



DIPLOMADO ONLINE EN ARTE EN PANADERÍA

Duración: 3 meses (12 semanas)

Modalidad: En línea

Clases por semana: 2 (1 teórica y 1 práctica)

Total de sesiones: 24 clases

- 1. FUNDAMENTOS DEL ARTE EN PANADERÍA**
- 2. PANADERÍA TRADICIONAL Y DECORATIVA**
- 3. PANES DULCES ARTÍSTICOS**
- 4. PANES TEMÁTICOS Y DE AUTOR**
- 5. PANES GOURMET**
- 6. ARTE EN PANADERÍA Y PROYECTO FINAL**

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DEL ARTE EN PANADERÍA SEMANA 1

Clase 1 (Teórica)

- Historia y evolución de la panadería
- Tipos de harinas y sus características
- Ingredientes básicos y sus funciones
- Higiene y buenas prácticas de manufactura

Clase 2 (Práctica)

- Amasado manual
- Fermentación básica
- Pan campesino

SEMANA 2

Clase 3 (Teórica)

- Tipos de levaduras
- Fermentación y desarrollo del gluten
- Métodos de amasado

Clase 4 (Práctica)

- Bollos artesanales
- Pan rústico
- Mini baguettes

MÓDULO 2. PANADERÍA TRADICIONAL Y DECORATIVA

SEMANA 3

Clase 5 (Teórica)

- Formado de piezas
- Cortes decorativos
- Uso del vapor en el horneado

Clase 6 (Práctica)

- Pan trenzado
- Pan espiga
- Pan corona

SEMANA 4

Clase 7 (Teórica)

- Decoración con semillas y cereales
- Técnicas de acabado

Clase 8 (Práctica)

- Pan decorado con ajonjolí
- Pan multicereales
- Pan con avena y linaza

MÓDULO 3. PANES DULCES ARTÍSTICOS

SEMANA 5

Clase 9 (Teórica)

- Masas enriquecidas
- Técnicas de laminado básico

Clase 10 (Práctica)

- Brioche
- Roles de canela
- Trenza dulce

SEMANA 6

Clase 11 (Teórica)

- Decoración de panes dulces
- Glaseados y acabados

Clase 12 (Práctica)

- Conchas decoradas
- Pan de elote
- Pan marmoleado

MÓDULO 4. PANES TEMÁTICOS Y DE AUTOR

SEMANA 7

Clase 13 (Teórica)

- Diseño creativo en panadería
- Tendencias internacionales

Clase 14 (Práctica)

- Pan en forma de flor
- Pan en forma de hoja
- Pan decorativo para mesa

SEMANA 8

Clase 15 (Teórica)

- Colores naturales en panadería
- Ingredientes funcionales

Clase 16 (Práctica)

- Pan de betabel
- Pan de espinaca
- Pan de cúrcuma

MÓDULO 5. PANES GOURMET

SEMANA 9

Clase 17 (Teórica)

- Ingredientes premium
- Combinación de sabores

Clase 18 (Práctica)

- Pan de aceitunas
- Pan con nuez y arándanos
- Pan de queso y hierbas

SEMANA 10

Clase 19 (Teórica)

- Panes para eventos y mesas gourmet
- Presentación profesional

Clase 20 (Práctica)

- Focaccia decorativa
- Pan de ajo artesanal
- Corona gourmet

MÓDULO 6. ARTE EN PANADERÍA Y PROYECTO FINAL

SEMANA 11

Clase 21 (Teórica)

- Innovación en panadería artesanal
- Diseño de colecciones de pan

Clase 22 (Práctica)

- Elaboración de panes artísticos combinando diferentes técnicas
- Decoración final

SEMANA 12

Clase 23 (Teórica)

- Tendencias actuales del arte en panadería
- Presentación profesional de productos

Clase 24 (Práctica)

- Elaboración de una colección de panes artísticos
- Presentación y evaluación del proyecto final

PROYECTO FINAL

Elaboración de una **colección de panes artísticos** que incluya:

- Un pan tradicional decorativo.
- Un pan dulce artístico.
- Un pan gourmet.
- Un pan de autor con diseño creativo.
- Aplicación de técnicas de formado, decoración y acabados aprendidas durante el diplomado.