

# REPOSTERÍA TRADICIONAL Y ARTESANA

29 de junio al 1 de julio de 2026

Villacañas (Toledo)

Vivero de Empresas

## PROGRAMA

**Ponente: María Alcázar**

**Objetivo:** Capacitar a los participantes para elaborar repostería tradicional y artesana. Conocer las distintas técnicas y adquirir las habilidades necesarias para la correcta realización de las diferentes modalidades de elaboración de repostería

### **lunes 29**

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

- Croissant
- Napolitana
- Pasta choux. Croquembouche
- Bollos suizos

### **martes 30**

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

- Pasteles tradicionales
- Susos
- Roscón de reyes
- Ensaimada

### **miércoles 1**

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

- Rosquillas
- Donuts
- Masas batidas
- Éclairs
- Pannettone

## Inscripciones

Inscripción obligatoria, plazas limitadas, plazo de solicitud hasta el **25-06-2026** 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.

**Descarga solicitud**



Email: [investigacioniriaf@jccm.es](mailto:investigacioniriaf@jccm.es)

Teléfono: 925247406/925265652

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

## Financia:



Castilla-La Mancha



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales