



## LA CALIDAD DEL PAN QUE COMEMOS: LA IMPORTANCIA DE LOS CEREALES, LOS MICROORGANISMOS Y LOS PROCESOS

**Código del curso:** 2021cc34

**Fecha de celebración:** 22 y 23 de julio de 2021

**Directores:**

- Profa. Dra. Dña. Belén Floriano Pardal. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide
- Prof. Dr. D. Andrés Garzón Villar. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide

**Duración:** 15 horas

**Eurocréditos:** 1 ECTS

**Tarifa:** 60 € (40 € en modalidad online) \*No incluye tasa de gestión y emisión de diploma. [Más información](#)

**Web:** [www.upo.es/olavideencarmona/cursos-de-verano/cursos/cc34/](http://www.upo.es/olavideencarmona/cursos-de-verano/cursos/cc34/)

**RESUMEN DEL CONTENIDO DEL CURSO:** según el Informe Anual de Indicadores sobre Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente correspondiente al año 2019, elaborado por el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, el subsector de panadería y pastas alimenticias es el que aglutina el mayor porcentaje de empresas alimenticias en España (38,2%). En Andalucía, dentro del Registro de Industrias Agroalimentarias (GRIA) de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, aparecen 364 empresas cuya actividad económica es la fabricación de pan y de otros productos de panadería. Este sector representa, por tanto, un importante motor económico tanto a nivel autonómico como nacional.

A pesar de la disminución del consumo de pan en un 1,4% de 2018 a 2019 recogida en el 'Informe del consumo en alimentación en España' 2019, elaborado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, es indudable el creciente interés de los consumidores por nuevos tipos de productos panaderos elaborados tradicionalmente, respetuosos con el Medio Ambiente y con propiedades saludables. Así, frente a la fabricación de panes industriales, se ha producido un aumento en la elaboración de panes tradicionales obtenidos mediante el uso de masas madre fermentadas, lo que proporciona, según los estudios realizados, no sólo un producto más duradero, sino con propiedades organolépticas y nutricionales mayores que los panes industriales.

En este curso teórico-práctico se analizarán diversos aspectos relacionados con la fabricación del pan, desde la calidad de las harinas, la importancia de los microorganismos (levaduras y bacterias lácticas), los procesos y la legislación vigente en materia de calidad del pan. Además, contaremos con la exitosa experiencia de jóvenes científicos convertidos en emprendedores dentro del sector panadero. Se completará con una sesión práctica de amasado y obtención de masa madre y pan, además de una cata de panes y aceite de oliva. El alumnado deberá venir provisto de delantal y traer un bote de cristal para conservar la masa madre.

**DIRIGIDO A:** estudiantes de ramas del conocimiento relacionadas con la Nutrición Humana y Dietética, Tecnología de los Alimentos, Biotecnología, Biología, profesionales de los sectores harinero y panadero y público en general con interés en el sector de la alimentación.

---

**PROGRAMA:**

- Jueves 22** 09'00-09'30 Recepción y entrega de documentación.
- 09'30-10'00 Inauguración del curso.
- 10'00-11'00 Conferencia: **“El cultivo del trigo en España y factores que afectan a su calidad”**.  
- D. Alejandro Castilla. Técnico especialista titular en el área de producción agraria. Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA). Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible. Junta de Andalucía.
- 11'00-12'00 Conferencia: **“Harinas panaderas”**.  
- D. Javier Alonso. Presidente de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC).
- 12'00-13'00 Conferencia: **“Microbiología de las masas madre panaderas”**.  
- Profa. Dra. Dña. María Ángeles Santos. Departamento de Microbiología y Genética. Universidad de Salamanca.
- 16'00-17'00 Conferencia: **“Del laboratorio a la empresa”**.  
- D. Antonio Fernández. Empresa Baking Bread, pan de masa madre.
- 17'00-18'30 Mesa redonda: **“Norma de la calidad del pan”**.  
**Participan:**  
- D. Eduardo Villar. Presidente de la Confederación Española de Organizaciones de Panadería (Ceoppan).  
- D. Eulogio González Roldán. Presidente de la Asociación Pan de Alcalá.  
- D. Antonio Fernández. Empresa Baking Bread.  
- Dña. Ornella Castielli. Empresa InFermento.
- Viernes 23** 09'30-13'00 Práctica: **“Obtención de masa madre, amasado y horneado de pan”**.  
- Dña. Ornella Castielli. Empresa InFermento.
- 13'00-14'00 **Cata de pan.**  
- D. Domi Vélez. Panadería El horno de Vélez.
- 14'00-14'45 **Cata de aceites a cargo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Estepa.**
- 14'45-15'00 Clausura del curso.

**PATROCINAN:**



**COLABORAN:**



**Instrucciones de matrícula:**

<https://www.upo.es/olavideencarmona/cursos-de-verano/normativa-de-matriculacion/>

**Automatricula:**

<https://www.upo.es/olavideencarmona/cursos-de-verano/automatricula/>

Sede Olavide en Carmona - Rectora Rosario Valpuesta  
C/ Ramón y Cajal, 15. 41410 - Carmona (Sevilla)  
954 144 355 / 608 234 949  
[www.upo.es/olavideencarmona](http://www.upo.es/olavideencarmona)  
[olavideencarmona@upo.es](mailto:olavideencarmona@upo.es)