



UNIVERSIDAD
Panamericana



Programa

REPOSTERÍA CREATIVA & BUSINESS

Fundamentos prácticos e implementación
para negocio



Información General



5 de marzo de 2025



10 SEMANAS
Online Sincrónico

*Una sesión de dos horas a la semana
(los miércoles 17:00 a 19:00 hrs)*

Total 40 horas
20 horas de sesiones en vivo
20 horas de prácticas y lecturas en casa



MXN\$20,920



UNIVERSIDAD
Panamericana®

Propósito:

Ayudar a los participantes a alcanzar su máximo potencial artístico con los fundamentos prácticos de la Repostería Artística, así como darles las herramientas para ofrecer sus servicios comercialmente.

Dirigido A:

- Emprendedores.
- Entusiastas del Diseño y la Repostería.
- Chefs.
- Líderes de opinión.
- Profesionales de la industria de la Hospitalidad y los Alimentos.

Durante este Programa:



Conocerás los fundamentos prácticos de la Repostería Artística.



Obtendrás contactos de proveedores clave.



Obtendrás las herramientas para hacer negocio con la Repostería Artística.



Conocerás de primera mano la experiencia de Chefs Reposteros profesionales.



Crearás recetas únicas que transmiten ideas y emociones.



Conocerás las mejores prácticas en la industria



Valor Agregado:

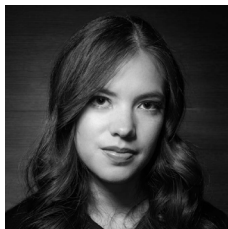
- Aprender directamente de expertos profesionales exitosos.
- Validar ideas y generar Networking.
- Aclarar tus dudas con sesiones totalmente en vivo.
- Inmersión a los modelos ©Bio-Inteligencia Estratégica e ©Inteligencia Creativa.



Metodología:

- Conferencia Maestra.
- Ejercicios Prácticos.
- Dinámicas en equipos.
- Fundamentos teóricos.

Experto:



Mariana Chávez

Fundadora, chef ejecutiva , diseñadora y CEO de Yenoá pastelería.

Soy licenciada en Diseño Industrial egresada de la Universidad Iberoamericana con una especialidad en Dirección de Empresas en el IPADE.

Mis dos grandes pasiones son el diseño y la repostería así que cursé el diplomado en pastelería del Centro Culinario Ambrosía y desde entonces encontré mi vocación en los pasteles de fondant y el desarrollo de recetas para repostería saludable.

Universidad Panamericana Excelencia académica

★ **THE - World University Rankings**
2da. mejor universidad privada de México

★ **QSRanking**
2da. mejor universidad privada de México

He adquirido técnicas en talleres y competencias nacionales e internacionales y llevo más de 10 años creando recetas y técnicas para decoración en azúcar. Como CEO y con más de 8 años en el mercado, he posicionado a Yenoá Pastelería como una de las marcas mas importantes y reconocidas en el ámbito del arte pastelero.

Además del diseño de pasteles 100% personalizados, actualmente me dedico también al desarrollo de recetas siguiendo tendencias como el veganismo , dietas Keto y Paleo, productos sin azúcar y sin gluten.



Expertos Invitados:

Carlos Chávez - Consultor de algunas de las empresas más importantes del país y Profesor Decano de Comercialización y Finanzas en el IPADE.

Juan Carlos Chávez - Profesor de Creatividad y Etología Económica, Director de G8D Group Agencia de Consultoría y Comunicación y Autor de 1) Inteligencia Creativa 2) Psico-Marketing, 3) Multi-Ser y 4) Creatividad: el arma más poderosa del Mundo.



Constancia

Al concluir satisfactoriamente el programa, los participantes son reconocidos con una constancia oficial de conclusión de estudios respaldada por la **UNIVERSIDAD PANAMERICANA.**



Learning Path:

1) INTRODUCCIÓN A LA REPOSTERÍA ARTÍSTICA

- Repostería como negocio
- Identificación de oportunidades en el mercado repostero
- Ingredientes, utensilios, medidas, técnicas básicas

2) DESARROLLO DE MODELOS DE NEGOCIO

- Descripción general, segmento y propuesta de valor
- Fuentes de ingresos, canales de distribución
- Recursos, actividades y relaciones clave
- Estructura de costos y KPI's

3) GALLETERÍA

- Sesión Teórica: Costeo de recetas. Gastos fijos, variables y Precios.
- Sesión Práctica: Galletas Americanas de Conejito Turín.
- Recetas complementarias: Bombshell Choco-Nutella Cookies, Alfajores, Chocolate Chunk Cookies y Galletas de Matcha

4) TARTAS Y RELLENOS

- Sesión Teórica: Branding: Identidad de Marca. Creación de Logotipo con AI.
- Sesión Práctica: Sablé de Almendra. Ganache de chocolate blanco. Decoración en letras, frutas, flores
- Recetas Complementarias: Tarta Starbucks, Key Lime Pie, Mini Apple Pies, Tarta Vegana de Chocolate y Mermelada de Chía

5) ANATOMÍA DE CUPCAKES

- Sesión Teórica: Creación de página Web.
- Sesión Práctica: Cupcakes básico de Vainilla, Italian Buttercream, decoración con duyas.
- Recetas Complementarias: Key Lime Cupcakes, Tiramisú Cupcakes, Milky Way Cupcakes y Matcha Cupcakes

6) MESA DE POSTRES- PORCIONES BOCADILLO Y MONTAJES

- Herramientas de edición: Foto y Video.
- Sesión Práctica: Double Chocolate Brownies.
- Recetas Complementarias: Mousse Ferrero, Panna Cotta con Culis de Maracuyá, New York Cheesecake y Panqué de Elote con Salsa de Rompope

7) SMART BAKERY: REPOSTERÍA INTELIGENTE Y SALUDABLE

- Sesión Teórica: Repostería alternativa.
- Sesión Práctica: Tres Leches Vegano
- Recetas complementarias: Chocolate Vegan Gluten Free Donuts, Tortugas de Chocolate con Caramelo de Almendra, Reeses Muffins y Vegan Popsicles

8) PASTELES EN CAPAS: BASE PARA PASTELES DECORADOS

- Sesión práctica: Bizcocho base de Vainilla y Ganache de Chocolate Semiamargo. Montaje y estructura.
- Recetas Complementarias: Baileys Crown, Lemon Blueberry Cheese-Swirl, Conejito Very Jelly y Panqué de Naranja y Cítricos

9) INTRODUCCIÓN AL FONDANT

- Sesión Práctica: Forrado bordes perfectos. Propiedades y técnicas básicas
- Sesión Teórica: ¿Cuánto vale tu trabajo? Costeo y precio al público para pasteles decorados

10) REDES SOCIALES E INTELIGENCIA ARTIFICIAL

- Redes sociales y publicidad como empresa.
- Implementación de Inteligencia Artificial

11) SEMINARIO: BIO-INTELIGENCIA ESTRATÉGICA Y DESARROLLO HUMANO

Biointeligencia Estratégica

***powered by BioIntelligence & Creativity Institute**

- Condicionamientos conductuales genéticos y neurobiológicos
- Los fundamentos de la comunicación y el valor
- Tácticas de Posicionamiento
- Estrategia de Comunicación y Campaña Maestra
- Variables fundamentales de un modelo de negocio

- Desarrollo Humano

***Powered by Wakee**

UNIVERSIDAD

Pana
meri
cana

Programas de
formación ejecutiva

Educación
Continua



UNIVERSIDAD

Panamericana