

Diplomado Online en Bollería Dulce y Salada

Duración: 3 meses (12 semanas)

Modalidad: En línea

Sesiones por semana: 2 (1 teoría + 1 práctica)

1. Introducción a la bollería, ingredientes y función en las masas
2. Fermentación, leudado y masas dulces básicas
3. Masas saladas Básicas y rellenos dulces
4. Rellenos salados y bollería hojaldre básica
5. Bollería gourmet y producción en volumen
6. Costeo, comercialización y proyecto final

Módulo 1. Introducción a la bollería, ingredientes y función en las masas

Semana 1

Teórica:

- Qué es la bollería
- Tipos de masas (dulces y saladas) y su higiene y manejo

Práctica:

- Masa base de bollería
- Formado básico

Semana 2

Teórica:

- Harinas, levaduras, grasas (función de cada ingrediente)

Práctica:

- Bollos simples dulces
- Bollos simples salados

Módulo 2. Fermentación, leudado y masas dulces básicas

Semana 3

Teórica:

- Procesos de fermentación y control de tiempos

Práctica:

- Bollos fermentados
- Control de levado

Semana 4

Teórica:

- Tipos de masas dulces y texturas

Práctica:

- Roles de canela
- Bollos dulces rellenos

Módulo 3. Masas saladas Básicas y rellenos dulces

Semana 5

Teórica:

- Bollería salada y combinación de sabores

Práctica:

- Panecillos de queso
- Bollos salados

Semana 6

Teórica:

- Cremas, rellenos y conservación

Práctica:

- Bollos rellenos de crema
- Bollos con chocolate o fruta

Módulo 4. Rellenos salados y bollería hojaldre básica

Semana 7

Teórica:

- Quesos, carnes, vegetales y su balance de sabor

Práctica:

- Bollos de jamón y queso
- Bollos con espinaca o verduras

Semana 8

Teórica:

- Laminado de masas, capas y textura

Práctica:

- Hojaldres dulces
- Hojaldres salados

Módulo 5. Bollería gourmet y producción en volumen

Semana 9

Teórica:

- Tendencias actuales y presentación

Práctica:

- Bollería rellena gourmet
- Combinaciones creativas

Semana 10

Teórica:

- Producción para negocio y control de calidad

Práctica):

- Producción de **bollería dulce y salada en lote**
- Organización de bandejas para venta

Módulo 6. Costeo, comercialización y proyecto final

Semana 11

Teórica:

- Costeo de productos

Práctica

- Elaboración de **combo de bollería para venta (dulce + salada)**
- Diseño de menú o vitrina de venta

Semana 12

Teórica:

- Branding y negocio de panadería

Práctica:

- Línea completa de bollería
- Presentación final tipo negocio o cafetería