



MASTERCLASS

LOS BÁSICOS DE LA PANADERÍA ARTESANA: CALIDAD Y EFICIENCIA EN EL OBRADOR

29 y 30 de septiembre

José Roldán, World Baker 2025

Director de IBP Center y una de las figuras más reconocidas de la panadería artesana a nivel nacional e internacional. Es el seleccionador nacional de panadería del equipo español Los Espigas, y miembro del Club Richemont. 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, combina innovación, creatividad y técnica al frente del proyecto IBP Center.

Objetivos

El objetivo es proporcionar una visión completa y práctica de la panadería actual, trabajando con pre-fermentos y masa madre de cultivo, y analizando cómo optimizar los procesos para obtener panes de mayor calidad, sabor y valor añadido, al mismo tiempo que se amplía la gama de productos del obrador.

Este curso está dirigido a profesionales de la panadería que desean profundizar en las bases de la panadería artesanal moderna y mejorar la calidad y diversidad de su producción.

Organización

10h organizadas en dos jornadas. Martes 29 de septiembre de 15:00 a 20:00h y miércoles 30 de 15:00 a 20:00h.

Importe

390€ - Parcialmente bonificable*

Forma de pago: por transferencia bancaria al nº de cuenta ES58 0049 1917 4720 1021 0661 / SWIFT: BSCHESMM

Lugar de impartición:

Escuela de panadería y pastelería IBP Center (Campus Córdoba)

Av. Menéndez Pidal s/n (Antiguo edificio E.T. agrónomos y montes), 14004, Córdoba

*Para trabajadores en Régimen General de la Seguridad Social, importe bonificable 130€

Contenidos

A lo largo de la formación se abordarán los fundamentos técnicos que permiten comprender y dominar los procesos de elaboración del pan, desde la selección y comportamiento de las harinas hasta el control de las fermentaciones y la cocción. La formación combina conocimiento técnico, práctica y organización del trabajo, permitiendo a los profesionales aplicar de forma inmediata lo aprendido en su propia producción.

Durante el curso se desarrollarán los aspectos fundamentales de la panadería artesanal contemporánea:

- El amasado: tipos, fases y desarrollo correcto del gluten según cada masa.
- Las harinas: conocimiento de los distintos tipos de harina, su comportamiento y su correcta aplicación en panadería.
- Pre-fermentos y masas madre: comprensión, elaboración y uso de diferentes pre-fermentos y masa madre de cultivo para mejorar aroma, sabor y conservación.
- Clásicos de la panadería artesanal: elaboración de panes representativos que permiten comprender diferentes técnicas de trabajo.
- Fermentaciones largas y control del proceso: cómo gestionar fermentaciones para mejorar la calidad del pan y optimizar la organización del obrador.
- La cocción del pan: parámetros clave para obtener corteza, volumen y desarrollo adecuados.
- Formado manual de las masas: técnicas profesionales de formado, consejos prácticos y mejora de la regularidad en las piezas.

Información e inscripciones:

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