

Curso Panadería Regional Mexicana **Salada y Hojaldrada**

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.



CESSA[®]
— online



CESSA[®]
online

Curso Panadería Regional Mexicana Salada y Hojaldrada

Inicio:

31 de octubre, 2022

Horario:

On demand

Duración:

24 hrs. a cursarse en 4 semanas

Modalidad:

Virtual

Sede:

Campus Virtual, CESSA Universidad

Requisitos de ingreso:

- Llenar la solicitud de admisión (<https://www.cessa.edu.mx/extension-universitaria/proceso-admision>)
- Enviar de manera electrónica tu documentación
- Hacer el pago de inscripción

Requerimientos para cursar el programa en línea:

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

**Curso sin validez oficial. Se extenderá una constancia de estudios con valor curricular. Programa sujeto a cambios sin previo aviso.*

Objetivo general:

Aprender a elaborar diferentes tipos de panes salados y hojaldrados tradicionales de México.

Dirigido a:

Todas aquellas personas interesadas en conocer con mayor profundidad la panadería regional mexicana, específicamente los panes salados y aquellos elaborados a partir de una masa hojaldrada, descubriendo su historia, forma de elaboración y valor cultural de cada uno de los panes.

Contenido del curso:

- Panes salados: *Bolillo, telera, birote, pan de caja o pan de molde, pan de manteca, pan de figura o pan de agua, costra holandesa*
- Panes hojaldrados: *Moño, bigote, cuernito, hilos, pan de polvo, ojo de buey, apastelada, paloma, condes, orejas, banderillas, brocas, huacales*

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 Estados Unidos, Argentina y México.
- Desde hace 9 años es CEO y fundadora de Cocco Pâtisserie.

Dinámica del curso:

El curso se realiza durante cuatro semanas, de manera virtual a través del Campus Virtual de CESSA Universidad, lo que permiten llevar a cabo un recorrido por los panes salados y hojaldrados más relevantes de las principales regiones del país.

En la plataforma tecnológica el participante podrá consultar el video de las recetas, además de tener material e información complementaria para desarrollar una visión integral sobre la relevancia de la panadería regional de México.