



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



Castilla-La Mancha



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

CURSO DE FORMACIÓN

ELABORACIÓN DE PAN

DEL 26 AL 29 DE SEPTIEMBRE DE 2022

DURACIÓN 32 HORAS

PROGRAMA

Materias primas: harinas, levadura, sal, masas madre, agua.

Proceso: amasado, división, reposo, fermentación, cocción.

Recetas: pan común, hogaza, integral, centeno, avena, espelta, trigo duro, chapata, baguette, castellana, libreta candeal, colones, barra gallega, payés, francesillas.

HORARIO Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

De 09:00 a 14:00 y de 15:30 a 18:30

Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo
(CIAPA-IRIAF). Camino San Martín, s/n. 19180 MARCHAMALO
(GUADALAJARA)

PONENTES

Jesús Calaveras y Manuel Flecha. CrustPan

COORDINADORA

Ana María Aventín Puértolas. Tel. 949 888619. aaventin@jccm.es

PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Delegación Provincial de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Guadalajara, Oficinas Comarcales Agrarias, CIAPA de Marchamalo, cualquier oficina de Registro Único o Registro Electrónico de la JCCM, o secretaria.ciapa@jccm.es, **hasta el día 12 de septiembre.**

INSCRIPCIÓN GRATUITA

MÁXIMO 15 PARTICIPANTES

*Los destinatarios del Curso/Jornada serán las personas que **desarrollen** sus actividades o **presten** sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo **trabajo** se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito.