Diplomado
Panadería
Regional Mexicana

La historia del pan en México se remonta a la época de la Conquista, ya que el arte de hornear pan fue traído por los españoles a Mesoamérica junto con el trigo. Más tarde, recibimos importantes influencias francesas y estadounidenses gestándose así la base de una importante parte de nuestra gastronomía.

El ingenio de los panaderos mexicanos dio vida a una panadería excepcional que con el tiempo se convertiría en un tesoro culinario de nuestra cocina, siendo una de las especialidades los panes de dulce. Aunque no se sabe con exactitud cuál es la variedad y diversidad de éstos, hay autores que afirman que existen cerca de 1,000 piezas de pan dulce diferentes, a lo largo y ancho del territorio nacional.

CESSA® UNIVERSIDAD

Centro de Estudios Superiores de San Ángel

CESSA UNIVERSIDAD
Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Diplomado
Panadería
Regional Mexicana

*Estudios sin validez oficial

Dirigido a:
Todas aquellas personas interesadas en conocer con mayor profundidad la panadería regional mexicana, descubriendo su historia, forma de elaboración y valor cultural de cada uno de los panes.

Objetivo general:
Aprender a elaborar diferentes tipos de panes de acuerdo a diferentes regiones de la República Mexicana.

Módulos del curso:

- Panadería regional norestense
- Panadería regional del Golfo y Pacífico
- Panadería regional del centro
- Panadería salada y hojaldrada

Requisitos de ingreso:
- Llenar tu solicitud de admisión (https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online)
- Realiza una entrevista.
- Enviar de manera electrónica tu documentación personal.
- Hacer el pago para confirmar tu inscripción.

Requerimientos para cursar el programa en línea:
- Contar con equipo de cómputo.
- Conexión a internet de buena velocidad.
- Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office.
- Cuenta personal de correo electrónico.

+52 (55) 4877 9213 | extensionuniversitaria@cessa.edu.mx | f
www.cessa.edu.mx

CESSA UNIVERSIDAD
Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Diplomado
Panadería
Regional Mexicana

*Estudios sin validez oficial

Claustro docente:

Las chefs que imparten este diplomado son:

Valeria Campa
Egresada de la Licenciatura en Gastronomía y Artes Culinarias
Cuenta con experiencia en México y el extranjero. Desde hace 11 años es chef de las dos sucursales del Restaurante Aurelia.
Socia y fundadora de Mandila.

Ariana González
Egresada de la Licenciatura en Gastronomía y Artes Culinarias y cuenta con una Maestría en Servicios de Alimentación Institucional, además de un Diplomado en Gastronomía Mexicana.
Su experiencia no sólo ha estado dentro de una cocina, sino también en la parte editorial y desde hace más de 11 años como ecónoma.
Desde hace 9 años es dueña y co fundadora de Buñuelo.

María Guadalupe Navarro
Egresada de la Licenciatura en Gastronomía y Artes Culinarias y cuenta con un Maestría Internacional en Administración de Empresas.
Su trayectoria en el área culinaria la llevó a trabajar en Estados Unidos, Argentina y México.
Desde hace 9 años es CEO y fundadora de Cocco Pâtisserie.

Constancia:

Curso sin validez oficial. Al terminar y acreditar todo el curso, CESSA Universidad extiende una constancia con valor curricular.

CESSA UNIVERSIDAD
Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Diplomado
Panadería
Regional Mexicana

*Estudios sin validez oficial

Dinámica del curso:

El curso se realiza de manera virtual a través del Campus Virtual de CESSA Universidad durante 16 semanas, divididas en cuatro módulos que permiten llevar a cabo un recorrido por los panes más relevantes de las principales regiones del país.

En la plataforma tecnológica el participante podrá consultar el video de las recetas, además de tener material e información complementaria para desarrollar una visión integral sobre la relevancia de la panadería regional de México. Así mismo, se cuenta con un foro de dudas para que puedan resolverse preguntas que puedan surgir durante el desarrollo del Diplomado.

Inicio:	Fecha y horario:
27 de septiembre, 2021	On demand

Modalidad:	Duración:	Sede:
Virtual	4 meses - 96 horas	Campus Virtual

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.

+52 (55) 4877 9213 | extensionuniversitaria@cessa.edu.mx | f
www.cessa.edu.mx