

# OKINTZA

**GAIA** Gastronomía eta Sukaldaritza Arteak

**EGUTEGIA** 2024/12/21 - 2024/12/21

**TOKIA** Donostia-San Sebastián

**HIZKUNTZA** Gaztelania

**MODALITATEA** Online

**Informazio gehiago  
eta izen-ematea**

## NORI ZUZENDUA

- Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
- Graduados/as en estudios de cocina.

## PROGRAMA

- Introducción a la panificación
  - Principales ingredientes del pan
  - El porcentaje del panadero
  - Los 12 pasos para hacer pan
  - Ley del pan
  - Composición de las harinas
  - El almidón
  - Materia grasa y las cenizas
  - Clasificación de las harinas según su fuerza
  - Clasificación de las harinas según su extracción
- Los fermentos
  - Usos
  - Tipos de fermentos firmes o secos
  - Tipos de fermentos blandos
  - Fermentación: tiempos vs. levadura
  - Las masas madres
  - Conservación y uso
- El amasado
  - Influencia de los ingredientes en la masa
  - Parámetros a tener en cuenta

- Métodos de amasado
  - Amasar manualmente método francés
  - Temperatura de la masa
  - Sobreoxidación de la masa
  - Desarrollo del gluten
  - Autólisis
- 
- La fermentación del pan
    - Tipos de levadura
    - Actividad enzimática
    - Primera fase de la fermentación: fermentación en bloque
    - Segunda fase de la fermentación: El desgasificado
    - Tercera fase de la Fermentación: El plegado
    - Cuarta fase de la fermentación : División, boleado y reposo
    - Quinta fase de la fermentación : Formado
    - Sexta fase de la fermentación: fermentación en pieza
- 
- El horneado
    - El corte o greñado
    - Reacciones que ocurren durante el horneado
    - Fin de la cocción
    - Enfriado
- 
- Conservación
    - Retrogradación del almidón
    - Almacenamiento
    - El sabor del pan
    - Otros ingredientes que se pueden añadir
    - Defectos de la panificació
- 
- Pizza
    - Características generales de la masa de pizza
    - Características por regiones
- 
- Kachapuri y bage
- 
- Mochi, dango y bao
- 
- Injera y ramazan

## IRAKASLEAK

Diaz, Capitolina

---

<https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/okintza>