Diplomado Online en Masa Madre y Elaboración de Panes

Modalidad: 100% en línea
Duración: 1 mes y medio (6 semanas)
Sesiones: 2 clases por semana

Plan de estudios

1. Fundamentos y Elaboración de Masa Madre
2. Activación y Manejo de la Masa Madre
3. Pan Rústico de Masa Madre
4. Panes Integrales y con Semillas
5. Panes Especiales Artesanales
6. Costos y proyecto final

Módulo 1. Fundamentos y Elaboración de Masa Madre
Semana 1

- Sesión 1: Introducción a la panadería artesanal, ingredientes, tipos de harina, hidratación y principios de fermentación.
- Sesión 2: Elaboración de masa madre desde cero, alimentación, cuidados y control de temperatura.

Práctica: Preparación de masa madre y registro de su evolución.

Módulo 2. Activación y Manejo de la Masa Madre

Semana 2

- Sesión 1: Alimentación, proporciones, hidratación, identificación de madurez y actividad fermentativa.
- Sesión 2: Preparación de prefermentos, autólisis, mezclado y planificación de tiempos.

Práctica: Activación de masa madre y preparación de una fórmula básica.

Módulo 3. Pan Rústico de Masa Madre
Semana 3

- Sesión 1: Formulación, mezclado, amasado, pliegues y desarrollo de la estructura de la masa.
- Sesión 2: Fermentación en bloque, formado, greñado y horneado.

Práctica: Elaboración de pan rústico de masa madre.

Módulo 4. Panes Integrales y con Semillas
Semana 4

- Sesión 1: Características de las harinas integrales, hidratación y combinación de cereales.
- Sesión 2: Técnicas de amasado, fermentación, formado y horneado de panes integrales.

Práctica: Elaboración de pan integral con semillas.

Módulo 5. Panes Especiales Artesanales
Semana 5

- Sesión 1: Elaboración de panes con aceitunas, hierbas aromáticas, frutos secos y otros ingredientes.
- Sesión 2: Preparación de panes enriquecidos con leche, mantequilla, huevo o azúcar.

Práctica: Elaboración de dos variedades de pan especial.

Módulo 6. Costos y proyecto final
Semana 6

- Sesión 1: Cálculo de costos, rendimiento y precio de venta.
- Sesión 2: Presentación de recetas y fichas técnicas.