

REPOSTERÍA TRADICIONAL Y ARTESANA

9 de julio al 11 de julio de 2026

La Mata (Toledo)
Casa de la Cultura

PROGRAMA

Ponente: Alberto Tabernero

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

jueves 9

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

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

viernes 10

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

- Pasteles tradicionales
- Susos
- Roscón de reyes
- Ensaimada

sábado 11

Horario: 08:00h. - 14:00h.

- Rosquillas
- Donuts
- Masas batidas
- Éclairs
- Pannettone

Inscripciones

Inscripción obligatoria, plazas limitadas, plazo de solicitud hasta el **6-07-2026** 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.

Descarga solicitud



Email: 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