

DIPLOMADO

Panadería y pastelería y chocolatería

Reseña del programa	Muestra los diferentes modelos y técnicas para hacer panes, pasteles y trabajar el chocolate. Proporciona las herramientas y técnicas culinarias necesarias para abrir un negocio de este tipo.
Coordinador	Chef Víctor Rivera Ramírez
Curriculum del coordinador	Docente de la Universidad Iberoamericana con especialidad en pastelería, panadería y piezas de presentación artística. Ha obtenido el primer lugar en concursos como El Sartén de Oro; Nuevas Tendencias en Pastelería; La Parade Des Chefs y ABASTUR.
Perfil de ingreso	Personas que requieran desarrollar, ampliar y / o actualizar sus habilidades y conocimientos sobre las diferentes posibilidades de métodos y técnicas de cómo iniciar o mejorar un negocio de panadería, pastelería y/o chocolatería
Objetivo	<ul style="list-style-type: none"> · Conocer los métodos y técnicas de la panadería, pastelería y chocolatería · Realizar y elaborar los pasteles, panes y chocolates mas importantes y demandados dentro de la industria · Tener las bases técnicas para poder abrir su propio negocio
Contenido temático	<p>Módulo I</p> <p>PANADERIA</p> <p>Duración: 30 hrs</p> <p>Bases de la panadería</p> <ul style="list-style-type: none"> · Masas y sus tipos · Pan blanco · Pan dulce y salado · Pan para bocadillos · Donas, Churros y Bizcochos · Pasta seca <p>Módulo II</p> <p>PASTELERIA</p> <p>Duración: 30 hrs</p> <p>Bases de la pastelería y cremas</p> <ul style="list-style-type: none"> · Técnicas de pastelería y conservación de alimentos · Productos de pastelería · Diseño de decoraciones en pasteles · Repostería

DIPLOMADO**Panadería y pastelería y chocolatería**

Contenido temático	Módulo II CHOCOLATERIA Duración: 30 hrs Bases de chocolatería <ul style="list-style-type: none">· Manejo del chocolate líquido· Chocolate en barra· Figuras de chocolate· Manejo de los rellenos en el chocolate· Regalos hechos con figuras de chocolate
Informes	Julio A. Martínez Castillo Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249 julio.martinez@ibero.mx
Coordinador del área	Mtro. Héctor de la O Godínez Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601 hector.delao@ibero.mx

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.