

PLAN DE FORMACIÓN 2022 AETC

Bloque
Ingredientes en Panificación,
Bollería y Pastelería



La AETC ha diseñado un **Plan de Formación** para toda la **cadena de valor de los cereales, pseudocereales y leguminosas**, desde el campo a la mesa.

El plan tiene por objetivo **ofrecer a toda la cadena de valor una formación adaptada a la situación de cambio que vive el sector, pero también permite a las empresas la posibilidad de participar impartiendo, o recibiendo, cursos específicos, y a medida**, en distintos ámbitos, pero siempre centrados en la mejora de la competitividad.

La estructura consta de **varios bloques por segmentos de la cadena**, que serán impartidos por **catedráticos, profesores universitarios y profesionales expertos de toda la cadena de valor**.

Tras haber completado ya, los bloques de Laboratorio y el de Granos y Harinas. Este año se aborda **el bloque de Ingredientes en Panificación, Bollería y Pastelería**.



BLOQUE DE INGREDIENTES EN PANIFICACIÓN, BOLLERÍA Y PASTELERÍA

Objetivo: profundizar en el conocimiento de los distintos ingredientes y materias primas utilizadas en elaboraciones de panadería, bollería y pastelería

Fechas: 9, 10, 16 y 17 de marzo de 16:00h a 19:00h

Número de horas: 12 horas

Formato: formación online

Target:

Técnicos de empresas de panificación, bollería y pastelería

Técnicos de empresas de ingredientes

Estudiantes y titulados relacionados con la alimentación

Mínimo de 10 personas para su impartición

•Curso bonificable por la FUNDAE



BLOQUE DE INGREDIENTES EN PANIFICACIÓN, BOLLERÍA Y PASTELERÍA

Tarifas:

BENEFICIARIOS	TARIFA*
GENERAL	350€
SOCIOS AETC MIEMBROS PROYECTO TRANSCOLAB EMRESAS CON 3 O MÁS INSCRIPCIONES	250€
UNIVERSISAD DE VALLADOLID •Alumnos •Miembros Alumni Uva •Titulados Uva	100€
ESTUDIANTES	100€

La inscripción se realiza a través del siguiente enlace:

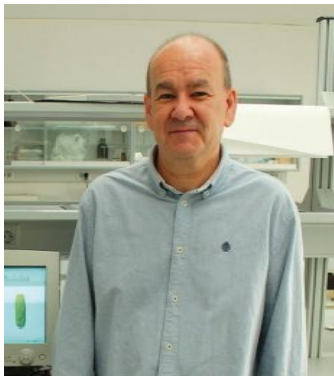
<https://funge.uva.es/area-formacion/panificacion-bolleria-pasteleria/>

Para más información :

91 721 79 29

aetc.es
info@aetc.es

PROFESORADO



Manuel Gómez

Catedrático de Tecnología de Alimentos en
la ETSIIAA Palencia de la Universidad de
Valladolid

[LinkedIn](#)



María Jesús Callejo

Doctora Ingeniera Agrónoma

[LinkedIn](#)



Oriol Giner

Research Manager Bakery
en Puratos

[LinkedIn](#)



Marina Simón

Research Manager Patisserie
en Puratos

[LinkedIn](#)

PROFESORADO



Ramiro Martínez
Account Manager en
Novozymes
[LinkedIn](#)



Susanna Arbat
R&D Manager Specialty Fats
en Puratos
[LinkedIn](#)



Anna Mas
R&D Manager Chocolate
en Puratos
[LinkedIn](#)



Manuel García
Baking Business Developer
en Lesaffre
[LinkedIn](#)

PROFESORADO



Rafael Martínez
Senior Flavourist en Lucta
[LinkedIn](#)



Pep Ribas
Bakery Flavours Product
Manager en Lucta
[LinkedIn](#)

◆ 9 de marzo (16:00 – 19:00)

16:00h.- Harina de trigo, agua y sal

Manuel Gómez. Catedrático de Tec. de Alimentos en la ETSIIAA Palencia de la UVA

18:00h.- Otras harinas

María Jesús Callejo. Doctora Ingeniera Agrónoma

◆ 10 de marzo (16:00 – 19:00)

16:00h.- Levadura y masa madre

Manuel García. Baking Business Developer en Lesaffre

18:00h.- Azúcar, lácteos y huevos

María Jesús Callejo. Doctora Ingeniera Agrónoma

◆ 16 de marzo (16:00 – 19:00)

16:00h.- Aditivos

Oriol Giner. Research Manager Bakery Manager en Puratos
Marina Simón. Research Manager Patisserie en Puratos

18:00h.- Enzimas

Ramiro Martínez. Account Manager en Novozymes

◆ 17 de marzo (16:00 – 19:00)

16:00h.- Grasas

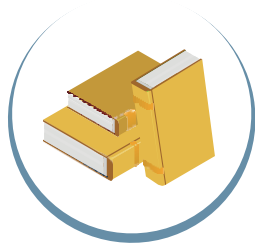
Susana Arbat. R&D Manager Specialty Fats en Puratos

17:00h.- Chocolate

Anna Mas. R&D Manager en Puratos

18:00h.- Aromas

Rafael Martínez. Senior Flavourist en Lucta
Pep Ribas. Bakery Flavours Product Manager en Lucta



aetc
FORMACIÓN

91 721 79 29

aetc.es

info@aetc.es