

PRIMAVERA 2026



IBERO
LEÓN

GALLETAS

TALLER PRESENCIAL

Educación Continua
Diplomados y Cursos

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Las galletas son uno de los productos de repostería más populares y consumidos en todo el mundo debido a su versatilidad, practicidad y amplia variedad de tamaños, formas, texturas y sabores, se elaboran principalmente a base de harina, grasa y otros ingredientes como azúcar, huevos, semillas, frutos secos o chocolate.

Desde el punto de vista nutricional, constituyen una fuente importante de energía y pueden adaptarse a diversos gustos, preferencias y necesidades alimentarias, su elaboración combina técnicas básicas de repostería con procesos creativos que permiten desarrollar productos artesanales y comerciales de alta calidad. Además, pueden producirse tanto en el ámbito doméstico como en panaderías, pastelerías e industrias alimentarias, lo que las convierte en un producto de gran relevancia gastronómica, cultural y económica, con una demanda constante y amplia aceptación en el mercado. Otra de sus ventajas es su facilidad de transporte, almacenamiento y consumo, características que favorecen su comercialización y han contribuido al crecimiento y constante innovación de la industria galletera.

En este contexto, el **Taller de Galletas** que ofrece la Universidad Iberoamericana León se presenta como un espacio práctico de aprendizaje orientado al fortalecimiento de las habilidades culinarias de los participantes en el área de la repostería. A través de la elaboración guiada de diversas variedades de galletas, se busca desarrollar técnicas de preparación, impulsar la creatividad, fomentar la calidad en los procesos de elaboración y despertar el interés por la innovación gastronómica, de esta manera, el taller contribuye a brindar herramientas que pueden animar el emprendimiento y la generación de oportunidades productivas.

DIRIGIDO A

Dirigido a toda persona interesada en aprender técnicas de elaboración y decoración de galletas.

OBJETIVOS

Elaborar y decorar galletas aplicando recetas, técnicas y procedimientos propios del oficio repostero, con criterios de calidad, higiene y presentación.

Objetivos específicos:

- Reconocer los insumos, utensilios y equipos básicos para la elaboración de galletas.
- Ejecutar técnicas básicas de preparación, formado, horneado y decoración de galletas.
- Valorar las características sensoriales y de presentación del producto final.

METODOLOGÍA GENERAL

- Taller práctico de preparación y degustación de productos elaborados.
- Trabajo en equipo.
- Apoyo didáctico mediante material impreso, incluyendo recetas y procedimientos.
- Presentación final de productos.

CONTENIDO

- Módulo I.** Principios de las masas quebradas.
Módulo II. Masas básicas y su elaboración (galleta manga, galletas de chocohip, besos de nuez, polvorón, especiadas alfajor argentino, Biscotti, galletas de mantequilla).
Módulo III. El proceso de horneado.
Módulo IV. Decoración de galletas, técnicas básicas.
Módulo V. Conservación de galletas.
Módulo VI. Presentación final de productos.

DURACIÓN EN HORAS

12 horas

DÍAS Y HORARIOS

Sábados 9:00 a 13:00 h.

PERIODICIDAD

Semanal

FECHA DE INICIO

19 de septiembre de 2026

FECHA DE TÉRMINO

3 de octubre de 2026

REQUISITOS DE ADMISIÓN

- Tener interés en la elaboración de galletas.
- Disposición para participar en actividades prácticas y de trabajo en equipo.
- Realizar el pago de inscripción establecido.

REQUISITOS PARA LA ACREDITACIÓN

- Cumplir con un mínimo del 80 % de asistencia.
- Participar satisfactoriamente en las prácticas y en la presentación final.
- Realizar el pago total del curso.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

- **Asistencia:** para la acreditación del programa se deben cumplir el 80% de asistencias. En cada sesión contaremos con una lista que se deberá firmar.
- **Puntualidad:** la puntualidad de los asistentes es importante desde el inicio, asimismo en los tiempos que se asignen como receso, se pide sea respetado, con la finalidad de que se termine en el tiempo asignado la sesión.
- **Permanencia:** si por algún motivo laboral o personal, tuvieran la necesidad de abandonar la sesión o faltar a alguna de ellas, lo informen a la coordinación.
- **Participación activa:** dentro de las sesiones tu contribución es muy valiosa.
- **Presentación final** de galletas elaboradas y decoradas, aplicando las técnicas y conocimientos desarrollados durante el curso.

Educación Continua
Diplomados y Cursos

OTOÑO 2026

FACILITADOR

Lic. Clarissa Lorea Reséndiz

Formación Académica:

- Licenciatura en Gastronomía por la Universidad Politécnica de Guanajuato.
- Curso intensivo de Chocolatería. AVITH Chocolatería Gourmet. Estado de México.
- Manejo Higiénico de los alimentos. Distintivo H. Cristal International Standars. Saniconsult

Experiencia profesional y docente:

- ISHA CAKES AND MORE. Propietaria desde 2020 a la fecha. Preparación en pastelería clásica, panadería, chocolatería pastel de diseño, galletas decoradas. Talleres, cursos, Master class en instituciones privadas. Servicio de catering. Colaboraciones en el canal Tv4 en el programa “Cada día”
- CHEZ CELINE PLAYA DEL CARMEN, QUINTANA ROO. Pastelera en dicha empresa en julio 2019- junio 2021. Pastelería francesa, postres de vitrina. Encargada del área de pastelería, capacitación del personal, elaboración de pruebas de menú. Control de recetas estándar e inventarios y manejo de stock de producción para ventas.
- HOTEL ROYALTON RIVIERA CANCÚN. PASTELERA. 2028-2019. Áreas de pastelería, panadería y chocolatería. Producción, pruebas de menú, buffet, eventos y esculturas de chocolate. Capacitadora de nuevo personal y estudiantes de gastronomía
- HOTEL PARADISUS PLAYA DEL CARMEN QUINTANA ROO. Manejo de Buffet, eventos y emplatados. Producción de pastelería, panadería internacional y chocolatería en amenidades.
- PARQUE XPLOR RIVIERA MAYA. Junio-agosto 2015. Montaje de Buffet en el área de cocina fría, producción de ensaladas, aderezos, complementos para cocina caliente y guarniciones.
- HOTEL NUEVA ESTANCIA LEÓN, GTO.
Chef pastelero de junio 2014 a mayo 2015.
Chef en pastelería y panadería, eventos y servicio de buffet, capacitación de personal y diseño de menú.
- UTL Universidad Tecnológica de León. Enero 2024- actúa. Clases en Licenciatura de Gastronomía en las materias de Técnicas y Métodos, Panadería, Pastelería, Repostería y Asesora de estadías para titulación.
- UNIVERSIDAD HUMANI MUNDIAL. Enero – abril 2024 Docente en Licenciatura en Nutrición impartiendo la clase de Arte culinario (bases en la gastronomía)
- INSTITUTO UNIVERSITARIO DEL CENTRO DE MÉXICO. Sept-Dic 2025. Docente en las Licenciaturas de Gastronomía, Turismo y Nutrición impartiendo materias gastronómicas afines a cada carrera.

COORDINACIÓN

Fabiola Guadalupe Alvarado Serrano

COSTO

Inscripción	\$ 2,950.00
1 mensualidad	\$ 2,950.00
Costo total	\$ 5,900.00

iberoleon.mx

* La Universidad Iberoamericana León se reserva el derecho de posponer o cancelar la apertura de los programas que no cumplan con el mínimo de alumnos inscritos.

Haz click aquí para
INSCRIBIRTE



 477 710 0682

 477 392 8286

 diplomadosibero

 iberoleondc

diplomados.ibero@iberoleon.mx

SER Y HACER PARA EL MUNDO

iberoleon.mx