



**ISU** universidad

Diplomado / Presencial

---

# PANADERÍA INTERNACIONAL

5 meses / 20 sesiones / 80 horas totales

---



# OBJETIVO



**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.**

En este taller aprenderás:

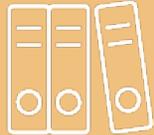
- Las técnicas, bases y fundamentos con las cuales podrá elaborar diferentes tipos de pan.
- Este diplomado incluye los tipos, propiedades, combinaciones y aplicaciones de pan en diversas regiones del mundo.

Soy candidato a este programa si:

- Tengo gusto por la panadería.
- Sin conocimientos previos.



# TEMARIO



## MÓDULO 1: TEORÍA DE LA PANADERÍA

### Sesión 1

- Estructura del pan.
- Amasado, fermentado, horneado.
- Ingredientes más usados en la panadería.

### Sesión 2

- Tipos de leudantes naturales.
- Tipos de leudantes químicos.
- Tipos de masas fermentadas y tipos de métodos de fermentación (cucharón o masa vieja, método directo, poolish o esponjado).
- Tipos de grasas.

### Sesión 3

- La molienda.
- Tipos de harinas.
- Tipos de masas.
- Tipos de azúcares, sales y el en la panificación.
- El huevo como agente leudante y espesante.

### Sesión 4

- Costeo del pan.
- Herramientas de panadería equipo mayor y menor.
- Tipos de materiales para la panificación.

## MÓDULO 2: PANADERÍA TRADICIONAL MEXICANA

### Sesión 1

- Masa de Bizcocho.
- Cocolos.
- Conchas.
- Velo de Novia.
- Rebanadas.
- Roles de Canela.

### Sesión 2

- Masa Danesa.
- Cuernitos.
- Chocolatina.
- Pan Fino.
- Gusanos de canela.
- Roscas de fresa.
- Elotitos amarillos.

### Sesión 3

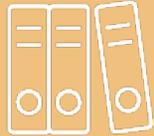
- Hojaldre.
- Orejas.
- Banderillas.
- Barquillos.

### Sesión 4

- Donas.
- Churros.
- Hojaldra Pan de Muerto.
- Pan de Feria.
- Polvorón Clásico.
- Pan Español.



# TEMARIO



## MÓDULO 3: PANADERÍA DE AMÉRICA

### Sesión 1

- Pan para Hamburguesa.
- Medias Noches.
- Bretzel.
- Bagel.

### Sesión 2

- Hot Cros Buns.
- Pan de Queso.
- Marraqueta Tradicional.
- Acemas Caracheras.

### Sesión 3

- Pan de Maíz.
- San Francisco Sourdough.
- Pan de Centeno NY.
- Pan de Montaña.

### Sesión 4

- Masa Danesa.
- Roles de Canela.
- Croissants.
- Paina u chocala (Chocolatín).
- Rosca de Reyes.

## MÓDULO 4: PANADERÍA EUROPEA

### Sesión 1

- Campagne France.
- Baguette.
- Focaccia Aceitunas.
- Ciabatta.

### Sesión 2

- Hogaza de aceitunas.
- Trenza de Brioche.
- Pane nero di castelvetrano.
- Hogaza con centeno, cerveza y miel.

### Sesión 3

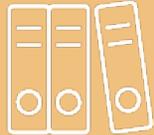
- Pumpernickel.
- Krauterquarkbrot.
- Pan finlandés de granos.
- Kugelhopf.

### Sesión 4

- Vollkornbrot.
- Hutzelbrot.
- Dinkelbrot.
- Onion poppy seed bread.



# TEMARIO



## MÓDULO 5: PANADERÍA DE MEDIO ORIENTE

### Sesión 1

- Jametz matzá.
- Chapati.
- Shüettel (shüettelbrot).
- Pita.

### Sesión 2

- Kesra.
- Pan Essene.
- Lavash.
- Simits turcos.

### Sesión 3

- Pide.
- Mayali.
- Baghrir.
- Razzat l'kadi.

### Sesión 4

- Osmanli Ekmegi.(Pan Otomano).
- Vakfikebir Ekmegi. (Hogaza Redonda).
- Crone (Pan de Cebada).
- Krachel (Mini brioche).

## MÓDULO 6: PANADERÍA DE ASIA

### Sesión 1

- Nikuman.
- Melón pan.
- Dai fuku Mochi.

### Sesión 2

- Mantou bollo chino.
- Baozi.
- Bing pan.
- Bao.

### Sesión 3

- Pan Gyeongju.
- Bungeo-ppang.
- Pan de queso y ajo.

### Sesión 4

- Murtabak.
- Roti gambang.
- Roti Canai.



## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

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