



DIPLOMADO EN
PANADERÍA

EDUCACIÓN CONTINUA
COLEGIO SUPERIOR LEONARDO DA VINCI



OBJETIVO

El objetivo del diplomado en panadería es proporcionar a los participantes los conocimientos y habilidades necesarias para dominar las técnicas fundamentales y avanzadas de la panadería artesanal y comercial, promoviendo la creatividad, la innovación y la aplicación de principios de calidad y sostenibilidad en la elaboración de productos de panificación.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Clases Teóricas: Introducción y explicación de conceptos fundamentales de la panadería, la química de los ingredientes y los procesos de fermentación.

Sesiones Prácticas: Talleres en los que los estudiantes elaboran diferentes tipos de panes, bajo la supervisión de instructores experimentados.

Laboratorios de Innovación: Espacios donde los estudiantes pueden experimentar con nuevas recetas e ingredientes, fomentando la creatividad y la innovación.

Demostraciones Prácticas: Ejemplificación en vivo de técnicas de panificación, desde la preparación de masas hasta el horneado de productos.

PLAN DE ESTUDIOS

1. ORIGEN DEL PAN

1. Historia de la panadería en el mundo
2. Pan integral con masa madre
3. Pan de linaza
4. Espigas

2. PAN MEXICANO

1. Conchas, mantecadas y campechanas
2. Bisques, donas y chilindrinas
3. Beso, banderilla y pan de muerto
4. Bolillo, rosca de reyes

4. PAN EUROPEO

1. Chapata, focaccia y pan de ajo
2. Panettone y fougase
3. Baguette tradicional y pan de olivo
4. Pan vienes y brioche de pistache

3. MASAS LAMINADAS/MASAS LAMINADAS LEUDADAS

1. Hojaldre clásico y pihiver
2. Tarta tatin y rehiletes
3. Croissant y chocolatín
4. Danés (garras de oso, torcidas de coco y molinos de viento)

5. PAN HIBRIDO

1. Manteconchas y ojo de buey
2. Mantemuertos
3. Rosconcha
4. Pan a la leña



EDUCACIÓN CONTINUA
COLEGIO SUPERIOR LEONARDO DA VINCI

MODALIDAD PRESENCIAL

HORARIO DE CLASES:

MARTES DE 08:00 AM A 2:00 PM

INICIO DE CLASES: 22 DE OCTUBRE 2024

TERMINACIÓN: 18 DE MARZO 2025

INSCRIPCIÓN: \$3,000

MENSUALIDAD: \$2,500



EDUCACIÓN CONTINUA

COLEGIO SUPERIOR LEONARDO DA VINCI

INSCRIPCIONES E INFORMES
vinculacioncsld@gmail.com



443 727 22 80



CSGDaVinci



colegiosuperiordavinci.com