

PRIMAVERA 2026

IBERO
LEÓN

REPOSTERÍA

CURSO PRESENCIAL

Educación Continua
Diplomados y Cursos

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

La repostería es una de las especialidades culinarias más reconocidas y valoradas en el mundo gastronómico, considerada un verdadero arte que combina técnica, creatividad y sensibilidad. Consiste en la elaboración y decoración de panes, postres y dulces de todo tipo, utilizando como base ingredientes diversos como azúcar, chocolate, harina, huevo, licores, esencias, mantequilla, leche, mieles y una amplia variedad de frutas e insumos que permiten crear sabores únicos y distintivos. Sus orígenes se remontan a la antigüedad, aunque fue durante la Edad Media cuando experimentó un notable desarrollo, especialmente con la incorporación del azúcar como ingrediente esencial en las preparaciones dulces.

En el ámbito gastronómico, la repostería ocupa un lugar privilegiado no solo por su aporte técnico y estético, sino también por su importancia económica y turística. Para muchas personas, este oficio representa una fuente de ingresos sostenible; mientras que, para países y comunidades, los panes, postres y dulces tradicionales se convierten en símbolos de identidad cultural que reflejan su historia, costumbres y tradiciones. Cada receta constituye un legado que transmite saberes y prácticas de generación en generación.

En México, la riqueza culinaria se manifiesta a través de una amplia diversidad regional, donde los dulces y postres típicos varían según los ingredientes locales y las influencias históricas de cada zona. A esto se suma la fuerte tradición social de consumir panes, postres y pasteles en todo tipo de celebraciones, lo que mantiene un mercado activo y con amplia demanda. En este escenario, la repostería se consolida como un campo de oportunidades reales, tanto para emprender como para integrarse al sector gastronómico profesional.

La Universidad Iberoamericana León ofrece el **Curso Repostería** como un espacio de formación integral que permite al participante adquirir conocimientos teóricos y prácticos mediante la elaboración de diversas recetas. Durante el proceso de aprendizaje se enfatiza el manejo adecuado de las materias primas, la aplicación correcta de técnicas culinarias, el cuidado en la presentación de los productos y el cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria, con el propósito de garantizar la calidad y profesionalismo en la producción de piezas de repostería.

DIRIGIDO A

Personas interesadas en conocer y aprender técnicas de preparación en repostería, a través de la elaboración de panes, pasteles y otro tipo de postres.

OBJETIVOS

Aplicar las técnicas fundamentales y especializadas de la repostería clásica y contemporánea, incorporando tendencias actuales y opciones saludables, que permitan adquirir las competencias necesarias para elaborar, montar y presentar una amplia variedad de productos con calidad profesional y estética innovadora, cumpliendo con las normas de higiene y seguridad alimentaria.

Objetivos específicos:

- Identificar las materias primas utilizadas en repostería, así como sus funciones y aplicaciones.
- Manejar de forma adecuada los ingredientes básicos de la repostería.
- Elaborar masas base, cremas, rellenos y coberturas siguiendo técnicas apropiadas.
- Desarrollar habilidad para decorar y presentar productos terminados con criterios estéticos.
- Fomentar el trabajo en equipo y una adecuada gestión del tiempo durante los procedimientos de elaboración.

CONTENIDO

Módulo I.	Introducción a la repostería y postres clásicos.
Módulo II.	Tartaletas y pays.
Módulo III.	Pasteles americanos.
Módulo IV.	Pasta Choux.
Módulo V.	Postres fríos.
Módulo VI.	Merengues (técnica de merengues base).
Módulo VII.	Pastelería especial.
Módulo VIII.	Postres especiales.
Módulo XI.	Repostería saludable.
Módulo X.	Muestra gastronómica.

DURACIÓN EN HORAS

40 horas

DÍAS Y HORARIOS

Sábados 9:00 a 13:00 h.

PERIODICIDAD

Según calendario

FECHA DE INICIO

20 de junio de 2026

FECHA DE TÉRMINO

12 de septiembre de 2026

REQUISITOS DE ADMISIÓN

- Interés por la preparación de recetas de repostería.
- Actitud participativa y proactiva.
- Disposición para el trabajo en equipo.
- Cubrir el pago de inscripción.

REQUISITOS PARA LA ACREDITACIÓN

- Contar con al menos el 80% de asistencia y puntualidad a las clases.
- Participar activamente en las sesiones.
- Presentar, al final del curso, una receta aprendida durante el desarrollo del mismo.
- Haber cubierto en su totalidad los pagos correspondientes.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

- Participación en clase.
- Presentación final de productos de repostería.

Educación Continua
Diplomados y Cursos

PRIMAVERA 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.

COSTO

Inscripción	\$ 4,340.00
3 mensualidades	\$ 3,720.00
Costo total	\$ 15,500.00
PAGO ÚNICO	\$ 13,950.00

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