

OTOÑO 2025



IBERO
LEÓN

TALLER DE PANADERÍA

CURSO PRESENCIAL

Educación Continua
Diplomados y Cursos

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

A lo largo de la historia, el pan ha sido uno de los principales alimentos para la subsistencia del ser humano. Por ello, en muchas partes del mundo, este producto forma parte de la dieta habitual de la población, y por lo mismo, los establecimientos que lo ofrecen son de los más populares y apreciados por la gente. En nuestro país, la panadería ofrece una amplia gama de productos provenientes de la fusión de dos culturas: la española y la indígena, lo que le confiere un interesante distintivo. Es importante señalar que, como oficio, ocupa un lugar destacado dentro del sector industrial, lo que representa una fuente importante de empleo para muchas personas.

El oficio de panadero es antiguo y consiste esencialmente en el horneado de masas hechas a base de harinas, huevo, levadura, mantequilla, esencias, entre muchos otros insumos, ya sea de origen local o que se usan en el ámbito de la gastronomía. De esta manera, con el paso del tiempo, los panaderos han experimentado con diversos ingredientes, técnicas y presentaciones, logrando crear productos típicos que se han convertido en característicos de una región o país, lo que también los convierte en un elemento de identidad cultural.

La panadería es una actividad que apasiona si se concibe como un arte en el que la persona despliega su creatividad, habilidades y recursos para elaborar masas y lograr piezas de calidad, con excelente sabor y atractivos diseños. Es interesante observar cómo este oficio ha trascendido el tiempo y lejos de desaparecer, se ha afianzado por su enorme aceptación. Para muchos, el pan significa un sustento básico, un alimento que satisface el hambre y aporta energía al organismo. Asimismo, los productos de panificación cobran importancia en el ámbito social, ya que están presentes en muchos eventos de la vida cotidiana y es habitual disfrutarlos en fiestas, reuniones, ceremonias y por supuesto, en la alimentación diaria.

El **Taller de Panadería** que ofrece la Universidad Iberoamericana León es un espacio que brinda a las y los participantes conceptos, técnicas y recetas variadas, permitiéndoles practicar de manera formal en este amplio campo de la gastronomía.

DIRIGIDO A

- Toda persona interesada en la elaboración de productos de panificación.

OBJETIVOS

Objetivo general:

Conocer y practicar diversas recetas y técnicas de panadería que contribuyan a desarrollar las habilidades culinarias.

Objetivos específicos:

- **Identificar y conocer** las características de los principales ingredientes empleados en panadería.
- **Diferenciar y conocer** los tipos de masas y pastas empleadas en la fabricación de pan, así como su adecuado tratamiento y manipulación.
- **Elaborar** masas y pastas con distintas técnicas.
- **Desarrollar** la propia creatividad y habilidad manual.
- **Revisar** los parámetros gastronómicos comúnmente utilizados para la evaluación de los productos terminados.

CONTENIDO

Módulo I.	Historia y generalidades sobre el pan.
Módulo II.	Tipos de masas.
Módulo II.	Panadería mexicana y de otros lugares.
Módulo IV.	Panes sin levadura.
Módulo V.	Panes escaldados.

DURACIÓN EN HORAS

48 horas

DÍAS Y HORARIOS

Sábado de 9:00 a 13:00 horas.

PERIODICIDAD

Semanal (Excepciones en los meses de noviembre, diciembre y enero de 2026. Ver calendario)

FECHA DE INICIO

25 de octubre de 2025

FECHA DE TÉRMINO

14 de febrero de 2026

REQUISITOS DE ADMISIÓN

- Buena disposición para el trabajo en equipo.
- Entrevista con la coordinación en caso de requerirse.
- Indispensable portar bata blanca de laboratorio o filipina, así como cubrebocas y cofia (gorro de tela para cubrir la cabeza).
- Pago de inscripción.

REQUISITOS PARA LA ACREDITACIÓN

- Participación satisfactoria en las sesiones y actividades del curso.
- Cubrir como mínimo 80% de asistencia y puntualidad.
- Realizar los pagos correspondientes en su totalidad.

Educación Continua
Diplomados y Cursos

FACILITADORA

Lic. Myriam Catalina Sujo Rivera

Formación académica:

- Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas.
- Cursos en Gastronomía y Alta Cocina por la COTUR (Coordinación de Turismo de Gto.), el curso profesional de Gastronomía por la SEP y el curso “Cocinero” por la Secretaría de Turismo.
- Diplomado en Calidad en los Servicios por la COTUR.

Experiencia laboral y docente:

- Amplia experiencia en el ramo de la pastelería y repostería.
- Participó en la formación operativo-administrativa de los miembros de la Cámara Nacional de la Industria de la Panificación en el año 2008.
- En la Universidad Iberoamericana León, por espacio de 15 años ha impartido cursos de: Panadería, Repostería, Alta repostería, Cocina Navideña, Arte en Chocolate, Taller de Galletas, entre otros.

COSTO

Inscripción	\$ 4,060.00
3 mensualidades	\$ 3,480.00
Costo total	\$ 14,500.00
PAGO ÚNICO	\$ 13,050.00

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.

Para el registro descarga el [AQUÍ](#) el formato y envíalo con tus datos al correo **diplomados.ibero@iberoleon.mx**

 477 710 0682

 477 392 8286

 diplomadosibero

 iberoleondc

diplomados.ibero@iberoleon.mx

SER Y HACER PARA EL MUNDO

iberoleon.mx