines comerciales o personales. No se requiere experiencia previa en repostería.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

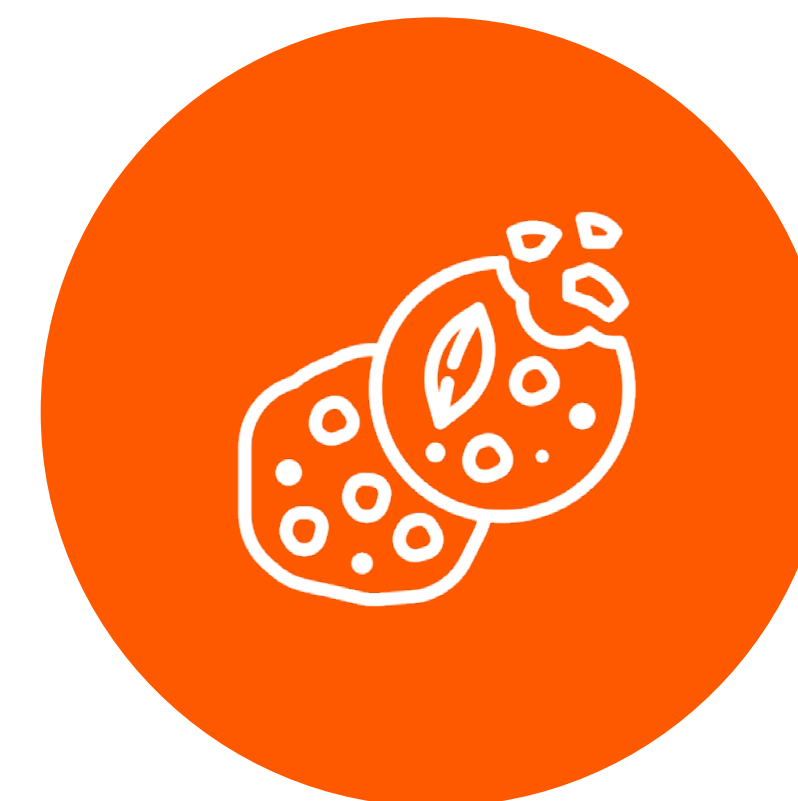
COMPETENCIAS A DESARROLLAR



**Aplicación de técnicas de
horneado para distintos
tipos de galletas.**



**Manejo higiénico y seguro de
ingredientes y utensilios.**



**Uso de técnicas profesionales
de decoración.**



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

HABILIDADES A DESARROLLAR



Innovación y creatividad en presentaciones.



Personalización de recetas y adaptación al mercado.



Gestión eficiente de procesos de producción y empaque.



Enfoque emprendedor para desarrollo de negocio propio.



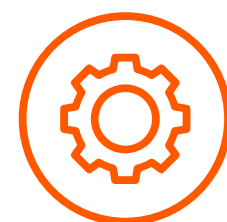
ESTRUCTURA DEL CURSO

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PLAN DE ESTUDIOS

CLAUSTRO ACADÉMICO



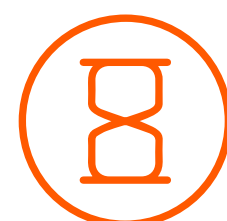
MODALIDAD:
Presencial



NIVEL:
Introductorio-fundamentos



HORARIO:
Sábados de 09:00 a 13:00 hrs



DURACIÓN:
20 horas
(6 fines de semana)



MÓDULOS:
6 módulos



INVERSIÓN:
Inscripción de \$7,500 y 1
colegiatura de \$7,500 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

- 1.1. Pastisetas (con mermelada, chocolate, azúcar glas)
- 1.2. Galleta de mantequilla
- 1.3. Galleta de jengibre
- 1.4. Glaseado cítrico
- 1.5. Royal icing

MÓDULO 2

- 2.1. Besito de nuez
- 2.2. Polvorón de cacahuete
- 2.3. Diamante de chocolate
- 2.4. Polvorón de naranja
- 2.5. Alfajores

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



**PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA**

**ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA**

**PLAN DE
ESTUDIOS**

**CLAUSTRO
ACADÉMICO**

MÓDULO 3

- 3.1. Garabato**
- 3.2. Galleta rellena de naranja**
- 3.3. Galleta rellena de fresa**
- 3.4. Chispas de chocolate**
- 3.5. Galleta de chocolate**

MÓDULO 4

- 4.1. Galletas de avena y coco**
- 4.2. Galletas de amaranto y chocolate**
- 4.3. Galletas de almendra**
- 4.4. Galleta de coco**

MÓDULO 5

- 5.1. Malvavisco**
- 5.2. Galletas Nyk**
- 5.3. Doble chocolate**
- 5.4. Rocky road**
- 5.5. Biscoff chocolate**
- 5.6. Peanut butter choco chip**

MÓDULO 6

- 6.1. Galleta red velvet**
- 6.2. Galleta brownie**
- 6.3. Galleta mamut**

**SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB**

**PROCESO DE
INSCRIPCIÓN**

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

CLAUSTRO ACADÉMICO



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.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



Auxiliar:

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.



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.

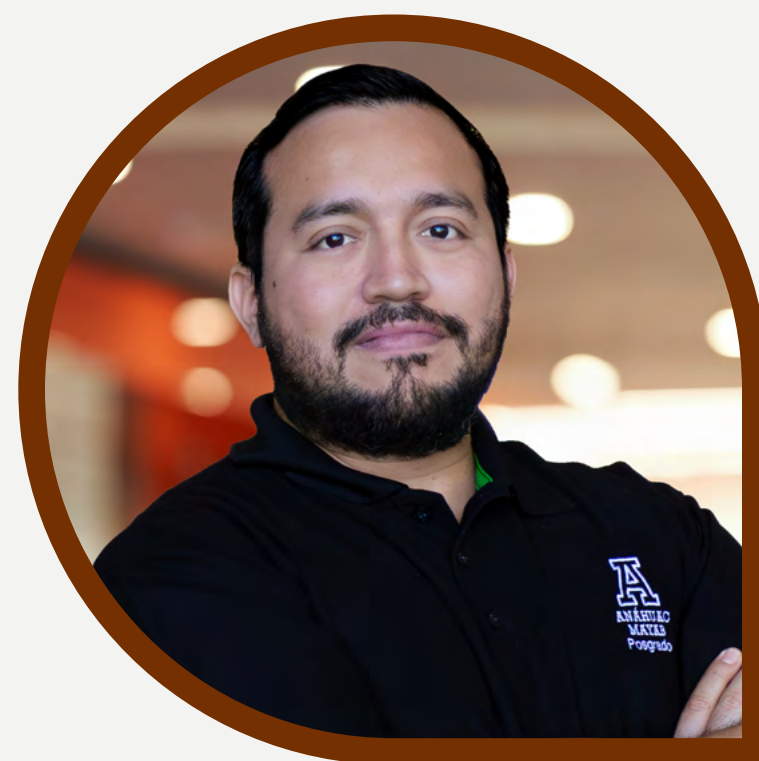
Clic al botón «**Aplicar a programa**»,
el cual te redireccionará a nuestra
plataforma de pagos.

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