



Taller magistral “Cómo hacer pan saludable de calidad”

Código del curso: 2023cc24

Enlace web: <https://www.upo.es/formacionpermanente/cursos-de-verano/taller-magistral-como-hacer-pan-saludable-de-calidad>

Fecha: 13 de julio de 2023

Duración: 7,5 horas

Eurocréditos: 1 ECTS

Tarifa: 50,00 €*
* El coste del certificado-diploma de aprovechamiento es de 10,00 € (en concepto de gestión de expediente y emisión)

Formato: Presencial

Dirección del curso: **Profa. Dra. Dña. María Belén Floriano Pardal.** Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide

Coordinación del curso: **Prof. Dr. D. Andrés Garzón Villar.** Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide

Resumen del contenido del curso

En este taller magistral se analizarán diversos aspectos relacionados con la obtención de pan saludable: la calidad de las harinas, la importancia de los microorganismos (levaduras y bacterias lácticas) y los procesos y la legislación vigente en materia de calidad del pan. Estos aspectos se abordarán tanto desde un punto de vista teórico por un experto en la materia, Jorge Pastor, antiguo presidente del Club Richemont Internacional (<https://richemont-club.com/en/>), como desde un punto de vista práctico por un panadero artesano de la provincia de Sevilla, Ángel M. Sánchez, tercera generación de panaderos de Coria del Río y propietario de la panadería El Pan de Ángel Puchi (<https://www.facebook.com/elPanDeAngelPuchi/>). El alumnado deberá venir provisto de delantal.



Dirigido a

Estudiantes de ramas del conocimiento relacionadas con Nutrición Humana y Dietética, Tecnología de los Alimentos, Biotecnología, Biología, profesionales del sector panadero y público en general.

Programa

Jueves 13 de julio

- | | |
|----------------------------|--|
| 09,00 a 09,30 horas | Recepción y entrega de documentación. |
| 09,30 a 10,00 horas | Bienvenida y presentación del taller. |
| 10,00 a 12,00 horas | Taller práctico de pan saludable. <ul style="list-style-type: none">• D. Ángel Manuel Sánchez Ramos. Panadero y propietario de El Pan de Ángel Puchi. |
| 12,00 a 12,30 horas | Descanso. |
| 12,30 a 14,00 horas | Conferencia: "Teoría y práctica del pan saludable de calidad" . <ul style="list-style-type: none">• D. Jorge Pastor Moreno. Licenciado en Historia Moderna y Contemporánea por la Universidad de Deusto, PPJJ, Bilbao. Expresidente del Club Richemont Internacional, CRI hasta octubre de 2021. |
| 15,30 a 18,00 horas | Taller práctico de pan saludable (continuación). <ul style="list-style-type: none">• D. Ángel Manuel Sánchez Ramos. Panadero y propietario de El Pan de Ángel Puchi.• Prof. D. Andrés Garzón Villar. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide.• Profa. Dña. María Belén Floriano Pardal. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide. |
| 18,00 a 18,30 horas | Clausura del curso y entrega de diplomas. |

Cursos de Verano

OLAVIDE EN CARMONA
21ª edición



Patrocinan



Fundación

Cajasol

Colabora



Contacto

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

olavideencarmona@upo.es