



**DURACIÓN: 20 HORAS**

**Categorías:** [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Industrias alimentarias](#)

## CARACTERÍSTICAS

- Código: INAF005PO
- Nivel: 1
- Duración: 20 horas
- Modalidad: Presencial

## TEMARIO

- Tipos de masa madre
- Activación de la masa madre natural y elaboración de panes

## SALIDAS PROFESIONALES

- Panadero artesanal con masa madre en obradores o panaderías
- Asistente técnico en elaboración de panes fermentados naturalmente
- Técnico en control de fermentaciones para panadería artesanal

- Especialista en panes sin aditivos para establecimientos ecológicos
- Consultor básico en técnicas de masa madre para pequeños productores
- Colaborador en cocinas de hostelería con servicio de panificación in situ
- Formador en cursos introductorios de pan con masa madre
- Responsable de calidad en procesos de fermentación lenta
- Emprendedor en venta directa de pan artesanal con masa madre