



Diplomado en Panadería Mexicana Tradicional

Duración: 3 meses (12 semanas)

Modalidad: En línea

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

Duración: 1.5 hrs por clase

Temario general

- 1 Historia y contexto de la panadería tradicional.
- 2 Panes rituales y festivos.
- 3 Panes dulces típicos.
- 4 Panes regionales y cotidianos.
- 5 Técnicas de decoración y presentación.
- 6 Proyecto final.

Módulo 1: Historia y fundamentos

Semana 1

- *Teórica:* Origen de la panadería en México: influencia indígena y colonial.
- *Práctica:* Elaboración de bolillo y telera tradicionales.

Semana 2

- *Teórica:* Ingredientes básicos, hornos tradicionales y utensilios.
- *Práctica:* Pan de pueblo o pan de anís.

Módulo 2: Panes rituales y festivos

Semana 3

- *Teórica:* Panes para celebraciones religiosas y festividades.
- *Práctica:* Pan de muerto tradicional.

Semana 4

- *Teórica:* Panes de temporada: Reyes, Día de Muertos y Cuaresma.
- *Práctica:* Rosca de reyes artesanal.

Módulo 3: Panes dulces típicos

Semana 5

- *Teórica:* Variedad de panes dulces: origen y evolución.
- *Práctica:* Conchas tradicionales.

Semana 6

- *Teórica:* Otros panes dulces: chilindrinas, novias, bigotes.
- *Práctica:* Elaboración de chilindrinas.

Módulo 4: Panes regionales

Semana 7

- *Teórica:* Panes del sur y centro: marquesotes, pan de yema.
- *Práctica:* Elaboración de marquesote.

Semana 8

- *Teórica:* Panes del norte y centro: hojarascas, coyotas.
- *Práctica:* Elaboración de hojarascas.

Módulo 5: Técnicas de decoración y acabado

Semana 9

- *Teórica:* Sellos, greñados y decoraciones típicas.
- *Práctica:* Decoración de panes con ajonjolí, azúcar o glaseado.

Semana 10

- *Teórica:* Conservación y venta del pan artesanal.
- *Práctica:* Envasado y presentación básica para venta local.

Módulo 6: Proyecto final

Semana 11

- *Teórica:* Diseño de micro panadería tradicional.
- *Práctica:* Desarrollo de pan especial regional integrador.

Semana 12

- *Teórica:* Presentación y retroalimentación del proyecto final.
- *Práctica:* Elaboración del pan integrador y entrega virtual.