



Curso: "Nutrición, innovación, tradición y elaboración ecológica de pan artesano y bollería saludable."

Justificación

Se puede innovar en panadería buscando la autenticidad del producto, la mejora de la salud y manteniendo las propiedades sensoriales del pan tradicional, nutricionalmente equilibrado y evitando alergias, mimando el origen de las materias primas y la elaboración para obtener un producto final de máxima calidad.

Esta formación está orientada a los docentes de F.P., tanto de Industria Alimentaria como Hostelería y Turismo. También tendrán cabida, caso de haber plaza, aquellos docentes de Biología, Educación Física, del departamento de Orientación o tutores interesados en educar en una **alimentación saludable** relacionado con panadería.

Objetivos

- Buscar la excelencia y la salubridad en panadería y bollería.
- Conocer la importancia del equilibrio en la nutrición.
- Innovar en las nuevas tendencias de panadería y bollería, de manera sostenible.
- Elaborar panes de masa madre sin aditivos y con autólisis.
- Saber apreciar los matices que identifican un producto saludable.

Contenidos

- Primer día:
 - Panes de larga fermentación con **fermento natural** y autólisis, con harinas de molido a la piedra o molido en cilindro.
 - Ponencia sobre los procesos de elaboración.
 - Resolución de dudas.

Elaboración de los panes:

- Hogazas – **Pan de pueblo** - Pan de coca - Kamut ecológico - Integral 100% - Espelta ecológica - Pan de pasa y nueces -
- Segundo día:
 - **Cocción** de los panes elaborados y su valoración.
 - **Cata** de los productos finales.

Destinatarios

Personal docente con destino en centros sostenidos con fondo públicos del ámbito del CPR de Don Benito-Villanueva.

En caso de haber más solicitudes que plazas, se atenderá preferentemente:

Profesorado de la familia de "Nutrición y Alimentación" así como de "Hostelería y Turismo" siempre que lo mencione en la solicitud.

Siempre se atenderá según orden de inscripción.

Se establecerá un mínimo de 12 y un máximo de 20 participantes.

Metodología

El desarrollo de este curso es eminentemente práctico, fomentando la participación y de aplicabilidad en el aula.

Temporalización e inscripciones

El Curso se realizará en el centro "Obrador artesano Quintana", calle Valdivia nº3, en Villanueva de la Serena. En primera edición los días 29 y 30 de octubre, en segunda edición los días 12 y 13, en horario de 17:00H a 21:00H.

Las inscripciones se podrán realizar en el enlace disponible en la página web del CPR Don Benito-Villanueva.

El plazo de inscripción finalizará el 25 de octubre de 2018.

La lista de admitidos será publicada el 26 de octubre de 2018.

Ponentes

Javier Quintana Lorenzo, panadero artesano.

Certificaciones

Se expedirá un certificado de 8 horas (1 créditos) al profesorado que asista con regularidad al 85% del tiempo de duración de la actividad, según la orden del 31 de octubre de 2000 (D.O.E. 4 de noviembre), y que realice la evaluación final de la misma.

Se evaluará la cualificación en la adquisición de los contenidos abordados, mediante el análisis de las prácticas propuestas por el ponente y desarrollada por los asistentes en el transcurso de la actividad.

Asesor responsable

Jesús Parejo Suárez, asesor en el CPR de Don Benito- Villanueva de la Serena.

E-mail: cprdbv.asesoria1@edu.juntaex.es
924021612

