NUEVAS HARINAS Y VIEJOS GRANOS PARA INNOVAR EN ALIMENTACIÓN

28 ABRIL 2020
SALÓN DE ACTOS DE LA E.T.S. DE INGENIERÍAS AGRARIAS DE PALENCIA

ORGANIZAN:

INNOGRAIN · aetc · iap Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias Palencia · Interreg España - Portugal · TRANSCOLAB

NUEVAS HARINAS Y VIEJOS GRANOS PARA INNOVAR EN ALIMENTACIÓN

28 ABRIL 2020

MAÑANA

- **9:15 Bienvenida**
- **9:30 Las Harinas de toda la vida**
  Manuel Gómez. Catedrático de Tecnología de los Alimentos. Universidad de Valladolid
- **10:00 La panificación con los "Otros" cereales con gluten**.
  Antoni Gonzalo Puig. Responsable Técnico de IREKS IBERICA.
- **10:30 Avena. Un cereal con gran potencial nutricional**
  Laura Ruiz. Directora de Desarrollo de Emilio Esteban
- **11:00 Descanso**
- **11:30 Harinas de arroz: Propiedades y funcionalidad**
  Luis González. Técnico de I+D (Área de ingredientes) - Herba Ricemills
- **12:00 Otros cereales y pseudocereales sin gluten**
  Manuel Gómez. Catedrático de Tecnología de los Alimentos. Universidad de Valladolid
- **12:45 Tiempo de legumbres**
  Esteban Fernández. Administrador de Molendum Ingredients, Grupo DACSA.
- **13:15 Presentación de los productos desarrollados por los Alumnos de la ETSIIAA**

TARDE

- **16:00 Harinas Integrales y mejoras por métodos físicos**
  Rafael Fau Responsable Comercial de Harinas Especiales de Harineras Villamayor
- **16:30 Harinas germinadas: Propiedades tecnológicas y nutricionales.**
  Miguel A. Rivera. Responsable Comercial de "Alere Vital", Coperblanc Zamorana.
  17:00 Los secretos de enriquecimiento de proteína de leguminosas y el desafío de la digitalización
  Nicole Dünzer. Sales Manager in Food Division. Hosokawa Alpine AG.
- **17:30 Harinas termotratadas**
  Carlos Fernandez. Responsable de Desarrollo de Procesos y Tecnología del GRUPO DACSA
- **18:00 Sostenibilidad: Una demanda creciente de la sociedad**
  Roberto Martín, Comercial de Cereales del Grupo AN en Castilla y León
- **18:30 Cierre**

ASISTENCIA LIBRE HASTA COMPLETAR EL AFORO.
SE RUEGA CONFIRMACIÓN DE LA ASISTENCIA A ***PALLARES@IAF.UVA.ES***

COLABORAN:

IREKS · EmilioEsteban · HERBA RICEMILLS · MOLENDUM ingredients DACSA GROUP · VILLAMAYOR HARINAS Y SÉMOLAS · COPERBLANC EXPERTOS HARINEROS · HOSOKAWA MICRON · Grupo AN