

EL AZAFRÁN DE LA MANCHA. CONOCIMIENTO Y APLICACIÓN GASTRONÓMICA

17 al 20 de agosto de 2026

Madridejos

Museo del azafrán

Ponente: Raúl González Rollón

Objetivo:

Capacitar a los alumnos en el conocimiento, valoración y aplicación gastronómica del azafrán.

Horario: 9:00h. - 14:00h.

PROGRAMA

Lunes 17

- El azafrán de La Mancha.
- Historia, cultura y cata profesional.
- Aplicación básica y extracción técnica.
- Cata profesional.

Miércoles 19

- El azafrán en la repostería profesional y pastelería de vanguardia.
- Teórico-técnico.
- Taller de pastelería e I+D dulce.

Martes 18

- El azafrán en la cocina tradicional y de vanguardia.
- Teórico-técnico.
- Taller práctico de cocina.

Jueves 20

- Productos elaborados con azafrán y desarrollo de I+D.
- Teórico-técnico innovación y desarrollo de productos.
- Taller de transformación alimentaria.

Inscripciones

Inscripción obligatoria, plazas limitadas, plazo de solicitud hasta el **14-08-2026** 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

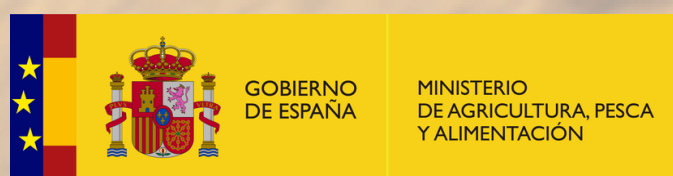
Teléfono: 925247406/925265652

<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