

"EL VALOR NUTRICIONAL DE LAS MASAS MADRE DEL MUNDO Y SU BIODIVERSIDAD" (10H)

Fechas: 22 y 23 de marzo de 2022



KARL DE SMEDT. (Bélgica) Director de la única biblioteca de masas madre del mundo.

Jornada técnica, apoyada por una reputada nutricionista, en la que se analiza el comportamiento microbiológico de las masas madres y la ciencia en aplicación con las últimas tecnologías. Explicación de los diferentes comportamientos de la masa madre a nivel científico y su biodiversidad. La biblioteca cuenta con más de 100 masas madre activas de todas partes del mundo. Se realizará un repaso de sus diferentes elaboraciones y conservaciones y así como de los estudios realizados durante los últimos 30 años. Desde el aislamiento de las bacterias y levaduras a su comportamiento dentro del pan con explicaciones racionales y concretas a nivel científico.

INFORMACIÓN GENERAL

DIRIGIDA A:

Profesionales que deseen disfrutar de la excelencia en la panadería y mejorar la técnica de elaboración.

ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) dos sesiones de 15:30 a 20:30h.
- Curso teórico-práctico.
Imprescindible asistir con ropa de trabajo.

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

BAKING SHOOOL BARCELONA SABADELL
Escola de Flequers Andreu LLargués
C/ Calders, 32. Sabadell
Cal Molins

PRECIO MASTER CLASS:

360,00€ + (IVA)= 435,60€

Descuentos:

- 40% para titulares o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.
216,00€ + (IVA)= 261,36€
- 10% adicional para el segundo participante de la misma empresa.

Forma de pago: por transferencia bancaria al nº. de cuenta: ES0601821797370018000076. Referencia "Nombre empresa o participantes" y "título Master Class".



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Gremi de Flequers de la província de Barcelona
Departamento de formación

Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell

www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell