



CESSA
universidad
Campus Virtual

ÁREAS

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



Curso

Panadería Regional Mexicana Salada y Hojaldrada

La elaboración de panes a base de masa hojaldrada de la panadería regional mexicana.

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.

Parte del Diplomado Panadería Regional Mexicana

¿De qué trata?

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

¿A quién va dirigido?

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.

¿Qué voy a aprender?

- 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.

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.





Modalidad

En línea con asesoría del tutor

Duración

5 semanas | 20 horas

Ubicación

CESSA Campus Virtual

¿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.

Constancia

Constancia con valor curricular al terminar y acreditar el curso.

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