



**ISU** universidad

Diplomado / Presencial

# PANADERÍA INTERNACIONAL

5 meses - 20 sesiones - 80 h



# OBJETIVOS



Ampliar sus conocimientos sobre procesos y técnicas en la elaboración de diferentes masas y panes, además conocer una amplia gama de panes de talla internacional.

A través de este programa aprenderás:

- **Las técnicas, bases y fundamentos con las cuales podrá elaborar diferentes tipos de pan.**
- **Este diplomado incluye los tipos, propiedades, combinaciones y aplicaciones de pan en diversas regiones del mundo.**





# TEMARIO



## **MÓDULO I: PANADERÍA MEXICANA**

- Cocol
- Conchas
- Roles de Canela
- Velo de Novia
- Rebanadas
- Cuernitos
- Choclatinas
- Gusanos de canela
- Roscas de fresa
- Elotitos amarillos
- Orejas
- Banderillas
- Barquillos
- Donas
- Churros
- Hojaldra Pan de Muerto
- Pan de Feria
- Polvorón Clásico
- Pan Español

## **MÓDULO II: PANADERÍA DE AMÉRICA**

- Pan para hamburguesa
- Medias noches
- Pretzel
- Bagel
- Hot Cross buns
- Pan de Queso Brasileño
- Pan de montaña
- Acemas caracheras
- San francisco Souerdough
- Pan de maíz
- Pan de centeno NY
- Marraqueta tradicional
- Roles de canela
- Croissants
- Pain au chocola chocolatin
- Rosca de reyes





# TEMARIO



## MÓDULO III: PANADERÍA DEL MEDITERRÁNEO

- Campagne francés
- Baguette polish
- Focaccia
- La corona bordelesa
- Hogaza con centeno, cerveza y miel
- Pan de roquefort y nuez
- Ciabatta
- Pan de cinta
- Panenero di castelvetrano.
- Tretino con queso parmesano
- Pan blanco: mafalda
- Kouglof
- Bolo do caco
- Trenza de brioche
- Pan de 3 quesos
- Hogaza de aceitunas

## MÓDULO IV: PANADERÍA EUROPA SEPTENTRIONAL

- Centeno melaza
- Pan de mijo
- Pan de alforfon con manzana y nuez
- Pumpernickel
- Pan alemán de frutos
- Krauterquarkbrot
- Pan finlandés de granos
- Kugelhopf
- Landbrot
- Transitional german many seed bread
- Vollkornbrot
- Hutzelbrot
- Pan sueco de centeno
- Vorterkaker
- Dinkelbrot
- Onion poppy seed bread
- Oat bran bread
- Bretzel





# TEMARIO



## MÓDULO V: PANADERÍA DE MEDIO ORIENTE

- Jametz matzá
- Chapati (india)
- Pan shüettel (shüettelbrot)
- Kesra
- Pan essene
- Lavash
- Simits turcos
- Pan pide turco
- Mayali ekmek
- Baghrir
- Rziza alkadi
- Osmanli ekmegi
- Vakfıkebir ekmegi
- Crone (pan de cebada)
- Krachel





## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

222.408.1100  
[admisiones@isu.edu.mx](mailto:admisiones@isu.edu.mx)  
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.