

- ÁREAS**
- › Gastronomía
 - › Restaurantes
 - › Hotelería
 - › Relaciones Públicas
 - › Eventos
 - › Nutrición
 - › Gastronomía Clínica



Diplomado

Panadería Europea

Conocimientos teóricos y prácticos sobre la panadería sus diferentes técnicas para amateurs y entusiastas.

Panadería Europea

Desde la antigüedad, se ha elaborado el pan no solo 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.

¿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, 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.





Modalidad

Presencial

Duración

15 semanas | 75 horas

Ubicación

CESSA San Ángel

¿Qué necesito?

- Contar con el uniforme de cocina (filipina, pantalón de mascota, mandil blanco de peto alto, caballo y zapatos antiderrapantes).
- Disponer de un juego de cuchillería profesional básico.

Constancia

Presentarás una evaluación. Al 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.

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.

Informes

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx
+52 (55) 4877-9214



cessa.edu.mx