



Curso
**PANADERÍA REGIONAL MEXICANA
DEL GOLFO Y PACÍFICO**

Curso

PANADERÍA REGIONAL MEXICANA DEL GOLFO Y PACÍFICO

Este curso forma parte del diplomado en
Panadería Regional Mexicana

La historia del pan en México se remonta a la época de la Conquista, ya que el arte de hornear pan fue traído por los españoles a Mesoamérica junto con el trigo. Más tarde, recibimos importantes influencias francesas y estadounidenses gestándose así la base de una importante parte de nuestra gastronomía.

El ingenio de los panaderos mexicanos dio vida a una panadería excepcional que con el tiempo se convertiría en un tesoro culinario de nuestra cocina, siendo una de las especialidades los panes de dulce. Aunque no se sabe con exactitud cuál es la variedad y diversidad de éstos, hay autores que afirman que existen cerca de 1,000 piezas de pan dulce diferentes, a lo largo y ancho del territorio nacional.

¿De qué trata?

Aprender a elaborar diferentes tipos de la región del Golfo y Pacífico de la República Mexicana.

¿A quién va dirigido?

Todas aquellas personas interesadas en conocer con mayor profundidad la panadería regional mexicana, específicamente los panes de las zonas aledañas al Golfo de México y el Océano Pacífico, descubriendo su historia, forma de elaboración y valor cultural de cada uno de los panes.

¿Qué voy a aprender?

- Coyota, chorreadas, pan de elote, pan pobre
- Coricos, pan de mujer, barras de mantequilla, gorditas de cuajada
- Pambazos, puchas, picones, pan de pan
- Campechanas, bolitas de queso, rosca de brioche, conchas

Claustro docente

👤 Valeria Campa

- Egresada de la Licenciatura en Gastronomía y Artes Culinarias
- Cuenta con experiencia en México y el extranjero. Desde hace 11 años es chef de las dos sucursales del Restaurante Aurelia.
- Socia y fundadora de Mandila.

👤 Ariana González

- Egresada de la Licenciatura en Gastronomía y Artes Culinarias y cuenta con una Maestría en Servicios de Alimentación Institucional, además de un Diplomado en Gastronomía Mexicana.
- Su experiencia no sólo ha estado dentro de una cocina, sino también en la parte editorial y desde hace más de 11 años como ecónoma.
- Desde hace 9 años es dueña y co fundadora de Buñuelo.

👤 María Guadalupe Navarro

- Egresada de la Licenciatura en Gastronomía y Artes Culinarias y cuenta con un Maestría Internacional en Administración de Empresas.
- Su trayectoria en el área culinaria la llevó a trabajar en Estado.



-  **Modalidad:** Asincrónica con asesoría del tutor
-  **Duración:** 24 horas
-  CESSA Online

¿Qué necesito?

- Contar con un equipo de cómputo.
- Conexión a internet de buena velocidad.
- Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office.
- Cuenta personal de correo electrónico.

Proceso de inscripción

- Llenar la solicitud de admisión.
- Solicitar liga de pago y realizarlo de manera electrónica.
- Enviar identificación oficial vigente y carta motivos para estudiar el programa.
- En caso de ser profesional de la Industria, enviar comprobante que lo avale.
- CESSA Universidad confirmará el pago y la recepción de documentos para validar la inscripción.
- Podrá solicitarse la realización de una entrevista para confirmar si el programa es lo que el aspirante es lo que está buscando y así ratificar su admisión.

Constancia

Constancia con valor curricular al terminar y acreditar el diplomado.

Programa sin validez oficial.