



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

Diplomado en
**PANADERÍA Y
PASTELERÍA**

PRESENCIAL



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

DIPLOMADO EN PANADERÍA Y PASTELERÍA

¿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.



+3,500
Egresados de
Programas de
Posgrado

¿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.

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

- ✓ Educación de los sentidos
- ✓ Conocimientos técnicos de la pastelería y panadería
- ✓ 149 horas de aprendizaje personal y práctico.



Beneficios Anáhuac

Conoce los beneficios de pertenecer a la
Comunidad Anáhuac Mayab de Posgrado.



¿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.



DURACIÓN

149 horas.



HORARIO

Jueves y Viernes de
16:15 pm a 21:15 pm.



INVERSIÓN

Inscripción: \$6,000
y 6 Colegiaturas
de \$5,250.



MODALIDAD

Presencial



CLAUSTRO ACADÉMICO



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.



+150

Programas
de **Posgrado
y Educación
Continua**

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
Bizcocho 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 vienesa
Roles de canela
Pan de tocino y queso
Pan de caja
Brioche francés
Panecillos pequeños rellenos de queso

Módulo 6.

BOLLERÍA EUROPEA

Pan de campiña y pumpernickel
Fougasse
Baguette
Focaccia
Hogaza
Chapata
Babka



+8,000
Alumnos de
Posgrado y
Educación
Continua



ACERCA 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

PASO 1



Entra a nuestra página

merida.anahuac.mx/educacion-continua



PASO 2



Encuentra el programa de tu preferencia.

PASO 3



Haz clic al botón **"Aplicar a programa"**, el cual te redireccionará a nuestra plataforma de pagos.

PASO 4



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

PASO 5



Realiza el pago de tu inscripción al programa educativo.



Contacto

WhatsApp
(999) 220 3086

Teléfono
(999) 942 4800

Correo
posgrado.merida@anahuac.mx

Web
merida.anahuac.mx/educacion-continua



Continúa tu
crecimiento profesional
