

CURSO DE ELABORACION DE PAN: TRADICIONAL, ECOLOGICO Y CON LEVADURA MADRE

FORMACION AGRARIA 2017

21 de marzo de 2017

10:15- Presentación

De 10:30 hasta 14,30 horas

- Introducción: La panadería en España.
- Materia prima en Panadería: Tipos de harinas (calidad y composición), el gluten, el agua y la sal.

De 16:00 hasta 20:00 horas

Práctica: Elaboración de masa madre y prefermentos. Pan integral de trigo de masa madre; Pan integral de centeno de masa madre; Pan multicereales; Pan rústico con masa madre.

22 de marzo de 2017

De 10:30 hasta 14:30 Horas

- Procesos de elaboración: formulación, amasado, fermentación.
- La fermentación y sus funciones.

De 16:00 hasta 20:00 Horas

Práctica: Pan de payes, Hogaza de León, Chapata, Barra gallega

23 de marzo de 2017

De 10:30 hasta 14:30 horas

- Aditivos en panificación y Formado de las piezas.
- La cocción y los hornos: tipos, vapor de agua en la cocción.

De 16:00 hasta 20:00 Horas

Práctica: Pan de molde, Pan de hamburguesa, Medias noches, Pan quemao

24 de marzo de 2017

De 10:30 hasta 14:30 horas

- Defectos del pan causas y soluciones

De 16:00 hasta 20 Horas

Práctica: Torta de aceite, Baguette, barras, molletes.

PARA ASISTIR, ES NECESARIO PRESENTAR UNA SOLICITUD EN LAS DIRECCIONES PROVINCIALES DE AGRICULTURA DE LA JUNTA DE COMUNIDADES DE CASTILLA-LA MANCHA, EN LAS OFICINAS COMARCALES AGRARIAS (OCA) DE LA REGIÓN O EN EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN APÍCOLA Y AGROAMBIENTAL (CIAPA-IRIAF) DE MARCHAMALO.

MÁXIMO DE ASISTENTES 20 PERSONAS

LUGAR- CIAPA Marchamalo. IRIAF. Camino San Martín s/n. Marchamalo. Guadalajara.

PONENTE- Juan Carlos Menéndez Cogolludo. El Espíritu del Bosque.

COORDINADOR DEL CURSO: José Alberto Viñuelas de la Fuente. avinuelas@jccm.es. TF: 949-885014