



Diplomado Online En Fermentación y Masas

Duración: 6 semanas

Modalidad: En línea

Clases por semana: 2

Total de sesiones: 12 clases

1. Fundamentos de fermentación y masas
2. Masas básicas panaderas
3. Prefermentos y mejoradores naturales
4. Fermentación controlada
5. Masas especiales
6. Proyecto final y producción

Módulo 1. Fundamentos de fermentación y masas

Semana 1

Clase Teórica 1

- Introducción a la fermentación en panadería
- Tipos de fermentación (biológica y química)
- Levaduras: tipos y función
- Gluten: formación y desarrollo
- Higiene y manejo de ingredientes

Clase Práctica 2

- Preparación de masa base
- Técnicas de amasado
- Control de hidratación
- Primer fermentado básico

Módulo 2. Masas básicas panaderas

Semana 2

Clase Teórica 3

- Tipos de masas: dulces y saladas
- Proporciones básicas de panificación
- Temperatura y tiempos de fermentación
- Errores comunes en masas

Clase Práctica 4

- Masa básica para pan blanco
- Masa para pan dulce
- Manejo de texturas y elasticidad

Módulo 3. Prefermentos y mejoradores naturales

Semana 3

Clase Teórica 5

- Introducción a prefermentos
- Polish, biga y esponja
- Beneficios en sabor y textura
- Maduración de masas

Clase Práctica 6

- Elaboración de prefermento simple
- Integración a masa principal
- Evaluación de desarrollo del gluten

Módulo 4. Fermentación controlada

Semana 4

Clase Teórica 7

- Factores que afectan la fermentación
- Temperatura y humedad
- Tiempos de reposo
- Sobrefermentación y subfermentación

Clase Práctica 8

- Control de fermentación en masa
- Formado básico de piezas
- Segunda fermentación

Módulo 5. Masas especiales

Semana 5

Clase Teórica 9

- Masas enriquecidas (mantequilla, leche, huevo)
- Masas hojaldradas básicas
- Masas hidratadas altas
- Aplicaciones comerciales

Clase Práctica 10

- Elaboración de masa enriquecida
- Panes suaves y esponjosos
- Manejo de grasas en la masa

Módulo 6. Proyecto final y producción

Semana 6

Clase Teórica 11

- Escalado de recetas
- Producción artesanal vs. comercial
- Conservación de masas
- Organización de producción

Clase Práctica 12

- Elaboración de línea de panes fermentados
- Evaluación de textura y calidad
- Presentación de proyecto final

EVALUACIÓN

- Participación en clase
- Evidencias fotográficas
- Prácticas semanales
- Proyecto final