



dolcenero
por Mao Montiel

FORMULACIÓN CON MASA MADRE Y GESTIÓN DE UNA PANADERÍA

Imparte: **Bernardo Flores** .

Tema: **Curso intensivo "Formulación con masa madre y gestión de una panadería"**

Fecha: 20 y 21 de octubre 2026.

Horario: Matutino de 09:00 hrs a 15:00 hrs.

Duración: 2 días, 6 horas intensivas diarias.

Costo: **\$6,800.00, opción a 3 meses s/interés pagando en línea o en sucursal.**

Formato: Masterclass

Incluye: Mandil, diploma, manual, materia prima y preparaciones realizadas en la clase.

Ubicación: Shopping Plaza , Av. Lomas Verdes #640, local 27, Lomas Verdes 1ª sección, Naucalpan, CP 53120

OBJETIVO DEL CURSO.

Serán 2 días de curso en los que vamos a profundizar en la fermentación y formulación aplicadas a diferentes tipos de masas

Trabajaremos pan campesino de masa madre, pizza, sccachiatta, brioche, pan de muerto y conchas, buscando comprender los procesos y las variables que nos permiten tener mayor control y consistencia en cada producto.

Además, abordaremos temas fundamentales para llevar una panadería a nivel profesional: selección de hornos, amasadoras y equipamiento, organización y planeación de la producción, escalamiento de recetas y procesos, reducción de mermas y toma de decisiones para hacer una producción más eficiente y rentable.

TEMARIO A TRATAR

- Diferentes tipos de harinas, sus ventajas y desventajas.
- Selección de la harina correcta para cada uno de nuestros prefermentos y panes .
- Repasar entendimiento sobre fermentación con levadura comercial (alcohólica)
- Entender las características y usos de los prefermentos con levadura comercial (biga y poolish, ¿cuándo usarlos y cuánto usar?)
- Entender el proceso de fermentación con levadura salvaje (láctico-acética).
- Introducir el concepto de acidez y su medición (PH.)
- Entender la fermentación y el concepto de acidez (PH y su efecto en el comportamiento de levaduras, bacterias y enzimas, y por tanto en el desempeño de las masas)
- Analizar los factores que afectan la acidez (harina, hidratación, temperatura y tiempo)
- Conocer las bondades del uso de masa madre sobre la digeribilidad y nutrición del pan

FORMULACIÓN CON MASA MADRE Y GESTIÓN DE UNA PANADERÍA

- diferencias entre:
 - leaven joven vs leaven maduro
 - leaven líquido vs leaven duro
 - leaven blanco vs leaven integral
 - leaven trigo vs leaven centeno
- Conocer las bondades del uso de masa madre sobre la digeribilidad y nutrición del pan.
- Ser capaz de REFORMULAR CUALQUIER RECETA sin prefermentos hacia una con pre-fermentos, según los resultados deseados en nuestro pan.
- Aplicación de masa madre en la panadería dulce.
- Gestión de tiempo para amasados, fermentación y horneados.
- Correcta selección de equipos de acuerdo al volumen de nuestra panadería.
- Como organizar y realizar la planeación de producción adecuada para mi panadería, no todos los volúmenes se trabajan de la misma manera.
- Que método de fermentación me conviene más ? Directo, retardado ó larga fermentación
- Escalamiento de recetas y procesos para poder controlar bien un crecimiento acelerado de nuestro negocio.
- Reducción y aprovechamiento de mermas.
- Toma de decisiones adecuadas para poder realizar una producción más eficiente y rentable.

Panadería a ejecutar.

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| - Campesinos de MM | - Pan de muerto con masa madre |
| - Pizza. | - Pan Brioche |
| - Sccachiatta (masa ciabatta) | - Conchas |
| ... | ... |

CLÁUSULAS E INFORMACIÓN IMPORTANTE

- Para poder llevar a cabo este curso requerimos al menos 5 personas inscritas.
- Si las 5 personas no se juntan, el total de tu transferencia se devolverá al 100% a la cuenta de la cual se realizó la transferencia por el pago del curso.
- Se puede reservar lugar con el 50% del total.
- El 50% restante deberá ser liquidado el día del curso en EFECTIVO.
- En caso de realizar tu pago y no poder asistir al curso, podrás indicarnos hasta con 8 días de anticipación y se te hará el reembolso del 70% de tu transferencia.
- En caso de pasar la fecha límite de cancelación, te ofrecemos la opción de transferir por tu cuenta el curso a algún amigo o conocido, por supuesto, dando aviso a dolcenero para que considere los cambios pertinentes para la elaboración del diploma.
- Todos los cursos que se dan en dolcenero contienen un manual teórico con la información a analizar y tratar durante la duración del curso.
- La materia prima está totalmente incluida en el precio.
- Se pide de antemano a los participantes que sean puntuales por respeto a los demás, aún así siempre daremos un margen de tolerancia de 10-15 min antes de dar por iniciado el curso.
- Todas las dudas serán aclaradas por el/la Chef instructor/instructora, además el staff de dolcenero también siempre estará apoyando para proveer el material, herramientas y materia prima que el alumno requiera.
- Se dará un diploma al finalizar el curso, como constancia de que se concluyó con éxito el mismo.

INFORMACIÓN PARA PAGOS

DATOS BANCARIOS:
BBVA BANCOMER
MAURICIO MONTIEL BARREDO
CTA. 0107305249
CLABE: 012180001073052497

Aplica el pago a 3 meses sin intereses en:
SUCURSAL - Av. Lomas Verdes #640 local 27, dentro de shopping plaza.
TIENDA ONLINE- <https://www.dolcenero.mx> , seleccionando la opción de paypal para el pago.

Para pagos por PAYPAL
Ingresar al siguiente link y realizar el movimiento por la cantidad indicada.
[PayPal.Me/dolcenero](https://www.paypal.com/mx/payto?email=ventas@dolcenero.mx)

*Favor de enviar comprobante de pago, nombre completo, teléfono móvil y nombre del curso al que se está inscribiendo a los siguientes correos:
ventas@dolcenero.mx