



ESTUDIOS UNIVERSITARIOS  
EN GASTRONOMIA Y HOSPITALIDAD

DIPLOMADO ESPECIALIZADO EN PANADERÍA

## OBJETIVO

El participante adquirirá las destrezas y habilidades básicas necesarias sobre procesos y técnicas de elaboración de diferentes masas y pastas para la elaboración de panes y preparaciones propias de panadería tradicional y nuevas tendencias.

### DURACIÓN

3 Meses / 12 sesiones  
Asistencia 1 vez a la semana

### ¿QUÉ TE OFRECEMOS?

Con más de 19 años de experiencia en la enseñanza, contamos con un excelente programa académico así como un profesorado altamente capacitado.

#### Nuestro plantel:

- Cocinas amplias y equipadas
- Sala de cómputo e internet inalámbrico
- Almacén de utensilios
- Almacén de Materia Prima
- Amplio estacionamiento
- Uso de lockers sin costo

La ECI cuenta con Chefs Instructores que podrán ayudarte a desarrollar tus habilidades.

### PROGRAMA DEL TALLER

#### MÓDULO I

PANADERÍA TRADICIONAL MEXICANA

Bases Teóricas

Bizcochos (concha, roles, bísquet, etc.)

Panes Festivos (rosca de reyes, pan de muerto, pan de feria)

Panadería Mexicana (pan de pulque, pan mestizo, panquecitos de pinole, etc.)

#### MÓDULO II

PANADERÍA EUROPEA CLÁSICA

Pastas Laminadas

Masas Laminadas

Panes italianos y del Mediterráneo

Panes de Inglaterra

Panes Griegos

#### MÓDULO III

PANADERÍA FUSIÓN

Masas de sémola e integrales

Pan Decorativo

### UNIFORME

Filipina ECI, Pantalón mascota, mandil blanco, zapato cerrado suela antiderrapante, pico, gorro ECI, dos trapos de cocina.