



UNIVERSIDAD JUÁREZ AUTÓNOMA DE TABASCO

DIVISIÓN ACADÉMICA MULTIDISCIPLINARIA DE LOS RÍOS

SECRETARÍA DE SERVICIOS ACADÉMICOS
DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO ACADÉMICO
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y FORMACIÓN DOCENTE

Diplomado en Repostería y Panadería Creativa **Registro 002/K-DRPC-25**

Responsables

Dra. María Concepción de la Cruz

Dr. José Ulises González de la Cruz

M en C. Lázaro de la Torre Gutiérrez

L.G. Sesilu Montserrat González de la Cruz

L.G. Sayuri Miroslava González de la Cruz

Cuerpo Académico: Ciencia y Gestión Agroalimentaria Sustentable (UJAT-CA-247)

Concepcion.delacruz@ujat.mx

CC BY-NC-ND 4.0©

Marzo, 2025

A QUIEN VA DIRIGIDO: Este diplomado está dirigido a estudiantes, profesores y público en general interesados en especializarse en repostería y panadería; para quien desee especializarse en la elaboración de panes, postres y pasteles creativos.

MODALIDAD: Presencial o mixta.

TIPO DE DIPLOMADO: Diplomado de Actualización o Diplomado de Titulación o.

LUGAR DE IMPARTICIÓN: Taller de cárnicos, edificio “C” de Laboratorio de Alimentos y Acuacultura. División Académica Multidisciplinaria de los Ríos (DAMR), Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT).

PERFIL DE INGRESO: Interés en la coctelería, habilidades básicas en preparación de bebidas y disposición para la experimentación con ingredientes.

NO. DE HORAS: El programa tiene una duración de 160 horas.

INFORMES: División Académica Multidisciplinaria de los Ríos, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Km. 1. Carretera Tenosique-Estapilla Tenosique, Tabasco, México. C.P. 86904. Tel. (993) 3581500 Ext. 6800, 3581587 y (934) 342 14 10. cip.damr@ujat.mx.

CUOTA DE RECUPERACIÓN: \$5,000 MN (cinco mil pesos MN) por persona inscrita en el diplomado.

REQUISITOS DE INGRESO: Realizar entrevista con el Responsable del Programa del Diplomado, llenar solicitud de ingreso y cubrir cuota de recuperación correspondiente. En cuanto al Diplomado con opción a Titulación, debe cubrir con los requisitos indicados en el “Reglamento de Titulación para egresados de Licenciatura y Técnico Superior Universitario”, 2024 de la UJAT.

REQUISITOS DE PERMANENCIA: Él o la participante debe tener una asistencia mínimo del 90 % en cada módulos del Diplomado. Igualmente, debe trabajar en equipo con actitud proactiva y conducirse en el marco del respeto y buenas costumbres. La o él interesado en el Diplomado con opción a Titulación, deben cubrir los requisitos indicados en el Reglamento de Titulación para egresados de Licenciatura y Técnico Superior Universitario vigente.

REQUISITOS DE EGRESO: Él o la participante debe tener un promedio mínimo de 8.0 en cada módulo del Diplomado y entregar un producto final como evidencia de aprendizaje (Recetario, video de elaboración de un pan, postre o pastel, carta de postres o evento demostrativo en vivo, Blog o Página Web) . La o él interesado en el Diplomado con opción a Titulación, deben cumplir con los requisitos indicados en el Reglamento de Titulación para egresados de Licenciatura y Técnico Superior Universitario de la UJAT.

JUSTIFICACIÓN:

La repostería es una ramas de la gastronomía, que impulsa las tradiciones culturales al preservar recetas y técnicas transmitidas a las generaciones; por lo qué, actúa como un medio para compartir y difundir conocimientos culinarios que reflejan la identidad y riqueza cultural de una comunidad o región.

El Diplomado en Repostería y Panadería Creativa responde a la demanda de los profesionales en gastronomía, industria de la hospitalidad, Ingenieros en Alimentos e interesados en dominar técnicas clásicas y contemporáneas; fomenta la decoración creatividad, mientras refuerza las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Está diseñado para desarrollar habilidades prácticas que impulsen oportunidades laborales, permitiendo a los participantes destacarse en la industria de la repostería o negocios propios.

PERFIL DE EGRESO: Al finalizar el diplomado, él o la participante tendrán conocimientos sobre los fundamentos de la repostería, técnicas para la elaboración de postres franceses e italianos Panadería Tradicional y Creativa, al igual que elaborar pasteles icónicos.

DISTRIBUCIÓN DE HORAS TEÓRICAS, PRÁCTICAS Y CRÉDITOS DEL PROGRAMA DE DIPLOMADO EN REPOSTERÍA Y PANADERÍA CREATIVA.

Nombre del módulo	Horas		Créditos
	T	P	
Módulo I. Fundamentos de Repostería.	10	6	1
Módulo II. Postres Franceses e Italianos.	6	26	2
Módulo III. Panadería Tradicional y Creativa.	6	26	2
Módulo IV. El Arte de los Pasteles.	4	28	2
Producto Final o Trabajo Recepcional*		48	3
Totales	160		10

No. de horas equivalentes en créditos: 16 horas prácticas o teóricas = 1 crédito.

*Trabajo recepcional (solo en Diplomado de Titulación) = 3 créditos.

El número de horas en función a su equivalencia de créditos se calculó con base al *Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos (SATCA)*.

CALENDARIO DE MÓDULOS

Módulo	Periodo (inicio y término)	Número de horas	Instructor
I	2 al 4 de junio, 2025	16	Dra. María Concepción de la Cruz Leyva L.G. Sayuri Miroslava González de la Cruz.
II	5 al 10 de junio, 2025	32	L.G. Sesilu Montserrat González de la Cruz Dra. María Concepción de la Cruz Leyva
III	11 al 18 de junio, 2025	32	L.G. Sayuri Miroslava González de la Cruz. Dr. José Ulises González de la Cruz
IV	19 al 28 de junio, 2025	32	L.G. Sesilu Montserrat González de la Cruz Dra. María Concepción de la Cruz Leyva

INSTRUCTORES QUE PARTICIPAN EN EL DIPLOMADO

Nombre del Módulo	Nombre del Instructor
Módulo I. Fundamentos de Repostería.	Dra. María Concepción de la Cruz Leyva L.G. Sayuri Miroslava González de la Cruz.
Módulo II. Postres Franceses e Italianos.	L.G. Sesilu Montserrat González de la Cruz Dra. María Concepción de la Cruz Leyva
Módulo III. Panadería Tradicional y Creativa.	L.G. Sayuri Miroslava González de la Cruz. Dr. José Ulises González de la Cruz
Módulo IV. El Arte de los Pasteles.	L.G. Sesilu Montserrat González de la Cruz Dra. María Concepción de la Cruz Leyva

PROPÓSITO DEL DIPLOMADO

Diplomado en Repostería y Panadería Creativa tiene el propósito de capacitar al interesado (a) para dominar las técnicas fundamentales y avanzadas de la repostería y panadería, fomentando la creatividad en la elaboración de productos únicos y de alta calidad. Este Diplomado permite desarrollar habilidades prácticas y artísticas, promoviendo las buenas prácticas de higiene y la innovación culinaria. Asimismo, está diseñado para preparar a las y los participantes para destacar en el ámbito de la repostería, ya sea como emprendedores o como colaboradores en negocios particulares, contribuyendo al crecimiento profesional y al fortalecimiento de la industria gastronómica.

MÓDULO I. FUNDAMENTOS DE REPOSTERÍA.

- Usa adecuadamente los ingredientes, herramientas y equipos esenciales en repostería, al igual elabora masas básicas (quebrada, hojaldre y brioche), aplica métodos de cocción adecuados y cumple las buenas prácticas de manipulación de alimentos, garantizando la calidad y seguridad en la preparación de productos de repostería.

CONTENIDOS		
CONCEPTUALES	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
<p>UNIDAD 1. Fundamentos Esenciales de Repostería</p> <p>1.1. Ingredientes, herramientas y equipos esenciales en repostería.</p> <p>1.2. Elaboración de masas básicas: quebrada, hojaldre, brioche.</p> <p>1.3. Métodos de cocción: horneado y baño maría.</p> <p>1.4. Buenas prácticas de manipulación de alimentos.</p>	<p>1.1. Selecciona los ingredientes, herramientas y equipos esenciales en repostería para garantizar preparaciones de calidad.</p> <p>1.2. Domina la elaboración de masas básicas aplicando técnicas correctas.</p> <p>1.3. Implementa métodos de cocción de manera efectiva y precisa.</p> <p>1.4. Practica buenas normas de higiene y manipulación de alimentos, asegurando su calidad.</p>	<p>Infografía con tema de la unidad. 4/06/2025</p> <p><i>Fechas de clases teóricas: 2, 3 y 4 de junio, 2025.</i></p>

Asistencia mínimo del 90 % en el módulo, entregar Infografía, participación en prácticas y clases.

BIBLIOGRAFÍA:

- Animal Gourmet. (2024). *Términos básicos que debes saber para triunfar en la repostería*.: <https://www.animalgourmet.com/2020/05/27/glosario-de-terminos-basicos-en-reposteria/>
- Aprende Institute. (2023). *Todo sobre repostería*.
<https://aprende.com/blog/gastronomia/guia-de-reposteria/>
- Friberg, B. (2002). *The professional pastry chef: Fundamentals of baking and pastry*. John Wiley & Sons.
- IEURO Consulting. (s.f). *Curso Elaboraciones de Productos de Pastelería y Repostería*.
<https://www.ieuroconsulting.eu/cursos/EUROCONSULTING/rep/manual.pdf>
- Marín M., C., & Cárdenas C., Y. (2013). *Procesos básicos de pastelería y repostería*. 3ª ed. Brief Ediciones S. L España.
https://www.cecycampeche.edu.mx/BibliotecaVirtual/Preparacion_2021/PR/EPARACION_M3_S2_2P_ANEXO.pdf
- Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura (OEI). (2020). *Repostería Doméstica. Serie apoyo a la formación laboral, INFOTEP*. <https://oei.int/wp-content/uploads/2010/05/9-reposteria.pdf>.
- Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). (2020). *Buenas prácticas de manipulación de alimentos en panadería y repostería*.
- Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP). (2014). *Repostería II*: 1ª ed. MOS/ADV.
<https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/reposteria-ii---final.pdf>

MÓDULO II. POSTRES FRANCESES E ITALIANOS.

APRENDIZAJE ESPERADO.

- Aplica técnicas fundamentales de alta repostería para la elaboración de postres refinados internacionales, por lo que le permite la preparación de postres clásicos franceses e italianos.

TEMAS (4 al 8 de agosto, 2025)

CONTENIDOS		
CONCEPTUALES	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
UNIDAD 2. Técnicas Fundamentales de Alta Repostería y Postres Internacionales. 2.1. Técnicas fundamentales. 2.2. Postres franceses: <i>macarons, clafoutis, mousses</i> y profiteroles. 2.3. Postres italianos: <i>tiramisú, panna cotta, crostata</i> y <i>torrone semifreddo</i> .	2.1. Domina técnicas fundamentales de alta repostería con creatividad en las elaboraciones. 2.2. Prepara postres franceses e italianos icónicos, aplicando técnicas específicas que resalten su autenticidad y sabor.	Elaboración de postres franceses e italianos. <i>Fechas de clases teóricas: 5 y 6 de junio, 2025.</i> <i>Fechas de clases prácticas: 7, 9 y 10 de junio, 2025.</i>

FORMA DE EVALUACIÓN:

Asistencia mínimo del 90 % en el módulo, examen, participación en prácticas y clases.

BIBLIOGRAFÍA:

- Bernasconi C. y Teubner C. (2012). El Gran Libro de la cocina Italiana. Everest.
<https://mayrasandy.wordpress.com/wp-content/uploads/2012/08/el-gran-libro-de-la-cocina-italiana.pdf>
- García C., D., & Navarro T., V. J. (2016). Elaboraciones básicas para pastelería-repostería: Técnicas de elaboración y presentación. 2ª Ed. Ecoe Ediciones Ltda.
https://api.pageplace.de/preview/DT0400.9789587713411_A45651939/preview-9789587713411_A45651939.pdf
- Hermé, P. Van Emmerik, L. (2004) Larousse de los postres. Barcelona: Spes Editorial.
- Hernández, H. (2023). Las mejores recetas de postres franceses. Bon Vivreur.
<https://www.bonviveur.es/recetas/tag/postres-franceses/>
- Le Cordon Blue. (s.f). La Cocina Francesa Clásica.
<https://mayrasandy.wordpress.com/wp-content/uploads/2012/08/le-cordon-bleu-la-cocina-francesa-clasica.pdf>
- Mones, M. (2022). *¿Qué es repostería? Tipos de repostería*. Cursos Gastronomía:
https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/que-es-reposteria/#google_vignette
- Strada, A. (2004). El gran libro de los Postres, dulces, tortas y pasteles. Barcelona: De Vecchi.
- Teubner, C. y Wolter, A. (2004) El gran libro de la repostería. León: Everest.

MÓDULO III. PANADERÍA TRADICIONAL Y CREATIVA.

APRENDIZAJE ESPERADO.

- Desarrolla procesos esenciales de panadería, incluyendo amasado, fermentación y técnicas de formado como boleado, trenzado y laminado. Asimismo, domina la decoración de panes utilizando técnicas comunes y elabora una variedad de panes clásicos y creativos, integrando tradición y originalidad en sus preparaciones.

TEMAS (11 al 15 de agosto, 2025)

CONTENIDOS		
CONCEPTUALES	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
UNIDAD 3. Panadería Tradicional Creativas. 3.1. Procesos básicos: amasado y fermentación. 3.2. Técnicas de formado: boleado, trenzado, estirado y laminado. 3.3. Decoración: Greñado, espolvoreados, barnizado y rellenos. 3.4. Panes clásicos: Donas, conchas, cuernos, corbatas, rol de canela, brioche y pan de zanahoria.	3.1. Aplica procesos básicos de panadería para elaborar panes de calidad. 3.2. Usa apropiadamente técnicas de formado en el pan (boleado, trenzado, estirado y laminado). 3.3. Incorpora elementos decorativos en el pan mejorando la presentación de los productos. 3.4. Elabora panes clásicos (donas, conchas, cuernos, corbatas, rol de canela, brioche y pan de zanahoria), integrando creatividad en sus preparaciones.	Elaboración de panes clásicos. <i>Fechas de clases teóricas: 11 y 12 de junio, 2025.</i> <i>Fechas de clases prácticas: 13, 14, 16, 17 y 18 de junio, 2025.</i>

FORMA DE EVALUACIÓN:

Asistencia mínimo del 90 % en el módulo, cuestionario, participación en prácticas y clases.

BIBLIOGRAFÍA:

- Castiblanco E., y Martínez, J.M. (2020). Recopilación de técnicas en panadería. Capítulo 2. Procesos Y Técnicas de Panificación. Editorial Universitaria San Mateo.
- Kontsumoko Euskal Institutua (Instituto Vasco De Consumo) (2021). El Pan. https://www.kontsumobide.euskadi.eus/contenidos/informacion/kb_pubs_folletos/es_folletos/adjuntos/folleto_pan_es.pdf
... Panadería: Procesos de Panificación.
<https://guao.org/sites/default/files/biblioteca/Panader%C3%ADa%3A%20Proceso%20de%20panificaci%C3%B3n.pdf>
- Ribotta P. D. y Tadini C.C.(editores) (2009). Alternativas tecnológicas para la elaboración y la conservación de productos panificados. Editores: Universidad Nacional de Córdoba.
<https://digital.csic.es/bitstream/10261/17843/1/libro%20panificacion-2009.pdf>
- Viteri Q. M.P., y Cordero Z.D. (2024). El arte de la panificación. Editorial San Isidro.

MÓDULO IV. EL ARTE DE LOS PASTELES

APRENDIZAJE ESPERADO.

- Aplica técnicas básicas en pastelería para hacer preparaciones fundamentales (crema pastelera, ganache y fondant) y diversas técnicas de decoración, incluyendo el uso de manga pastelera, fondant y glaseado. Al igual, adquiere las habilidades necesarias para elaborar pasteles icónicos destacándose por su creatividad.

TEMAS (18 al 22 de agosto, 2025)

CONTENIDOS		
CONCEPTUALES	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
UNIDAD 4. Pastelería. 4.1. Técnicas básicas en pastelería: mezclas y batidos. 4.2. Preparaciones: crema pastelera, ganache y fondant. 4.3. Técnicas de decoración: manga pastelera, fondant y glaseado. 4.4. Pasteles icónicos: tres leche, relleno de frutas, opera, <i>red velvet</i> y <i>naked cake</i> .	4.1. Usa técnicas básicas en pastelería para garantizar preparaciones de calidad. 4.2. Desarrolla preparaciones fundamentales con precisión y creatividad. 4.3. Aplica técnicas de decoración avanzadas con profesionalidad, utilizando manga pastelera, fondant y glaseado. 4.4. Elabora pasteles icónicos destacándose por su presentación y sabor.	Elaboración de pasteles. <i>Fechas de clases teóricas:</i> <i>19 y 20 de junio, 2025.</i> <i>Fechas de clases prácticas:</i> <i>21, 23, 24, 25, 26, 27 y 28 de junio, 2025.</i>

FORMA DE EVALUACIÓN:

Asistencia mínimo del 90 % en el módulo, participación en prácticas y caso de estudio.

BIBLIOGRAFÍA:

Bour Juncker, A. (1994). La Pastelería, un arte en el arte. México: Trillas, 2ª reimp. 2005).

Levapan. (s.f). Recetario de Pastelería.
https://www.levapan.com.pe/pdf/recetario_pasteleria.pdf

Quaglia, G. 1991. Ciencia y Tecnología de la Panificación. Editorial Acribia. España.

Schuhmacher, Berasaín Villanueva, & Schuhmacher, Karl. (2004). El gran libro del chocolate: Información práctica sobre pastelería, confitería, postres y bebidas (5a ed.). León: Everest.

Turner, M. (2011). El arte de la pastelería, secretos y técnicas profesionales. México.