LUGAR DE IMPARTICIÓN

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

CAMPUS CÓRDOBA

1 AL 5
DE FEBRERO 2027

IBP INTERNATIONAL BAKERY & PASTRY CENTER

JOSÉ ROLDÁN
World Baker 2025

CURSO INTENSIVO

PANADERÍA ARTESANA











INFORMACIÓN GENERAL

Curso dirigido a profesionales del sector que desean avanzar en las técnicas de elaboración de productos artesanos de panadería, de forma dinámica y práctica.

Duración: 25h
Fechas: 1 al 5 de febrero de 2027
Horario: de lunes a viernes de 15 a 20:00h
Metodología: 100% práctica que simula el entorno de trabajo de las empresas del sector
Precio: 830€* 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 "Técnicas actuales de elaboración de panadería artesana".

Aprende con los mejores profesionales del sector.



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

01.

Amasado: tipos y fases
- Principios del amasado y objetivos en panadería moderna
- Diferencias entre amasado directo e indirecto
- Qué ocurre en la masa en cada fase: desarrollo del gluten, oxidación y temperatura

02.

Ajustes según harina, hidratación y producto final
- El mundo de los prefermentos y las masas madre
- Tipos de prefermentos: biga, poolish, cucharón
- Masa madre: fundamentos, mantenimiento y control
- Diferencias clave entre prefermentos y masa madre
- Cuándo utilizar cada uno y cómo dosificar correctamente
- Impacto en sabor, textura, conservación y digestibilidad

03.

Largas fermentaciones
- Organización del proceso para fermentaciones largas y controladas
- Gestión del tiempo, frío y temperatura
- Cómo conseguir procesos estables y reproducibles
- Prevención de errores y variaciones en el producto final

04.

Formado de panes: técnicas y consejos
- Técnicas de formado profesional
- Control de tensión y estructura
- Elaboración de distintos tipos de panes
- Presentaciones propias de la panadería moderna y artesanal

05.

Cocción, acabado y presentación final
- Técnicas de cocción según tipo de pieza
- Decoración con escaldados y toppings
- Horneo final de los panes elaborados
- Montaje, exhibición y fotografías de cierre de los productos del curso



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