



 **CESSA**<sup>®</sup>  
UNIVERSIDAD  
Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Taller  
*Panadería básica*

Inicio: **20 de abril, 2023**

# Taller *Panadería básica*

Aprende las bases, herramientas, ingredientes principales y metodología de la panadería directa, así como diferentes formados, rellenos y usos.

## *¿A quién va dirigido?*

Toda aquella persona cuyo interés es aprender la elaboración y técnicas básicas de la panadería.

## *¿Qué voy a aprender?*

- Equipos y herramientas básicas de la panadería
- Materia prima
  - Harinas y sus componentes
  - Agua y porcentaje de hidratación
  - Sal
  - Levadura
  - Grasas
- Pre fermentos y proceso de fermentación
- Reacción de Maillard y grasas
- Diferentes tipos de pan
  - Enriquecidos, planos, bagel, bao, simples
- Boleado y cortes de los panes
- Qué sucede dentro del pan

+52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx | f @

www.cessa.edu.mx

**| Recetas a realizar:**

- Bolillo y telera
- Pan de caja, integral y con semillas
- Babka y callah
- Roles de canela y bisquets
- Grissini y focaccia
- English muffins y bagels

\*Programa sujeto a cambios sin previo aviso

## *Desarrollo del programa*

**|** Curso interactivo de 6 sesiones de 5 horas cada sesión.

## *Docente*

**| Chef Andrea Zermeño**

Licenciada en Gastronomía y Artes Culinarias, egresada de CESSA Universidad.  
Propietaria de Malva Panadería.  
Gerente Operacional y Asesora Profesional de Café Trucha y Grupo Catamundi.  
Gerente de tienda en Tout-Chocolat.  
Sous chef y docente de CESSA Universidad.

 ***Inicio:*** 20 de abril, 2023

 ***Duración:*** 30 horas | 6 sesiones

 ***Horario:*** jueves | 9:00 a 14:00 hrs.

 ***Modalidad:*** presencial

 Campus Estado de México

 +52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

www.cessa.edu.mx

## Requisitos

- | Uniforme completo: filipina de manga larga, pantalón negro o de mascota y zapatos antiderrapantes cerrados.
- | Traer cuchillo chef, cuchillo de sierra, cuchillo mondador y pelador.
- | Traer *tuppers* o contenedores.
- | Traer un caballo o trapo de cocina.

## Proceso de inscripción

- | Llenar la solicitud de registro  
<https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online>
- | Una vez registrado, al participante se le proporcionará una liga de pago para realizarlo vía electrónica con tarjeta de crédito y/o débito.
- | Enviar por correo electrónico el comprobante de pago a [extensionuniversitaria@cessa.edu.mx](mailto:extensionuniversitaria@cessa.edu.mx)
- | Enviar de manera electrónica la siguiente documentación: solicitud de admisión, identificación oficial

## Constancia

- | Diploma de participación habiendo cumplido con la asistencia a las 6 sesiones.

Programa sin validez oficial.

+52 (55) 4877 9213

[extensionuniversitaria@cessa.edu.mx](mailto:extensionuniversitaria@cessa.edu.mx) |  

[www.cessa.edu.mx](http://www.cessa.edu.mx)