



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua

DIPLOMADO EN

# Pastelería y Panadería



**PRESENCIAL**



# Incrementa tus conocimientos sobre términos y estándares del mundo culinario y aprende del mundo de la pastelería y panadería desde sus principales técnicas.

## Estructura



### DURACIÓN

151 horas



### HORARIO

Jueves y viernes  
de 16:00 a 21:00 h.



### MODALIDAD

Presencial



### INVERSIÓN

Inscripción: \$6,000  
y 6 Colegiaturas de \$5,000.

## ¿Para quién es este programa?

Dirigido a profesionales que les apasione el mundo de la repostería o panadería que quieran mejorar su dominio de técnicas.

## ¿Por qué estudiar este diplomado?

Tendrás la oportunidad de alternar tu especialidad profesional con el mundo de la cultura gastronómica. Este Diplomado cuenta con certificación del Instituto Culinario Le Cordon Bleu y con horas de práctica que te permitirán recrear las recetas para uso personal y comercial.

## ¿Qué aprenderás?

Obtendrás los conocimientos necesarios del área de la repostería y panadería para utilizar de manera profesional un servicio personal o iniciar tu propio negocio en el ramo.

## ¿Qué aprenderás?

- Educación de los sentidos
- Conocimientos técnicos de la pastelería y panadería
- Tendrás 151 horas de aprendizaje personal y práctico

En alianza con:



LE CORDON BLEU®







## Claustro académico

El **diplomado en Pastelería y Panadería** cuenta con docentes especializados y destacados en su área.



### **Chef Elí Vianey López Ortega**

**Egresado de Gastronomía en el** Centro Culinario Ambrosía.

Chef Pastelero en el Restaurante **Le Cordon Bleu Casa de Francia** en la Ciudad de México, Récord Guinness por la elaboración del Cheese cake más grande del mundo en la Ciudad de México.

Chef Instructor en el **Instituto de Artes Culinarias Coronado** invitado al **Le Cordon Bleu de París y de Londres** a impartir clases de Cocina Mexicana Yucateca. Actualmente trabajo para **Le Cordon Blue** en la **Universidad Anáhuac Mayab**, Mérida Yucatán

# Plan de estudios

El **diplomado en Pastelería y Panadería** cuenta con un plan de estudios diseñado para aprovechar al máximo los tiempos del programa.



## Módulo 1

### TÉCNICAS CULINARIAS 1 (REPOSTERÍA Y PANADERÍA)

Pastel Selva Negra

Masa sablée (tarta de almendra)

Masa sucrée

Diamante de chocolate

Bizcocho Genoise

Crema de mantequilla de café

Almibar de café, pasta Choux

Craquelado

Crema pastelera

Crema chantilly

Merengue francés

Merengue suizo

Merengue italiano

Tarta de limón

## Módulo 2

### TÉCNICAS CULINARIAS 2 (REPOSTERÍA Y PANADERÍA)

Pastel fraisier

Panque de limón

Panque marmoleado

Magdalenas

Masa hojaldre

Crema pastelera

Pastel succès

Ate de frambuesa

Ate de chabacano-maracuyá

Biscuit soleta

Mousse de frutas tropicales

Merengue italiano (carlota de frutas)

## Módulo 3



## **PASTELERÍA 1**

**Pastel Ópera**

**Pasta Choux**

**Crema mousseline de Praline**

**Pastel Selva Negra**

**Tarta de chocolate**

**Genoise de vainilla**

**Crema mousseline de Kirsh**

**Jarabe de Kirsh**

**Macarrones de chocolate y macarrones de café**

## **Módulo 4**

### **PASTELERÍA 2**

**Pastel Concorde**

**Biscocho jocode**

**Almibar de café**

**Crema de mantequilla de café**

**Ganache de chocolate**

**Masa hojaldre**

**Crema diplomática**

**Pasta Choux**

**Crema chantilly (pastel saint honoré)**

**Temperado**

**Chocolates rellenos**

**Muscadines**

**Rochers y enjambres**

## **Módulo 5**

### **PANADERÍA**

**Explicación de las levaduras y las harinas**

**Conchas y pan completo**

**Baguette vienessa**

**Roles de canela**

**Pan de tocino y queso**

**Pan de caja**

**Brioche francés**

**Panes pequeños rellenos de queso**





## Módulo 6

### **BOLLERÍA EUROPEA**

Pan de campiña y Pumpernickel

Fougasse

Baguette

Focaccia

Hogaza

Chapata

Babka







# Acercá de la UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

Con **más de 35 años de historia**, en la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos realizado un trabajo constante para ofrecerte los **mejores programas educativos de la región**, creando contenido que responda a las necesidades de nuestra sociedad.

Nuestros programas de **Educación Continua** no son la excepción, **Diplomados y Cursos en sus diversas modalidades diseñados para ser prácticos, ágiles y accesibles que complementarán tu perfil profesional** brindándote conocimientos de alto valor y relaciones humanas para tu crecimiento.



## Conoce nuestras Certificaciones

Miembros de:



**uni>ersia**

Acreditados por



**FIMPES**

## Proceso de Admisión Educación Continua



01

Dirígete a



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



02

Explora la página y **encuentra el programa de tu preferencia.**



03

Una vez dentro del programa dirígete al botón de **"Quiero inscribirme"**.



04

El botón te redireccionará a nuestra plataforma, **es importante seguir los pasos que ahí se indican y completar la información** de manera correcta y sin faltas de ortografía.



**Continúa tu**  
*crecimiento profesional*

## Contacto



**WhatsApp**

(999) 220 3086



**Teléfono**

(999) 942 4800



**Correo**

posgrado.merida@anahuac.mx



**Web**

merida.anahuac.mx/educacion-continua