

PANADERÍA

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	01/01/2025 - 02/01/2025
LUGAR	<u>Donostia-San Sebastián</u>
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Online

**Más información
e inscripción**

DIRIGIDO A

Curso online de panadería: aprende a elaborar pan artesanal y descubre las técnicas esenciales de amasado, fermentación y horneado.

Domina el arte de la panadería con un curso online flexible. Aprende con showcookings, recetas detalladas, videos, podcasts y técnicas avanzadas para hacer pan profesional. Y si tienes cualquier consulta, ponte en contacto con el tutor del curso y profundiza en tu conocimiento.

Dirigido a:

- Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
- Graduados/as en estudios de cocina.

PROGRAMA

La gestión de altas en la plataforma se lleva a cabo los lunes, miércoles y viernes, lo que significa que en un período no superior a 72 horas después de tu inscripción, obtendrás tus credenciales de acceso.

25 horas de formación que podrás realizar a tu ritmo durante un periodo de 6 meses.

- Introducción a la panificación
 - Principales ingredientes del pan
 - El porcentaje del panadero
 - Los 12 pasos para hacer pan
 - Ley del pan
- Composición de las harinas
 - El almidón
 - Materia grasa y las cenizas
 - Clasificación de las harinas según su fuerza

- Clasificación de las harinas según su extracción
- Prefermentos y masas madres
 - Tipos de prefermentos y usos
 - Fermentación: tiempos vs. levadura
 - Conservación y uso
- El amasado
 - Influencia de los ingredientes en la masa
 - Métodos de amasado
 - Amasado manual
 - Sobreoxidación de la masa
 - Desarrollo del gluten
- La fermentación del pan
 - Tipos de levadura
 - Actividad enzimática
 - Etapas de la fermentación: fermentación en bloque, desgasificado, plegado, boleado, reposo
- El horneado
 - El corte o greñado
 - Reacciones que ocurren durante el horneado
 - Fin de la cocción
 - Enfriado y conservación
 - Retrogradación del almidón
- Pan y otros productos de masas
 - El sabor del pan
 - Defectos de la panificación
 - Ingredientes adicionales
 - Pizza: características generales y regionales
- Panes del mundo
 - Kachapuri y bage
 - Mochi, dango y bao
 - Injera y Ramazan

PROFESORADO

Urda, Txema
Salvador, Edorta

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/curso/panaderia>