Diplomado en Panadería Internacional Dulce

Duración: 3 meses (12 semanas)
Modalidad: En línea
Clases: 2 por semana (1 teórica y 1 práctica)
Duración por clase: 1.5 horas

Temario General

1. **Introducción y masas básicas europeas**
2. **Panes festivos y tradicionales**
3. **Panadería de Medio Oriente y Asia**
4. **Panes laminados y especiales**
5. **Panadería americana y latinoamericana**
6. **Proyecto final y creación propia**

Módulo 1: Introducción y masas básicas europeas (Semanas 1-2)

Semana 1

- *Teoría:* Historia y diversidad de la panadería dulce internacional.
- *Práctica:* Pan brioche clásico (Francia).

Semana 2

- *Teoría:* Masas enriquecidas: propiedades y técnicas.
- *Práctica:* Pan de leche japonés (Hokkaido Milk Bread).

Módulo 2: Panes festivos y tradicionales (Semanas 3-4)

Semana 3

- *Teoría:* Fermentación y su impacto en panes dulces.
- *Práctica:* Stollen (Alemania, pan navideño con frutas y almendras).

Semana 4

- *Teoría:* Uso de frutas secas, especias y esencias en la panadería dulce.
- *Práctica:* Colomba pasquale (Italia, pan de Pascua).

Módulo 3: Panadería de Medio Oriente y Asia (Semanas 5-6)

Semana 5

- *Teoría:* Panadería dulce en Medio Oriente: ingredientes y sabores.
- *Práctica:* Babka de chocolate (inspiración de Europa del Este y Medio Oriente).

Semana 6

- *Teoría:* Tendencias y técnicas de panadería dulce asiática.
- *Práctica:* Pan Hogaza de frutos secos (Grecia y Roma).

Módulo 4: Panes laminados y especiales (Semanas 7-8)

Semana 7

- *Teoría:* Técnicas de laminado y uso de mantequilla.
- *Práctica:* Croissant dulce relleno de almendra (Francia).

Semana 8

- *Teoría:* Control de temperatura y amasado en masas laminadas.
- *Práctica:* Kouign-amann (Francia, pan de mantequilla y azúcar caramelizado).

Módulo 5: Panadería americana y latinoamericana (Semanas 9-10)

Semana 9

- *Teoría:* Panadería dulce en América: identidad y características.
- *Práctica:* Cinnamon rolls (Estados Unidos).

Semana 10

- *Teoría:* Dulcería de pan en Latinoamérica.
- *Práctica:* Pan dulce mexicano (conchas o chilindrinas).

Módulo 6: Proyecto final y creación propia (Semanas 11-12)

Semana 11

- *Teoría:* Adaptación de recetas y creatividad en panadería dulce.
- *Práctica:* Desarrollo de pan dulce original inspirado en alguna región del mundo.

Semana 12

- *Teoría:* Costos, presentación y aspectos básicos para venta.
- *Práctica:* Elaboración del producto final y presentación del proyecto.

Modalidad y Evaluación

- **Modalidad:** 100% online, con acceso a clases grabadas y materiales complementarios.
- **Evaluación:** Exámenes teóricos, prácticas semanales y presentación de proyecto final.