

PRIMER ENSAYO

GRUPOS DE TRABAJO	PARA EL DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN SOBRE LA OBTENCIÓN Y COMPORTAMIENTOS DE LOS PRE-FERMENTOS EMPLEADOS EN LAS MASAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA	ENSAYO 1
NÚMERO DE GRUPO	MIEMBROS	TIPO DE PREFERMENTO
GRUPO 1	DANIEL SALGUERO ANTONIO JIMENEZ FCO JAVIER FERNÁNDEZ	MASA MADRE NATURAL A BASE DE CENTENO Y YOGUR
GRUPO 2	NOELIA GÓMEZ J. ROMERO RUIZ ROSARIO GARCÍA	MASA MADRE NATURAL A BASE DE HARINA DE TRIGO DE MEDIA FUERZA CONVENCIONAL
GRUPO 3	JOSÉ A. CERPA OLIVA RIVERA M. ÁNGELES CARRASCO ESTEFANÍA PÉREZ	MASA MADRE NATURAL A BASE DE HARINA INTEGRAL DE ESPELTA ECOLÓGICA Y MANZANAS
GRUPO 4	JUAN DIEGO HERRERA IKER MANERO JUAN BERNAL ESTER SÁNCHEZ	MASA MADRE A BASE DE TRIGO SARRACENO ECOLÓGICO
