



Escuela
Internacional
de Gastronomía



LE CORDON BLEU[®]
MEXICO

Certificación en Panadería Internacional



**GO
BIG** WHAT'S
NEXT

**ANÁHUAC
CANCÚN**
Educación Continua

The
International
University

Certificación en Panadería Internacional

- o **Modalidad:** Presencial
- o **Duración:** 90 horas | 15 sesiones
- o **Horario:** Jueves de 3:00 p.m. a 9:00 p.m.
- o **Inicio:** 12 de noviembre de 2026

Descripción del programa:

La Certificación en **Panadería Internacional** está diseñada para desarrollar y perfeccionar habilidades técnicas mediante una formación práctica enfocada en los principales procesos de elaboración de pan.

A lo largo del programa, los participantes trabajarán con **fermentación directa, Biga y Poolish**, además de técnicas para elaborar **masas dulces, panes rústicos, panes de especialidad y masas laminadas**. La formación permite perfeccionar técnicas, diversificar productos y aplicar lo aprendido tanto en el ámbito profesional.

Incluye:

- o Filipina
- o Red de cabello
- o Recetario
- o Materia Prima, para cada sesión
- o Reconocimiento por parte de Le Cordon Bleu y de la Universidad Anáhuac Cancún



¿Para quién es el programa?

Una certificación para quienes quieren aprender, perfeccionar y profesionalizar sus técnicas de panadería.

APASIONADOS POR LA PANADERÍA:

Buscan desarrollar técnicas profesionales y perfeccionar la elaboración de diferentes tipos de panes y masas.

CHEFS Y PROFESIONALES GASTRONÓMICOS:

Quieren ampliar sus conocimientos, dominar nuevas técnicas y diversificar su repertorio de productos.

EMPRENEDORES Y PROPIETARIOS DE PANADERÍAS:

Buscan fortalecer su negocio, ampliar su oferta e incorporar nuevas técnicas y productos a su propuesta comercial.

Resultados de Aprendizaje del Programa:

- Dominar métodos de fermentación directa, Biga y Poolish.
- Controlar procesos de fermentación y manejo de masas.
- Elaborar masas dulces y masas laminadas con técnicas profesionales.
- Desarrollar panes rústicos y panes de especialidad.
- Diversificar su portafolio de productos de panadería.



Requisitos

Lista de materiales

- 1 Cuchillo de Chef
- 1 Cuchillo Mondador rector.
- 1 Cuchara
- 1 Tenedor
- 1 Espátula miserable de alta temperatura 25 - 30 cm
- 1 Batidor Globo
- 2 trapos de microfibra
- Tela para pan
- Raspa de plástico
- Navaja para pan
- Cuchillo de pan
- Brocha Termometro
- Bascula

Lista de requisitos:

Es obligatorio portar el pantalón mascota en cada una de sus sesiones durante el diplomado.

○

Deben portar zapatos cerrados antideslizantes.

○

Se les solicita traer un recipiente o un domo para el término de cada sesión, puedan llevarse a casa lo que hayan realizado.

○

Para poder ingresar a cocina deben llevar el cabello recogido, sin maquillaje, ni accesorios en manos y orejas. (no se permiten aretes, anillos, ni reloj o uñas largas).

○

No se permite ingresar a clases con short, falda o zapatos descubiertos. (por su seguridad)

○





Plan de estudios

para desarrollar habilidades en:

Certificación en Panadería Internacional

Modulo I

Fermentación directa

Modulo II

Masas dulces

Modulo III

**Fermentación
sobre Biga**

Modulo IV

**Fermentación
sobre Poolish**

Modulo V

Pan tipo rústico

Modulo VI

**Panes de
especialidad**

Modulo VII

**Masas
laminadas**

Tu próxima gran
creación comienza
con la técnica que
desarrollas hoy.



Para mayor información, visita: <https://cancun.anahuac.mx/sitio/posgrados/diplomado>

Alejandro Daniel Avila
alejandro.aviladu@anahuac.mx



+52 1 (998) 718 4370