

## DIPLOMADO ONLINE EN PANADERÍA CREATIVA

**Duración:** 6 semanas

**Modalidad:** En línea

**Clases por semana:** 2

**Total de sesiones:** 12 clases

- 1. FUNDAMENTOS DE PANADERÍA CREATIVA**
- 2. PANES DE COLORES Y SABORES**
- 3. TÉCNICAS CREATIVAS DE FORMADO**
- 4. RELLENOS Y DECORACIONES**
- 5. PANADERÍA CREATIVA COMERCIAL**
- 6. PROYECTO FINAL Y EMPRENDIMIENTO**

### **MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE PANADERÍA CREATIVA SEMANA 1**

#### **Clase 1 (Teórica)**

- Historia de la panadería artesanal
- Tipos de harina
- Función de los ingredientes
- Levaduras y fermentación
- Higiene y seguridad alimentaria

#### **Clase 2 (Práctica)**

- Elaboración de masa básica
- Técnicas de amasado
- Primer formado artesanal
- Horneado básico

### **MÓDULO 2. PANES DE COLORES Y SABORES SEMANA 2**

#### **Clase 3 (Teórica)**

- Colorantes naturales
- Combinación de sabores
- Técnicas de pigmentación
- Conservación del pan

## **Clase 4 (Práctica)**

- Pan marmoleado
- Pan de colores
- Pan sabor chocolate y vainilla

## **MÓDULO 3. TÉCNICAS CREATIVAS DE FORMADO SEMANA 3**

### **Clase 5 (Teórica)**

- Diseño y estética en panadería
- Tipos de formado artesanal
- Técnicas básicas de decoración

### **Clase 6 (Práctica)**

- Trenzas artesanales
- Flores de pan
- Formas decorativas
- Pan creativo individual

## **MÓDULO 4. RELLENOS Y DECORACIONES SEMANA 4**

### **Clase 7 (Teórica)**

- Tipos de rellenos
- Cremas y glaseados
- Decoración comercial
- Conservación de rellenos

### **Clase 8 (Práctica)**

- Pan relleno dulce
- Aplicación de glaseados
- Decoración con toppings y semillas

## **MÓDULO 5. PANADERÍA CREATIVA COMERCIAL SEMANA 5**

### **Clase 9 (Teórica)**

- Costeo básico
- Empaque
- Conservación
- Fotografía para redes sociales

## **Clase 10 (Práctica)**

- Elaboración de mini línea gourmet
- Producción para venta
- Presentación comercial

## **MÓDULO 6. PROYECTO FINAL Y EMPRENDIMIENTO SEMANA 6**

### **Clase 11 (Teórica)**

- Planeación de producción
- Estrategias básicas de venta
- Organización de trabajo
- Atención al cliente

### **Clase 12 (Práctica)**

- Elaboración de proyecto final
- Presentación de línea creativa de panes
- Evaluación final

### **Evaluación**

- Participación en clase
- Evidencias fotográficas
- Entrega de prácticas
- Proyecto final