

PANES TRADICIONALES



- **Nombre completo:**
PANES TRADICIONALES
- **Fecha de inicio:**
01/04/2024
- **Fecha de inscripción:**
01/04/2024
- **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

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: