

Área: PASTELERÍA

Fecha: sábado 30 noviembre 2024

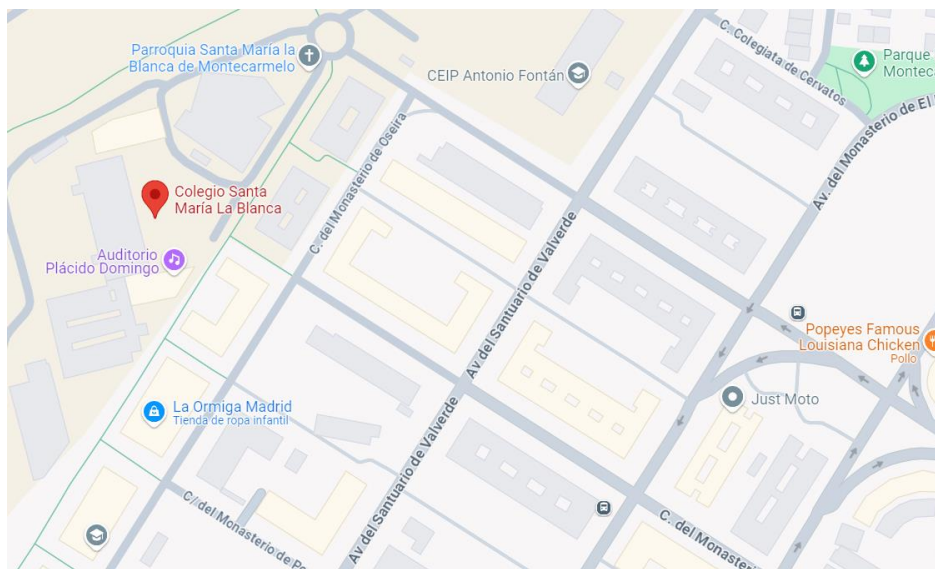
LUGAR DE CELEBRACIÓN

Aula Obrador – Colegio Santa María la Blanca

C. del Monasterio de Oseira, 17B,
28049 Madrid

Metro: Montecarmelo

Horario: de 10:00 a 13:00



REQUISITOS DE ACCESO

Solicitar la plaza de asistencia en el menú “Servicios” → “Prácticas presenciales”.

Punto de encuentro puerta principal del colegio, antes de pasar la puerta de cristal.

9:50h a 9:55h (se ruega puntualidad).



PROPUESTA PROGRAMA

ÁREA PASTELERÍA de 10:00 a 13:00 h

Panadería y pastelería sin gluten

En este seminario presencial participativo vamos a tratar un tema muy interesante y que cada día nos demandan más a los profesionales de la panadería y pastelería: la panadería y pastelería **sin gluten**.

El objetivo de este seminario es dejar establecidas las bases principales que debemos tener en cuenta cuando trabajamos para personas que no pueden consumir gluten. Hablaremos de diferentes materias primas: harinas, almidones, aditivos..., cuáles podemos y cuáles no podemos utilizar y la manera más adecuada de trabajarlas.

Y para ello vamos a realizar las siguientes elaboraciones:

- Panecillos y colines
- Pan de queso
- Magdalenas
- Muffins

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

Se recomienda traer bolígrafo, folios para tomar notas. Calzado antideslizante y mandil de cocina.

DURACIÓN ESTIMADA

3 horas

TIMMING

Pastelería: 10:00 a 13:00 horas

PROFESORADO

Luisa Jaime

Licenciada en Ciencias Biológicas. Universidad Autónoma de Madrid

Técnico en Pastelería, Repostería y Panadería. Escuela Hostelería Madrid-Santa María la Blanca

Máster para la formación del profesorado. Universidad Complutense Madrid

Profesora pastelería y panadería de ESAH Madrid.

