

# ELABORACIÓN DE PANES TRADICIONALES



- **Nombre completo:**  
ELABORACIÓN DE PANES TRADICIONALES
- **Fecha de inicio:**  
26/11/2024
- **Fecha de inscripción:**  
20/11/2024
- **Duración:**  
30 horas
- **Tipo:**  
Subvencionado
- **Modalidad:**  
Presencial
- **Importe del curso:**  
0.00 €
- **Bonificación:**  
0%



## Objetivos Del Curso

### OBJETIVOS

Elaborar panes tradicionales regionales aprovechando las nuevas tecnologías del frío.

## **CONTENIDOS**

1. MATERIAS PRIMAS Y SU INTERRELACIÓN CON EL PROCESO PANARIO
2. LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN. ASPECTOS QUE INCIDEN EN LA CALIDAD DEL PAN
3. LOS SISTEMAS DE CONSERVACIÓN: REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN EN MASA Y PRECOCCIÓN
4. PROBLEMAS MÁS COMUNES QUE INCIDEN EN LA CALIDAD
5. ELABORACIÓN DE RECETAS DE PANES