



Programa  
**REPOSTERÍA CREATIVA & BUSINESS**  
Fundamentos prácticos e implementación  
para negocio

## Información General



22 de mayo de 2024



**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:

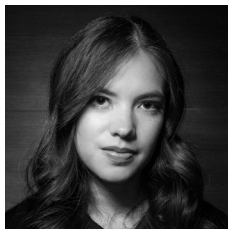
- Aprender directamente de expertos profesionales exitosos.
- Validar ideas y generar Networking.
- Aclarar tus dudas con sesiones totalmente en vivo.
- Inmersión a los modelos ©Bio-Inteligencia Estratégica e ©Inteligencia Creativa.



## 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) MASAS BASE: GALLETAS GALLETAS

- Sesión Práctica: Bombshell Choco-Nutella Cookies y Alfajores
- Revisión Teórica y Tarea: Chocolate Chunk Cookies y Galletas de Matcha

### 4) BASES PARA TARTAS Y RELLENOS

- Sesión Práctica: Pasta Sableé, Ganache de Chocolate Blanco y Relleno de Manzana
- Revisión Teórica y Tarea: Key Lime Pie y Tarta Vegana de Chocolate y Mermelada de Chía

### 5) ANATOMÍA DE CUPCAKES

- Sesión Práctica: Key Lime Cupcakes y Tiramisú Cupcakes
- Revisión Teórica y Tarea: Milky Way Cupcakes y Matcha Cupcakes

### 6) PANQUÉS: BIZCOCHOS, RELLENOS Y TOPPING

- Sesión Práctica: Baileys Crown y Lemon Blueberry Cheese-Swirl
- Revisión Teórica y Tarea: Double Chocolate Brownies y Panqué de Naranja y Cítricos

### 7) FAVORITOS DE LA REPOSTERÍA: TENDENCIAS

- Sesión Práctica: Mousse Ferrero y Conejito Very Jelly
- Revisión Teórica y Tarea: New York Cheesecake y Panqué de Elote con Salsa de Rompope

### 8) FAVORITOS DE LA REPOSTERÍA: CLÁSICOS

- Sesión Práctica: Lava Cake (Postre al plato) y Pastel 3 leches
- Revisión Teórica y Tarea: Carrot Cake y Panna Cotta con Culis de Maracuyá

### 9) SMART BAKERY: REPOSTERÍA INTELIGENTE Y SALUDABLE

- Sesión Práctica: Chocolate Vegan Gluten Free Donuts y Tortugas de Chocolate con Caramelo de Almendra
- Revisión Teórica y Tarea: Reeses Muffins y Vegan Popsicles

### 10) COSTEO, BRANDING Y ¿CÓMO EMPEZAR TU NEGOCIO?

- Tabla dinámica de costeo
- Mano de obra, gastos fijos, variables e utilidades
- Imagen de marca: Empaques, etiquetas, diseño de página y redes sociales
- Ventas

### 11) SEMINARIO: BIO-INTELIGENCIA ESTRATÉGICA Y DESARROLLO HUMANO

#### Biointeligencia Estratégica

**\*powered by BiIntelligence & 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