

20
CUPOS



horno de José
panadería y repostería

REPROGRAMACIÓN

MASA Madre

100% práctico

Martes 3 y miércoles 4 de Noviembre
9:00 a 16:00 hrs. Aprox.





UNA EXPERIENCIA DE FORMACIÓN 100% PRÁCTICA

Durante dos días de capacitación intensiva, los participantes tendrán la oportunidad de trabajar directamente con el Chef José Santacruz, profundizando en técnicas y procesos de **Masa Madre**, dentro de un formato práctico diseñado para aprovechar al máximo cada jornada.

Una capacitación dirigida a quienes desean perfeccionar su técnica, ampliar sus conocimientos y elevar la calidad de sus productos, ya sea para crecimiento profesional, emprendimiento o aplicación dentro de su empresa.



DE MÉXICO A GUATEMALA

Domina el Arte de la Masa Madre

"Nuestra pasión por la panadería no solo se refleja en cada pieza que elaboramos, sino también en nuestro deseo de compartir conocimientos y elevar juntos los estándares de la panadería, transformando el arte de hacer pan en un legado de excelencia."

Atte: José

100% práctico



1

Introducción a la Masa Madre y Panadería Artesanal

¿Qué es la masa madre? Historia y beneficios.

Importancia de los granos enteros y su impacto en la nutrición y sabor.

Diferencias entre harinas comerciales y harinas recién molidas.

2

Selección y Molienda de Granos

Tipos de granos y su impacto en el pan (trigo, centeno, espelta, etc.).

Uso del molino de piedra: cómo obtener harinas frescas y su influencia en la panificación.

Ajuste de la molienda para diferentes texturas y tipos de pan.

3

Creación y Cuidado de la Masa Madre

Proceso para iniciar una masa madre desde cero.

Alimentación y mantenimiento de la masa madre.

Control de acidez, fuerza y maduración.



4

Fermentación y Técnicas de Amasado

Métodos de amasado (tradicional, autólisis, stretch & fold).

Manejo del tiempo y temperatura para una fermentación óptima.

Pruebas de fermentación y maduración de la masa.

5

Métodos de Cocción: Adaptabilidad y Resultados

Pan sin horno: cocción en piedra.

Uso del horno de convección forzada para resultados profesionales.

Cocción en olla de hierro fundido para panes rústicos con gran desarrollo de corteza.

6

Recetas Prácticas y Elaboración de Panes:

Pizzas de masa madre, técnica, tiempos y resultados profesionales.

Hogaza de pan campesino con masa madre y harina recién molida
fermentación prolongada.



Pan pita con fermentación natural.

Pan brioche de masa madre, equilibrio entre suavidad y acidez.

7

Cierre y Consejos Finales

Cómo mejorar la textura y el sabor de los panes.

Almacenamiento y conservación de panes de masa madre.

Adaptación de recetas según el tipo de grano y molienda.



grupo
alpha
desde 1974

 **Molinos
Modernos**

 **SANPELLEGRINO®**



NUEVO



Pan de Muerto



grupo
alpha
desde 1974

 Molinos
Modernos


SANPELLEGRINO®



grupo
alpha
desde 1974

 **Molinos
Modernos**

 **SANPELLEGRINO®**

Ae



MASAS Madre

Modalidad: Presencial • **100% práctico**

Duración: 2 días

Martes 3 y miércoles 4 de **Noviembre**

Horario: 9:00 a.m. a 4:00 p.m.

INVERSIÓN

PRECIO PREVENTA / HASTA 20 OCT

USD 950.00 / Q 7,600.00

PRECIO NORMAL

USD 1,050.00 / Q 8,400.00

INCLUYE

- * Recetario impreso
- * Mandil
- * Diploma avalado por Escuela de Repostería Alimentos Excelentes
- * Ingredientes para las elaboraciones
- * Utensilios necesarios durante el curso (en calidad de préstamo)
- * Coffee break
- * Almuerzo





FORMAS DE PAGO

TRANSFERENCIA O DEPÓSITO BANCARIO

BAM | QUETZALES

Cuenta de Depósitos Monetarios

Alimentos Excelentes, S.A.
No. 30-4009755-3

BAC | QUETZALES

Cuenta de Depósitos Monetarios

Alimentos Excelentes, S.A.
No. 90-325174-2

BAC | DÓLARES (USD)

Cuenta de Depósitos Monetarios

Alimentos Excelentes, S.A.
No. 90-417514-8

TARJETAS DE CRÉDITO

BAC CREDICUOTAS

Facilidad de pago a
3 • 6 • 10 • 12 meses

VISACUOTAS

Disponibles a
3 • 6 • 10 • 12 meses



TÉRMINOS Y CONDICIONES

RESUMEN

La inscripción y participación implica la lectura, comprensión y aceptación de los Términos y Condiciones de la Escuela de Repostería Alimentos Excelentes.



METODOLOGÍA E INSTRUCTOR

Al inscribirse, el participante acepta la metodología y dinámica del Chef o instructor y se compromete a mantener una actitud respetuosa y profesional.

JORNADA Y ASISTENCIA

Los cursos pueden requerir jornadas intensivas. Deben respetarse horarios e indicaciones; el cierre puede extenderse cuando la elaboración lo requiera. Retrasos o ausencias no obligan a repetir contenidos.

INSCRIPCIÓN Y PAGOS

El espacio se reserva al recibir y verificar el pago. El participante debe cumplir las fechas y condiciones de pago establecidas.

CAMBIOS Y CANCELACIONES

Los pagos no son reembolsables. La inscripción es personal y no puede transferirse ni acreditarse a otro curso, fecha o persona. Ausencias o retiro anticipado no generan reposición ni cambio. En una reprogramación por fuerza mayor, la Escuela comunicará las disposiciones aplicables.

MATERIALES, HIGIENE Y SEGURIDAD

Materiales e ingredientes se entregan según el programa. Los utensilios prestados deben devolverse en las mismas condiciones. Deben cumplirse las normas de higiene, seguridad, vestimenta y manipulación de alimentos.

MATERIAL ACADÉMICO Y CERTIFICACIÓN

El material académico es para uso personal y no puede reproducirse, distribuirse o comercializarse sin autorización. El diploma o certificado se entrega al cumplir los requisitos de asistencia y participación.

Este resumen reúne los puntos principales y no sustituye los Términos y Condiciones completos. Al realizar la inscripción y el pago, el participante declara haberlos leído y aceptado.



TU PRÓXIMO PASO

RESERVA TU ESPACIO

20 CUPOS

Preventa vigente hasta el 20 de octubre

Elige la forma de pago que mejor se adapte a ti
y asegura tu espacio para esta experiencia 100% práctica.

La inscripción implica aceptación de los términos y condiciones.

