

ELABORACIÓN DE PAN

20 al 22 de julio de 2026

Consuegra

Centro ocupacional Reina Sofía

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 20

Horario: 8:00h. - 15:00h.

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

Martes 21

Horario: 8:00h. - 15:00h.

- Panes de molde
- Pan hokkaido japonés
- Pan bao

Miércoles 22

Horario: 8:00h. - 14:00h.

- Pan de leche
- Pan brioche
- Pan de especias

Inscripciones

Inscripción obligatoria, plazas limitadas, plazo de solicitud hasta el **16-07-2026** 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

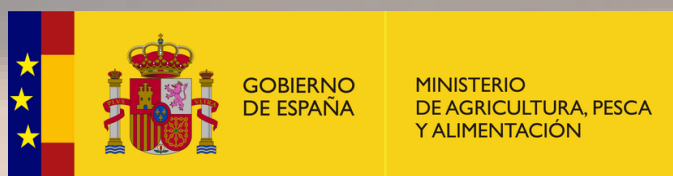
Teléfono: 925268912

Financia:

https://iriaf.castillalamancha.es/descargas_formacion_iriaf



Castilla-La Mancha



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales