



Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Diplomado
PANADERÍA EUROPEA

Inicio: **20 de agosto, 2022**



Diplomado **PANADERÍA EUROPEA**

Desde la antigüedad se ha elaborado el pan no sólo como un producto alimenticio, sino también como una forma de consumir los diferentes cereales disponibles en cada una de las culturas. De esta forma han surgido diferentes estilos y formas de elaboración de pan, los cuales han evolucionado y llegado a ser lo que consumimos y conocemos hoy en día.

Europa ha jugado un rol importante en cuanto al refinamiento de las técnicas culinarias, incluyendo las que involucran la panificación; esto ha promovido el surgimiento de una amplia variedad de masas, métodos de cocción, mezcla de ingredientes, entre otros, que han dado origen a panes que se han vuelto referente para otras culturas gastronómicas.

+52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

www.cessa.edu.mx

¿De qué trata?

Este diplomado te permitirá aprender las diferentes técnicas en la elaboración de masas europeas y panes de especialidad, perfeccionando las técnicas de amasado, formado, manejo de temperaturas y fermentación de los mismos, convirtiéndote así en un conocedor de este tipo de panificación.

¿A quién va dirigido?

Si eres un **amateur** o amante de la elaboración del pan que tiene la inquietud de aprender a elaborarlo especializándose en el estilo europeo, o bien, un **profesional** de la cocina que busque perfeccionar sus técnicas para la elaboración de este tipo de panadería, este diplomado es para ti.

¿Qué voy a aprender?

- Fundamentos teóricos
 - Introducción a la panadería
 - Introducción a la cocina, equipo y material en la panificación
 - Composición de los cereales y tipos de harinas
 - Fórmulas en panadería
 - Temperaturas, métodos y técnicas de fermentación
- Práctica culinaria de más de 50 recetas que incluyen:
 - Masas a base de cereales aplicando el método directo
 - Masas de especialidad enriquecidas
 - Masas de especialidad de cocción mixta
 - Masas de especialidad a base de prefermento (poolish, esponja, masa fermentada, biga)
 - Masas de especialidad con levain (sourdough o masa madre)

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.

Chef instructor

Fernanda Díaz Laredo
Chef repostera y pastelera con más de 18 años de experiencia profesional y docente.

+52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

www.cessa.edu.mx

🕒 Inicio: **20 de agosto, 2022**

🕒 Horario: **sábados | 9:00 a 14:00 hrs.**

👥 Modalidad: **presencial**

📅 Duración: **15 semanas | 75 horas**

📍 **Campus San Ángel**

¿Qué necesito?

▮ Dado que es un taller práctico, es necesario contar con el uniforme de cocina (filipina, pantalón de mascota, mandil blanco de peto alto, caballo y zapatos antiderrapantes), así como disponer de un juego de cuchillería profesional básico.

Requisitos de ingreso

- Llenar la solicitud de admisión
<https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online>
- Enviar de manera electrónica tu documentación personal correspondiente
- Hacer el pago de inscripción

Constancia

▮ Al terminar, cumplir con los requisitos de asistencia y acreditar todo el diplomado, CESSA Universidad te extenderá una constancia con valor curricular, la cual avalará tus horas de formación.

Programa sin validez oficial.

Desarrollo del programa

▮ Este diplomado es presencial y contempla espacio de demostración y práctica culinaria, así como apoyo teórico para fundamentar los conocimientos que se adquirirán al elaborar las recetas, conociendo y aplicando principios culinarios exactos.

☎ +52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

www.cessa.edu.mx

