



DIPLOMADO ONLINE EN PANADERÍA MEXICANA

Duración: 3 meses (12 semanas)

Modalidad: En línea

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

Total de sesiones: 24 clases

- 1. FUNDAMENTOS DE LA PANADERÍA MEXICANA**
- 2. PAN DULCE TRADICIONAL**
- 3. PAN REGIONAL MEXICANO**
- 4. PAN FESTIVO Y DE TEMPORADA**
- 5. PANADERÍA ARTESANAL MEXICANA**
- 6. ESPECIALIDADES Y PROYECTO FINAL**

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE LA PANADERÍA MEXICANA SEMANA 1

Clase 1 (Teórica)

- Historia de la panadería mexicana
- Tradiciones regionales
- Buenas prácticas de manufactura e higiene
- Ingredientes básicos y sus funciones

Clase 2 (Práctica)

- Preparación de masa base para pan dulce
- Técnicas de amasado manual
- Control de fermentación

SEMANA 2

Clase 3 (Teórica)

- Tipos de harinas
- Levaduras y fermentación
- Métodos de amasado

Clase 4 (Práctica)

- Bolillo tradicional
- Telera
- Birote

MÓDULO 2. PAN DULCE TRADICIONAL

SEMANA 3

Clase 5 (Teórica)

- Masas enriquecidas
- Cubiertas y decoraciones
- Técnicas de formado

Clase 6 (Práctica)

- Concha tradicional
- Concha de chocolate
- Concha rellena

SEMANA 4

Clase 7 (Teórica)

- Panes tradicionales mexicanos
- Técnicas de decoración

Clase 8 (Práctica)

- Cuerno
- Moño
- Ojo de buey
- Corbata

MÓDULO 3. PAN REGIONAL MEXICANO

SEMANA 5

Clase 9 (Teórica)

- Diversidad regional de la panadería mexicana
- Ingredientes típicos

Clase 10 (Práctica)

- Chilindrina
- Polvorón
- Cochito
- Pan de pulque

SEMANA 6

Clase 11 (Teórica)

- Fermentaciones tradicionales
- Panes artesanales

Clase 12 (Práctica)

- Pan de nata
- Pan de anís
- Pan de piloncillo

MÓDULO 4. PAN FESTIVO Y DE TEMPORADA SEMANA 7

Clase 13 (Teórica)

- Tradiciones panaderas mexicanas
- Pan de temporada

Clase 14 (Práctica)

- Pan de muerto tradicional
- Rosca de Reyes
- Rosquillas

SEMANA 8

Clase 15 (Teórica)

- Decoración tradicional
- Conservación del pan

Clase 16 (Práctica)

- Empanadas dulces
- Cocolos
- Campechanas

MÓDULO 5. PANADERÍA ARTESANAL MEXICANA SEMANA 9

Clase 17 (Teórica)

- Innovación en la panadería mexicana
- Tendencias actuales

Clase 18 (Práctica)

- Garibaldis
- Besos
- Rebanadas
- Novias

SEMANA 10

Clase 19 (Teórica)

- Rellenos tradicionales
- Acabados profesionales

Clase 20 (Práctica)

- Roles mexicanos
- Pan relleno de cajeta
- Pan relleno de queso crema

MÓDULO 6. ESPECIALIDADES Y PROYECTO FINAL

SEMANA 11

Clase 21 (Teórica)

- Organización de una producción panadera
- Conservación y presentación
- Innovación en recetas tradicionales

Clase 22 (Práctica)

- Pan gourmet con ingredientes mexicanos
- Pan de cacao
- Pan con amaranto
- Pan con maíz

SEMANA 12

Clase 23 (Teórica)

- Emprendimiento en panadería
- Costos básicos de producción
- Comercialización y marketing
- Atención al cliente

Clase 24 (Práctica)

- Elaboración de una colección de pan mexicano
- Presentación del proyecto final
- Evaluación y retroalimentación



PROYECTO FINAL

Elaboración de una **colección de panadería mexicana** integrada por:

- 3 panes dulces tradicionales.
- 2 panes regionales.
- 2 panes festivos.
- 2 panes artesanales innovadores con ingredientes mexicanos.
- Presentación profesional de los productos y memoria técnica de elaboración.