



Diplomado Online En Panadería Saludable

Duración: 1 mes y medio (6 semanas)

Modalidad: En línea

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

Total de sesiones: 12 clases

- 1. Fundamentos de la panadería saludable**
- 2. Harinas alternativas y semillas**
- 3. Panes bajos en azúcar y grasas**
- 4. Panadería funcional y especializada**
- 5. Panadería para necesidades especiales**
- 6. Emprendimiento y proyecto final**

Módulo 1. Fundamentos de la panadería saludable

Semana 1

Clase 1 (Teórica)

- Introducción a la panadería saludable
- Principios básicos de nutrición aplicada
- Diferencias entre panadería tradicional y saludable
- Ingredientes funcionales
- Higiene y seguridad alimentaria

Clase 2 (Práctica)

- Elaboración de pan integral básico
- Técnicas de amasado saludable
- Manejo de harinas integrales

Módulo 2. Harinas alternativas y semillas

Semana 2

Clase 3 (Teórica)

- Harina de avena
- Harina de almendra
- Harina de coco
- Uso de semillas y cereales
- Beneficios nutricionales

Clase 4 (Práctica)

- Pan multigrano
- Pan con semillas
- Pan de avena artesanal

Módulo 3. Panes bajos en azúcar y grasas

Semana 3

Clase 5 (Teórica)

- Sustitutos naturales del azúcar
- Grasas saludables
- Balance nutricional en panadería
- Etiquetado básico de productos

Clase 6 (Práctica)

- Pan de plátano saludable
- Muffins integrales
- Pan dulce reducido en azúcar

Módulo 4. Panadería funcional y especializada

Semana 4

Clase 7 (Teórica)

- Alimentos funcionales
- Fibra dietética
- Proteínas vegetales
- Tendencias en panadería saludable

Clase 8 (Práctica)

- Pan alto en fibra
- Pan con frutos secos
- Barras horneadas nutritivas

Módulo 5. Panadería para necesidades especiales

Semana 5

Clase 9 (Teórica)

- Introducción a productos sin gluten
- Opciones veganas en panadería
- Sustitución de ingredientes
- Conservación de productos especiales

Clase 10 (Práctica)

- Pan sin gluten básico

- Pan vegano artesanal
- Galletas saludables

Módulo 6. Emprendimiento y proyecto final

Semana 6

Clase 11 (Teórica)

- Costeo de productos saludables
- Tendencias del mercado saludable
- Empaque y etiquetado
- Estrategias de venta

Clase 12 (Práctica)

- Elaboración de línea de panadería saludable
- Presentación de proyecto final
- Evaluación y retroalimentación

EVALUACIÓN

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