

ELABORACIÓN DE PAN

6 al 8 julio de 2026

La Mata (Toledo)

Centro Cultural

PROGRAMA

Ponente: Alberto Tabernero

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 8

Horario: 08:00h. - 15:00h.

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

martes 7

Horario: 08:00h. - 15:00h.

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

miércoles 8

Horario: 08:00h. - 15:00h.

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

Inscripciones

Inscripción obligatoria, plazas limitadas, plazo de solicitud hasta el **02-07-2026** 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

