



**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](https://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](mailto:posgrado.merida@anahuac.mx)

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



**Continúa tu**  
*crecimiento profesional*

---