

ELABORACIÓN DE PAN

15 al 17 junio de 2026

Villacañas (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 15

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

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

martes 16

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

- **Panes de molde**
- **Pan hokkaido japonés**
- **Pan bao**

miércoles 17

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

- **Pan de leche**
- **Pan brioche**
- **Pan de especias**

Inscripciones

Inscripción obligatoria, plazas limitadas, plazo de solicitud hasta el **11-06-2026** 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

