

ELABORACIÓN DE PAN

1, 2 y 3 de junio de 2026

Madridejos (Toledo)

Vivero de Empresas

PROGRAMA

Ponente: María Alcázar

Objetivo: Capacitar a los participantes para elaborar su propio pan. Conocer las distintas técnicas y adquirir las habilidades necesarias para la correcta realización de las diferentes modalidades de elaboración de pan.

Lunes 1

Horario: 15:00h. - 22:00h.

- **Introducción:**
 - Pan ázimo
 - Levaduras y usos
- Panes sin fermentación
- Panes doble fermentación
- Panes de sabores

martes 2

Horario: 15:00h. - 22:00h.

- Panes de molde
- Pan hokkaido japonés
- Pan bao

miércoles 3

Horario: 15:00h. - 21:00h.

- Pan de leche
- Pan brioche
- Pan de especias

Inscripciones

Inscripción obligatoria, plazas limitadas, plazo de solicitud hasta el **29-05-2026** a las 14:00h. Se comunicará a las personas seleccionadas.

- Las solicitudes se registrarán en el Registro único de la JCCM, dirigido al Servicio de Investigación del IRIAF.

Email: investigacioniriaf@jccm.es

Teléfono: 925247406/925265652

<https://iriaf.castillalamancha.es/formaciones-y-eventos>

Descarga solicitud

