

DIPLOMADO EN  
**PANADERÍA  
DE ESPECIALIDAD**

**ESPECIALIZATE EN EL  
ÁREA MAS RENTABLE  
DE LA INDUSTRIA  
GASTRONÓMICA**



# INICIATIVA Y PROPUESTA

En **Gastromex** hemos creado el programa de capacitación técnica en **PANADERÍA DE ESPECIALIDAD** siendo el mas completo, vanguardista y competitivo en la formación de especialistas para la elaboración de productos de panificación.

Logramos que nuestros alumnos formen un perfil profesional altamente capacitados para emprender o ejercer en el campo laboral con facultades de marcar tendencia, innovar, dejar un sello exclusivo en sus productos y crear marcas o negocios de alto impacto en consumo.







TE OTORGAREMOS

**COMPETENCIAS Y  
CONOCIMIENTOS TÉCNICOS  
MEDIANTE PRÁCTICAS**

*Ativamente Potenciales*

APRENDE EN NUESTRA AULA PRACTICA DE ESPECIALIDAD EQUIPADA CON MAQUINARIA PROFESIONAL DE LA INDUSTRIA COMO LAMINADORAS, FERMENTADORAS, HORNO DE PIE DE PIEDRA, ETC. OBTENDRAS UN MANEJO TÉCNICO REAL DE LA INDUSTRIA.

[www.gastromex.mx](http://www.gastromex.mx)



# SISTEMA EDUCATIVO

Nuestro modelo académico es un SISTEMA HIBRIDO donde podrás contar con un programa académico 90% práctico y 10% teórico. Tendrás acceso exclusivo a nuestra PLATAFORMA VIRTUAL con cuenta particular de usuario donde podrás ingresar para abordar todo el contenido relacionado al módulo que estés cursando, podrás encontrar videos, manuales teóricos, formatos, presentaciones, información y contenido de gran valor que fortalecerán tu formación profesional logrando un perfil robusto y de especialidad.

Nuestro programa se divide en CINCO BIMESTRES dando como resultado un sistema educativo intensivo con una duración total de 10 MESES donde aprenderás todas las bases, fundamentos, técnicas de panadería clásica, panadería contemporánea y de vanguardia, panificación en la Industria, administración de obradores, cafeterías y muchas cosas más.

Como parte fundamental de este programa contaremos con clases demo, colaboraciones y visitas guiadas a molinos de harina, centros de panificación y negocios que han marcado tendencia en el rubro.



# MARCA LA DIFERENCIA DE CAPACITACIÓN CON PROFESIONALES



Gastromex es un centro de capacitación para la industria gastronómica donde se otorgan competencias laborales técnicas a lo largo del curso, actualmente hemos colaborado y capacitado a camaras, organismos públicos y grandes empresas de la iniciativa privada

Gastromex forma parte de la Red Conocer como prestadores de servicios de certificación y evaluación ante la SEP por lo cual al finalizar el diplomado obtendrás:

**“Certificación Oficial”** de los estándares y competencias adquiridos a lo largo del curso con validez oficial ante la SEP a nivel Federal.

**“Constancia STPS”** acreditando la capacitación bajo el catalogo nacional de áreas laborales y productivas.

**“Diploma institucional”** Gastromex Culinaria

Adicionalmente complementarás tu formación y perfil profesional certificandote en:

**“Microsoft Office Specialist”** certificación microsoft oficial en manejo de excel básico o avanzado (fundamental en administración de bares y restaurantes)

**“Distintivo H”** programa de inocuidad alimentaria avalado por SECTUR.





# PROGRAMA ACADÉMICO

## Primer Bimestre

INTRODUCCION A LA PANADERÍA  
MASAS LEUDADAS SIMPLES  
MASAS LEUDADAS ENRIQUECIDAS  
MASAS LAMINADAS  
MASAS LEUDADAS LAMINADAS  
PAN ACIMO  
MASAS FRITAS

## Segundo Bimestre

BIZCOCHO  
PAN DULCE REGIONAL  
BATIDOS MEXICANOS  
GALLETAS TRADICIONALES  
PAN BLANCO MEXICANO  
DANES  
FEITE  
DONAS DECORADAS Y TEMATICAS





## Tercer Bimestre

PREFERMENTOS Y MASAS MADRE  
PANADERÍA ESPAÑOLA  
PANADERÍA ITALIANA  
PANADERÍA FRANCESA  
PANADERIA ALEMANA Y PAISES BAJOS  
PANADERIA DE PAISES BAJOS  
PANADERIA ARABE Y MEDIO ORIENTE  
PANADERÍA INGLESA

## Quinto Bimestre

PRODUCCIÓN DE HARINAS  
PAN CONGELADO  
PAN PRECOCIDO  
PANADERÍA DE RESTAURANTE  
TAPAS Y MESAS DE PAN  
PAN Y VINO

## Cuarto Bimestre

PANES NUTRIMENTALES  
PANES DE OCASIÓN  
PANES GLUTÉN FREE  
MASAS LAMINADAS DE AUTOR  
BOLLERIA MODERNA  
ESCULTURA DE PAN 1  
PANADERÍA SOURDOUGH  
PANADERÍA SOURDOUGH 2





Nuestro Diplomado es impartido por el Chef Mauricio Torrés como residente de este gran programa académico, enriquecido con la colaboración de importantes chefs panaderos que actualmente generan tendencia en la industria por sus propuestas y conceptos de panificación en los mejores restaurantes, amasijos, hoteles y establecimientos de México. A lo largo del diplomado podrás interactuar con todo el equipo de panaderos profesionales quienes te aportarán sus amplios conocimientos, técnicas específicas y de especialidad así como el aprendizaje de campo con las distintas visitas guiadas a las panaderías y cocinas de producción o amasijos mas importantes.

*Las oportunidades mas grandes surgen  
de aprovechar las mas pequeñas*



# PREPARATE Y SUMATE AL CAMPO LABORAL O EMPRENDE TU NEGOCIO

EMPRENDE EN DISTINTOS CONCEPTOS DE NEGOCIOS:

- ✓ CATERING PAN Y VINO PARA EVENTOS
- ✓ COMERCIO DE MASAS PROCESADAS
- ✓ PRODUCTOR DE PAN CONGELADO, CRUDO O PRECOCIDO
- ✓ PANADERIAS, CAFETERÍA O RESTAURANTE
- ✓ CAPACITADOR DEL AREÁ DE LA PANIFICACIÓN
- ✓ DISEÑADOR DE LÍNEAS DE PRODUCCIÓN PARA NEGOCIOS DE PANIFICACIÓN
- ✓ CONSULTORÍA Y DESARROLLADOR DE PROPUESTAS GASTRONÓMICAS CON ESPECIALIDAD EN MENÚS DE PAN



# INFORMES

## PANADERÍA DE ESPECIALIDAD

### MATUTINO

**DÍAS:**  
LUNES Y MIERCOLES

**DURACIÓN:**  
10 MESES (5 BIMESTRES)  
**HORARIO:** 8:30 A 11:30 A.M.

**COSTO DE COLEGIATURA:**  
\$4,980.00  
(INCLUYE INSUMOS DE PRÁCTICAS)

**Descuento por promociones  
vigentes del 10%**

**COSTO DE OFERTA:**  
**\$4,482.00**

### VESPERTINO

**DÍAS:**  
MARTES Y JUEVES

**DURACIÓN:**  
10 MESES (5 BIMESTRES)  
**HORARIO:** 4:30 A 07:30 P.M.

**COSTO DE COLEGIATURA:**  
\$4,980.00  
(INCLUYE INSUMOS DE PRÁCTICAS)

**Descuento por promociones  
vigentes del 10%**

**COSTO DE OFERTA:**  
**\$4,482.00**

### INTENSIVO VIERNES

**DÍAS:**  
Viernes

**DURACIÓN:**  
10 MESES (5 BIMESTRES)  
**HORARIO:** 2:30 A 7:30 P.M.

**COSTO DE COLEGIATURA:**  
\$4,980.00  
(INCLUYE INSUMOS DE PRÁCTICAS)

**Descuento por promociones  
vigentes del 10%**

**COSTO DE OFERTA:**  
**\$4,482.00**



## PRIMER PAGO INCLUYE

|                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| INSCRIPCIÓN-----            | \$1,510.00                     |
| SEGURO ESTUDIANTIL-----     | \$930.00                       |
| KIT ESTUDIANTIL BAKERS----- | \$2,610.00                     |
| PRIMER COLEGIATURA-----     | De acuerdo al horario a elegir |

## KIT ESTUDIANTIL BAKERS

FILIPINA INSTITUCIONAL

GORRO MANDARÍN

MANDIL INSTITUCIONAL

CALZADO ANTIDERRAPANTE

PANTALÓN BLANCO DE COCINA

RECETARIOS IMPRESOS DE CADA PRACTICA

CUENTA CON CCESO ILIMITADO A PLATAFOMA VIRTUAL



*La mejor manera de predecir  
el futuro es creandolo*

**¡GRACIAS!**