



## CURSOS DE OBRADOR INICIACIÓN A LA PANADERIA

### FECHAS:

Del 27/04/2019 al 15/06/2019

### OBSERVACIONES:

40 horas 8 sesiones del 27/04/19 al 15/06/19 de 09:00 a 14:00

### EL CURSO INCLUYE:

- Formación presencial, teórica, práctica y participativa.
- Todos los ingredientes necesarios para la elaboración individual de los productos (cada participante elabora sus propios productos).
- Utensilios, máquinas y equipos profesionales.
- Ropa de trabajo para el obrador
- Los productos elaborados para ser degustados.
- Atención personalizada por parte de nuestros expertos.
- Seguro de accidentes.
- Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración.
- Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada del Gremio de Panaderos de Barcelona.

### PRECIO:

700€

INSCRIPCIÓN: Departamento de Formación del Gremio de Panaderos de Barcelona. Cristina Garcia  
cgarcia@gremipabcn.com  
Tf. 93.215.55.00

IMPARTICIÓN: Escola de forners de Barcelona, c /  
Pau Claris, 141 (baixos). Barcelona.

### DESTINATARIOS

El curso se dirige a las personas que deseen iniciarse en el sector de la panadería mediante el aprendizaje de la elaboración de productos de consumo común.

### OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos prácticos y teóricos para elaborar masa madre y mejorante natural. Conocer las técnicas de selección de ingredientes, elaboración y cocción de panes así como su aplicación práctica..

### DURACION

40 horas distribuidas en 8 sesiones de 5 horas.

### CONTENIDOS

#### Sesión 1. Panes Catalanes.

Procesos básicos de elaboración, ingredientes y técnicas. La masa madre. El mejorante natural.

Elaboraciones: chusco catalan.

#### Sesión 2. Panes de flama.

Elaboraciones: barra larga (baguette) y payés.

#### Sesión 3. Panes con alta hidratación.

Elaboraciones: barra gallega, moña gallega, chapata italiana.

#### Sesión 4. Panes enriquecidos.

Elaboraciones: pan de molde, pan de Viena, coca de panadero y coca de vidrio.

#### Sesión 5. Panes con harinas especiales.

Elaboraciones: pan de espelta blanca y pan de espelta integral con masa madre poolichs

#### Sesión 6. Panes con harinas especiales.

Elaboraciones: pan de kamut, pan de centeno.

#### Sesión 7. Panes especiales.

Elaboraciones: pan del priorato (sin levadura), pan de maíz, pan del ermitaño.

#### Sesión 8. Panes Catalanes.

Elaboraciones: pan de Sant Jordi y Llonguet.

### METODOLOGÍA

Curso práctico realizado en obrador con los complementos teóricos necesarios para confeccionar y analizar las diferentes fichas técnicas de elaboración.

### ACREDITACION

Certificado de aprovechamiento.

### LUGAR DE REALIZACION

Escuela de Panaderos de Barcelona Xavier Vilamala. c/ Pau Claris 141, baixos - Barcelona.

