



DIPLOMADO ONLINE EN ELABORACIÓN DE PANES CON MASA MADRE

Duración: 3 meses

Semanas: 12

Sesiones: 24

Modalidad: En línea

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA MASA MADRE

Semana 1

Clase teórica

- Historia del pan y la fermentación natural.
- ¿Qué es la masa madre?
- Levaduras y bacterias.
- Fermentación natural.
- Tipos de masa madre.
- Harinas y agua.
- Hidratación.
- Temperatura.
- Higiene.

Clase práctica

- Elaboración de masa madre desde cero.
- Primer refresco.
- Identificación de actividad.
- Registro de crecimiento.

Producto: Masa madre iniciada.

Semana 2

Teoría

- Refrescos.
- Proporciones de alimentación.
- Masa madre líquida y firme.
- Maduración.
- Punto óptimo de uso.
- Conservación.
- Refrigeración.
- Recuperación de masa madre.

Práctica

- Alimentación del cultivo.
- Diferentes proporciones de refresco.
- Preparación de masa madre para panificación.

Producto: Masa madre activa y lista para panificar.

MÓDULO 2. TÉCNICAS BÁSICAS DE PANIFICACIÓN

Semana 3

Teoría

- Porcentaje del panadero.
- Hidratación.
- Desarrollo del gluten.
- Autólisis.
- Amasado.
- Temperatura de la masa.

Práctica

- Elaboración de masa básica.
- Autólisis.
- Amasado.
- Pliegues.

Pan: Pan artesanal básico.

Semana 4

Teoría

- Fermentación en bloque.
- Fermentación final.
- Fermentación en frío.
- Preformado.
- Formado.
- Greñado.
- Vapor.
- Horneado.

Práctica

- Pan rústico de masa madre.
- Formado de hogaza.
- Greñado.

- Horneado.

Pan: Hogaza artesanal.

MÓDULO 3. PANES RÚSTICOS E INTEGRALES

Semana 5

Teoría

- Harinas integrales.
- Salvado y germen.
- Absorción de agua.
- Hidratación.
- Estructura de la masa.

Práctica

- Pan integral con masa madre.
- Pan de harina integral y semillas.

Semana 6

Teoría

- Cereales.
- Semillas.
- Hidratación de semillas.
- Incorporación de ingredientes.
- Equilibrio de formulaciones.

Práctica

- Pan multigrano.
- Pan de semillas.
- Pan de avena.

MÓDULO 4. PANES SABORIZADOS Y CREATIVOS

Semana 7

Teoría

- Incorporación de ingredientes.
- Humedad adicional.
- Hierbas frescas y secas.
- Especias.
- Vegetales.

Práctica

- Pan de ajo y romero.
- Pan de hierbas.
- Pan de cebolla caramelizada.

Semana 8

Teoría

- Frutos secos.
- Frutas deshidratadas.
- Hidratación.
- Balance de sabores.
- Incorporación en masas.

Práctica

- Pan de nuez y arándanos.
- Pan de higo y nuez.
- Pan de frutos secos.

MÓDULO 5. PANES ESPECIALES CON MASA MADRE

Semana 9

Teoría

- Masas de alta hidratación.
- Aceite y fermentación.
- Manejo de masas pegajosas.
- Formado.
- Horneado.

Práctica

- Focaccia clásica.
- Focaccia con vegetales y hierbas.
- Pan plano de masa madre.

Semana 10

Teoría

- Huevo.
- Leche.
- Mantequilla.
- Azúcar.
- Fermentación de masas enriquecidas.
- Desarrollo de estructura.

Práctica

- Pan de leche con masa madre.
- Bollos de masa madre.
- Pan dulce artesanal.

MÓDULO 6. DESARROLLO Y EMPRENDIMIENTO

Semana 11

Teoría

- Receta estándar.
- Porcentaje del panadero.
- Rendimientos.
- Producción por lotes.
- Control de tiempos.
- Control de temperatura.
- Conservación.
- Empaque.

Práctica

- Elaboración de una receta propia.
- Ajuste de hidratación.
- Control de fermentación.
- Estandarización.

Semana 12

Teoría

- Costeo de ingredientes.
- Costos indirectos.
- Costo por pieza.
- Precio de venta.
- Margen de utilidad.
- Presentación.
- Comercialización.
- Creación de una línea de panes artesanales.

Práctica — PROYECTO FINAL

El participante desarrollará un **pan de masa madre de creación propia**.