SEP
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CURSOS DE COCINA VILLAHERMOSA

Formación Maestro Panadero

DIPLOMADO OFICIAL

Domina uno de los oficios que nunca pasa de moda: ***La panadería.*** Aprende desde cero las técnicas para realizar los panes más vendidos en México.



Villahermosa Tab.



Fórmate como un
Maestro Panadero

La Panadería es un oficio que nunca pasa de moda, en este Diplomado, te formarás desde cero, desde los fundamentos de la panadería, aprenderás diversas técnicas y procedimientos, conocerás los tipos de masas, equipo y utensilios en la Panadería.

CONTENIDO

- Bases de la panadería
- Masas batidas crecidas
- Masas hojaldradas
- Masas fermentadas
- Masas quebradas crujientes
- Masa Francesa

128
HORAS

100%
PRÁCTICO

CURSOS DE COCINA VILLAHERMOSA

Formación Maestro Panadero



Inicio
25/agosto

Finaliza
16/octubre

128 Horas
de Capacitación

martes a viernes
10AM a 2PM.

www.cursosdecocina.com.mx

MÓDULO 1

BASES DE LA PANADERÍA

1 SESIÓN | 5 Horas



Iníciate en la panadería, conoce los conceptos, terminologías, conoce el equipo básico para iniciar, aprende los distintos tipos de masas y mucho más en este primer módulo.

CONTENIDO

- ✔ Introducción a la panadería
- ✔ Normas de higiene y seguridad en una panadería
- ✔ Papel principal de un maestro panadero
- ✔ Equipo básico de panadería
- ✔ Almacenamiento de materias primas
- ✔ Tipos de masas en la panadería

MÓDULO 2

Masas batidas crecidas

3 SESIÓNES | 15 Horas

En este módulo aprenderás a elaborar los clásicos panes mexicanos, creando una masa batida ya sea con batidor o batidora eléctrica, estas requiren ningún tiempo de reposo.



CONTENIDO

- ✔ Chino
- ✔ Mantecadas
- ✔ Pan de elote
- ✔ Panqué de nata
- ✔ Panqué de nueces
- ✔ Panqué de naranja

MÓDULO 3

Masas hojaldradas

4 SESIÓNES | 20 Horas



En este módulo aprenderás a preparar la increíble masa hojaldre, conoce las técnicas y procedimientos hasta obtener esta increíble pasta, unas de las sofisticadas en la panadería actual.

CONTENIDO

- ✔ Masa Hojaldre
- ✔ Banderillas
- ✔ Peine
- ✔ Oreja
- ✔ Pizza de hojaldre
- ✔ Volovanes
- ✔ Cono de crema pastelera
- ✔ Empanaditas de queso crema

MÓDULO 4

Masas fermentadas

8 SESIÓNES | 40 Horas

Los clásicos panes que jamas deben faltar en una panaderia. En este módulo aprende a preparar masas fermentadas, preparás bolillos, teleras, baguettes, panes dulces como pan de muerto, rosca de reyes y mucho más.



CONTENIDO

- ✔ Bolillos
- ✔ Teleras
- ✔ Baguettes
- ✔ Glorias
- ✔ Pan de muerto
- ✔ Rebanada
- ✔ Roles de canela
- ✔ Colchón de naranja
- ✔ Conchas
- ✔ Plátano
- ✔ Donas
- ✔ Berlinesas
- ✔ Rosca de Reyes
- ✔ Trenza

MÓDULO 5

Masas Hojaldradas Fermentadas

4 SESIÓNES | 20 Horas

Las masas danesas están compuestas por un hojaldre al que se le añade levadura. Con este tipo de masas, se crean productos deliciosos, tanto salados como dulce.
Este módulo aprenderás a preparar deliciosos panes esponjonsos, ligeros y con mucho sabor.



CONTENIDO

- ✔ Masa danés
- ✔ Bigote
- ✔ Cuernitos
- ✔ Corbata
- ✔ Croissant
- ✔ Chocolatin



MÓDULO 6

Masas quebradas crujientes

2 SESIÓNES | 10 Horas

Este módulo aprenderás a preparar las masas quebradas, conoce las técnicas para obtener esta masa especial y prepera delicosos panes como Bisquet y otros.



CONTENIDO

- Bisquet
- Cubilete
- Galletas con grageas
- Polvorones de naranja
- Ojo de buey
- Churros

MÓDULO 7

Masas francesas

2 SESIÓNES | 10 Horas

Este módulo aprenderás a preparar la auténtica masa francesa para preparar delicias, esta requiere el uso de técnicas específicas como el amasado francés (estirar y plegar) para desarrollar una miga alveolar y una corteza crujiente.



CONTENIDO

- ✔ Bigote Croissant
- ✔ Cuernito Croissant
- ✔ Chocolatin
- ✔ New York Rolls



MÓDULO 8

Prácticas finales

4 SESIONES | 5 Horas

PRÁCTICAS FINALES ✓
PRÁCTICAS FINALES ✓
EXAMEN ✓
COSTEO DE RECETAS ✓
ENTREGA DE DIPLOMAS ✓



¿Qué *incluye?*

Formación Maestro Panadero

- *Insumos* **e ingredientes**
- *Equipo y* **mobiliario**
- *Coffee* **Break**
- *Recetario* **impreso**
- *Validación del* **Curso Online**
- *Diploma* **con valor oficial**

- *Cada participante realiza sus propias preparaciones.*
- *Cada participante tiene su propio equipo, utensilios e insumos durante las clases.*
- *Contamos con aula climatizada y acceso a internet.*





















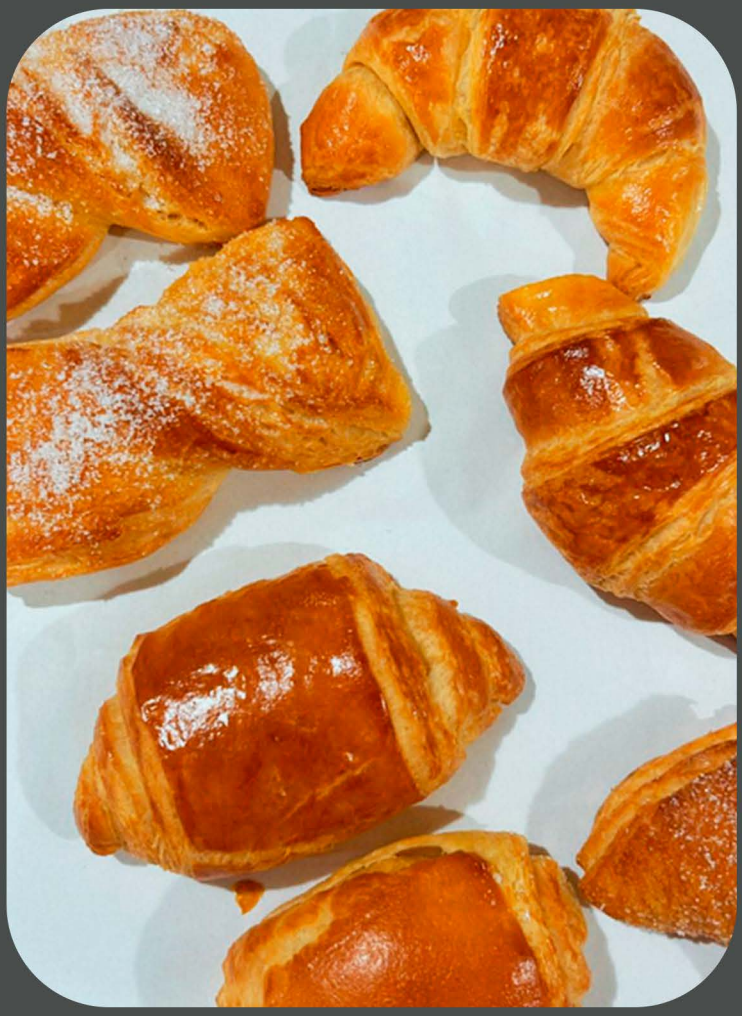

CURSOS DE
COCINA
VILLAHERMOSA




CURSOS DE
COCINA
VILLAHERMOSA
CURSOS | TALLERES | DIPLOMADOS
con reconocimiento Oficial SEP




CURSOS DE
COCINA
VILLAHERMOSA
GUESS
LOS ANGELES






Pan de muerto


añitos





CURSOS DE COCINA VILLAHERMOSA

Calle Francisco Villa #114A, entre Javier Mina y Eusebio Castillo. Col. Centro, Villahermosa Tab.
Whatsapp 9935177495 | www.cursosdecocina.com.mx

DIPLOMADO OFICIAL SEP

FORMACIÓN MAESTRO PANADERO

CALENDARIO DE PAGOS

INICIO	25-ago	**FINALIZA**	16-oct
COSTO TOTAL	$ 10,600.00	**PAGOS SEMANALES DE**	$ 1,200.00
PRIMER PAGO INSCRIPCIÓN	$ 1,000.00	**FORMA DE PAGO**	SEMANAL
TOTAL SEMANAS	8	**SESIONES**	32
DURACIÓN	128 Hrs	**Modalidad**	Presencial

FECHAS	SEMANAS	PAGO	FECHA DE PAGO	MÓDULOS
25-ago 26-ago 27-ago 28-ago	**SEMANA 1**	$ 1,200.00	25-ago	**MÓDULO 1.** BASES DE LA PANADERÍA **MÓDULO 2.** MASAS BATIDAS CRECIDAS
01-sep 02-sep 03-sep 04-sep	**SEMANA 2**	$ 1,200.00	01-sep	**MÓDULO 3.** MASAS HOJALDRADAS
08-sep 09-sep 10-sep 11-sep	**SEMANA 3**	$ 1,200.00	08-sep	**MÓDULO 4.** MASAS FERMENTADAS 1
15-sep 16-sep 17-sep 18-sep	**SEMANA 4**	$ 1,200.00	15-sep	**MÓDULO 4**. MASAS FERMENTADAS 2
22-sep 23-sep 24-sep 25-sep	**SEMANA 5**	$ 1,200.00	22-sep	**MÓDULO 5**. MASAS HOJALDRADAS FERMENTADAS (MASA DANESA)
29-sep 30-sep 01-oct 02-oct	**SEMANA 6**	$ 1,200.00	29-sep	**MÓDULO 6**. MASAS QUEBRADAS CRUJIENTES
06-oct 07-oct 08-oct 09-oct	**SEMANA 7**	$ 1,200.00	06-oct	**MÓDULO 7.** MASA CROISSANT
13-oct 14-oct 15-oct 16-oct	**SEMANA 8**	$ 1,200.00	13-oct	**MÓDULO 8. PRÁCTICAS FINALES, COSTEO DE RECETAS, EXAMEN FINAL**

Inversión

DIPLOMADO COMPLETO

$10,600.00

(en pagos)

Inscríbete con
$1,000

8 Pagos semanales de
$1,200

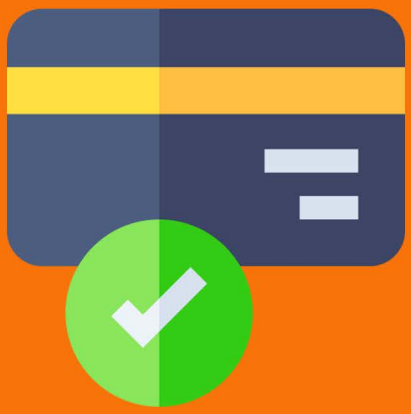
Hasta 12 meses sin intereses con TC

12 pagos mensuales de $833 MXN

[En caso de requerir factura es más IVA]



Información ***para tu pago.***



BBVA

NUM TARJETA: 4152 3145 3467 6468
CUENTA: Cuenta: 2767250045
Beneficiario: Gabriel Mazariego Ramírez
CLABE 012793027672500452

BBVA

GIABSA MULTISERVICIOS SAS DE CV
CLABE *012790001224529606*
#CUENTA 0122452960

También puedes realizar tu inscripción en linea a través de nuestra plataforma digital, aceptamos todos los medios de pago.

www.cursosdecocina.com.mx

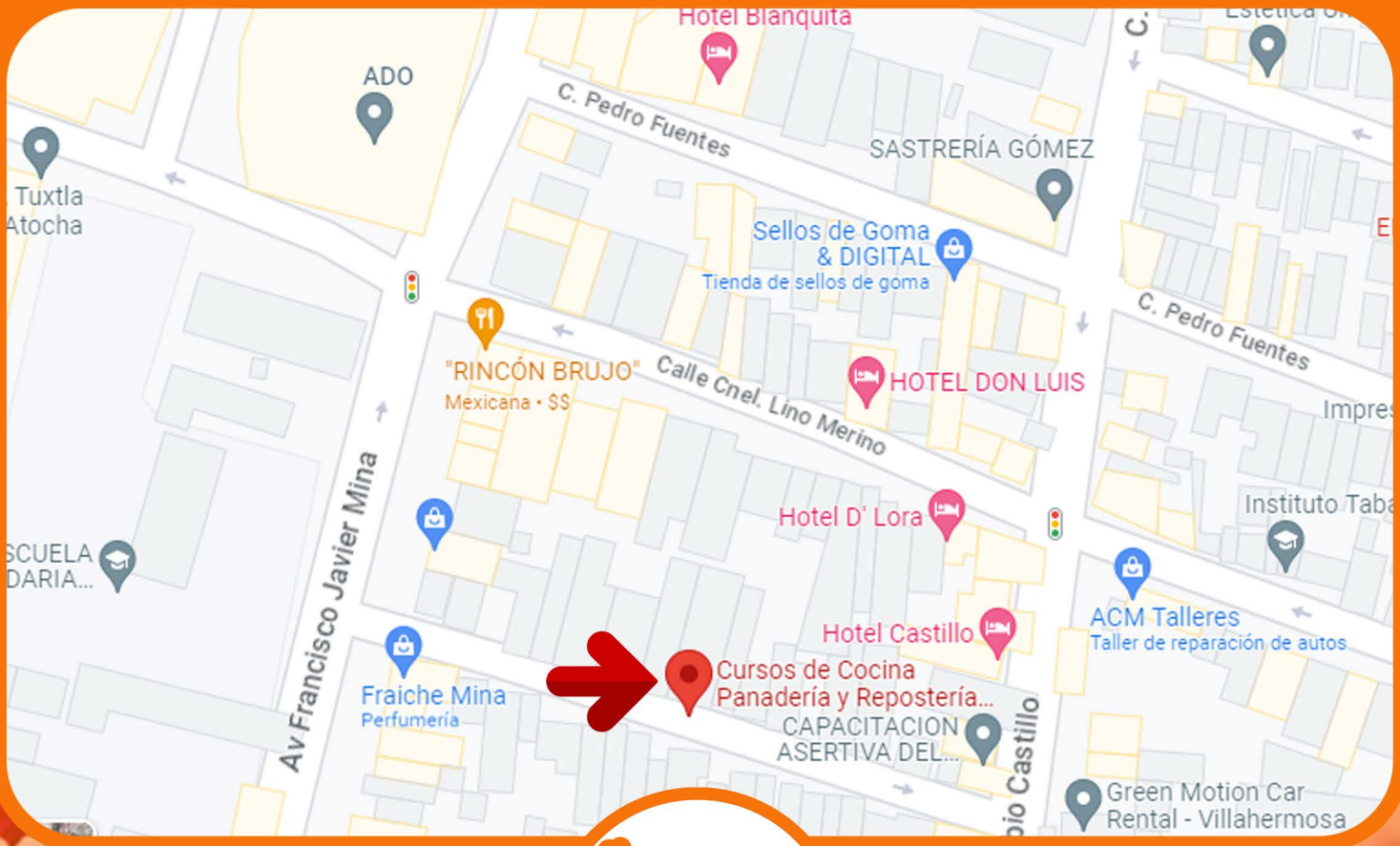
PayPal

VISA

Después de tu pago, por favor envía una captura con tu nombre completo vía WhatsApp al **9935177495.**

Nuestra dirección

Calle Francisco Villa #114A** (frente a la Secundaria Federal Jaime Torres Bodet), **entre Javier Mina y Eusebio Castillo, Col. Centro. Villahermosa; Tab. Estamos a una cuadra del ADO.



CURSOS DE COCINA VILLAHERMOSA

www.cursosdecocina.com.mx