

9 AL 13
DE NOVIEMBRE



JOSÉ ROLDÁN
World Baker 2025



LUGAR DE IMPARTICIÓN

Escuela de panadería y pastelería IBP Center
Campus FP Córdoba
Av. Menéndez Pidal, s/n, 14004, Córdoba



CURSO INTENSIVO

CALIDAD Y EFICIENCIA EN LA PANADERÍA Y BOLLERÍA

INFORMACIÓN GENERAL

Curso intensivo dirigido exclusivamente a profesionales del sector que buscan trabajar mejor, organizar la producción y ampliar la gama, utilizando de forma inteligente masas, fermentaciones y procesos, sin renunciar a la identidad y a la calidad del producto artesano.

Duración: 30h

Fechas: 9 al 13 de noviembre

Horario: de lunes a viernes de 15:00 a 21:00h

Metodología: 100% práctica que simula el entorno de trabajo de las empresas del sector

Precio: 930€* parcialmente bonificable (consultar condiciones con el Dpto. de Formación)

Titulación: La escuela de panadería y pastelería International Bakery & Pastry Center emitirá un diploma de participación del curso de "Calidad y eficiencia en la panadería artesana".

Calidad artesanal con procesos eficientes.



DIRECCIÓN TÉCNICA | PROFESORADO

José Roldán es director de IBP Center y una de las figuras más reconocidas de la panadería artesana a nivel nacional e internacional. Seleccionador nacional del equipo español Los Espigas, y miembro del prestigioso Club Richemont, cuenta con una trayectoria avalada por algunos de los mayores reconocimientos del sector. Campeón de la Copa Louis Lesaffre 2007 (por equipos y en bollería), Campeón de España de Panadería Artesana 2015 y Campeón del Mundo en 2023, ha sido además nombrado World Baker 2025 por la UIBC. Su enfoque combina técnica, innovación y creatividad, trasladando al aula una visión real y actual de la panadería profesional.



PROGRAMA

Durante la formación profundizaremos en las bases de la panadería artesana y la bollería profesional, analizando no solo la elaboración del producto, sino también cómo organizar y adaptar los diferentes procesos a la realidad de un obrador.

Trabajaremos con masas madre de cultivo, prefermentos y diferentes sistemas de fermentación, así como distintas formas de producción y venta: cocción directa, doble cocción, conservación y gestión del frío. En bollería abordaremos tanto las masas hojaldradas como los brioches, estudiando su planificación y gestión para conseguir calidad, regularidad y una mayor variedad de producto con procesos eficientes.

01.

Panadería artesana

- Harinas: características, comportamiento y elección según producto.
- Amasado: técnicas, desarrollo y control de las masas.
- Masa madre de cultivo: elaboración, mantenimiento y gestión en producción.
- Prefermentos: diferentes tipos, aplicaciones y ventajas.
- Fermentación directa, largas fermentaciones y fermentación controlada mediante frío.
- Planificación y organización de los procesos de producción.
- Sistemas de cocción y venta: cocción directa, doble cocción y regeneración.
- Conservación y mantenimiento de la calidad del producto.
- Formado, cocción y acabados.
- Optimización de procesos para ampliar la gama sin aumentar innecesariamente la complejidad del obrador.

02.

Bollería artesana

- Bases técnicas de las masas de brioche y bollería hojaldrada.
- Amasado y control de masas enriquecidas.
- Fermentaciones aplicadas a la bollería.
- Laminado: técnica, temperaturas y regularidad.
- Gestión del frío y planificación de la producción.
- Sistemas de conservación, fermentación y cocción.
- Formado, rellenos y acabados.
- Organización eficiente de la producción diaria.
- Desarrollo de diferentes elaboraciones a partir de masas y procesos comunes.
- Control de la calidad, regularidad y reducción de mermas.

Información e inscripciones

Departamento de Formación

info@ibpcenter.com
www.ibpcenter.com
667 67 55 40

Forma de pago

Transferencia bancaria al nº de cuenta

ES58 0049 1917 4720 1021 0661
SWIFT: BSCHESMMXXX

