Mondragon Unibertsitatea

PANADERÍA

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	01/01/2025 - 02/01/2025
LUGAR	Donostia-San Sebastián
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
  - Retrogradición 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

---

http://193.146.78.145:8080/Plone/es/curso/panaderia