

PLAN DE FORMACIÓN 2022 AETC

Bloque
Procesos en Panificación
y Bollería



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**.





BLOQUE DE PROCESOS EN PANIFICACIÓN Y BOLLERÍA

Objetivo: Profundizar sobre el conocimiento de los procesos aplicados en elaboraciones de panadería y bollería.

Fechas: 27 y 28 de septiembre de 16:00h a 19:00h

Número de horas: 6 horas

Formato: formación online

Target:

Técnicos de empresas de panificación, bollería y pastelería

Técnicos de empresas de ingredientes alimentarios y equipos

Estudiantes y titulados relacionados con la alimentación

Mínimo de 10 personas para su impartición

•Curso bonificable por la FUNDAE





BLOQUE DE PROCESOS EN PANIFICACIÓN Y BOLLERÍA

Tarifas:

BENEFICIARIOS	TARIFA*
GENERAL	200€
SOCIOS AETC EMRESAS CON 3 O MÁS INSCRIPCIONES	150€
UNIVERSISAD DE VALLADOLID •Alumnos •Miembros Alumni Uva •Titulados Uva	50€
ESTUDIANTES	50€

Inscripción:

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

Para más información : 91 721 79 29 | aetc.es | info@aetc.es

PROFESORADO



Giacomo Drocco

Partner Presso en COALJFA - Sancassiano

[LinkedIn](#)



Paul Heijnen

Sales Director bij Kaak Ovens
& Proofers

[LinkedIn](#)



Corinne Lesens

Directeur R&D

Baking Science & Nutrition Lesaffre
International

[LinkedIn](#)



Bart Galjaard

Commercial Manager en Kaak
Nederland

[LinkedIn](#)

PROFESORADO



Thibaut Renard

Global Product manager-Bread
improvers & Formulated ingredients
en Lesaffre

[LinkedIn](#)



Jesús Gallego Deike

Area Sales Manager Spain and
Portugal en JBT FoodTech

[LinkedIn](#)



Manuel Gómez

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

[LinkedIn](#)

◆ 27 de septiembre (16:00 – 19:00)

16:00h.- Amasado

Giacomo Drocco. Partner Presso en Sancassiano

17:30h.- Fermentación

Corinne Lesens. Directeur R&D Baking Science & Nutrition en Lesaffre International
Thibaut Renard. Global Product manager-Bread improvers & Formulated ingredients
Lesaffre

◆ 28 de septiembre (16:00 – 19:00)

16:00h.- Bases del horneado

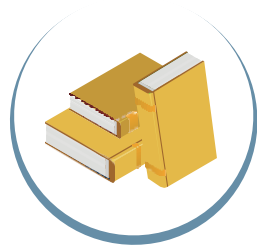
Manuel Gómez Pallarés. Catedrático de Tecnología de los Alimentos UVA

17:00h.- Tipos de hornos industriales y aspectos a tener en cuenta

Paul Heijnen. Sales Director bij Kaak Ovens & Proofers
Bart Galjaard. Commercial Manager en Kaak Nederland

18:00h.- Aplicación de frio para panes precocidos y producto terminado

Jesús Gallego Deike. Area Sales Manager Spain and Portugal en
JBT FoodTech



aetc

FORMACIÓN

91 721 79 29

aetc.es

info@aetc.es