

PLAN DE FORMACIÓN 2023 AETC

Bloque
Elaboración de productos
libres de gluten



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 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN

Objetivo: Profundizar sobre el conocimiento de los ingredientes, formulaciones y procesos necesarios para la elaboración de panes y otros productos sin gluten.

Fechas: 25 y 26 de enero 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 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN

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€

Enlace inscripción:

<https://funge.uva.es/area-formacion/elaboracion-productos-libres-gluten/>

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

PROFESORADO



Manuel Gómez Pallarés

Catedrático de Tecnología
de los Alimentos UVA

[LinkedIn](#)



Marta Sahagún

Técnico de I+D en Molendum
Ingredients S.L

[LinkedIn](#)



Miquel Rovira

Técnico Comercial
en Rettenmaier Ibérica

[LinkedIn](#)



Inmaculada Martínez

Business Development
Manager en Roquette Laisa

[LinkedIn](#)

◆ 25 de enero (16:00 – 19:00)

16:00 h.- Presentación del curso

16:15 h.- Aspectos generales: qué es el gluten, funcionalidad en distintas elaboraciones, colectivos que deben consumir productos sin gluten, mercados y asociaciones

Manuel Gómez Pallarés. Catedrático de Tecnología de los Alimentos UVa

17:15 h.- Harinas libres de gluten

Marta Sahagún. Técnico de I+D en Molendum Ingredients S.L

18:00 h.- Hidrocoloides y fibras

Miquel Rovira. Técnico Comercial en Rettenmaier Ibérica

19:00 h.- Cierre

◆ 26 de enero (16:00 – 19:00)

16:00 h.- Almidones

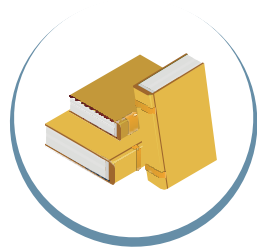
Inmaculada Martínez. Business Development Manager en Roquette Laisa

17:00 h.- Formulación de productos sin gluten

Manuel Gómez Pallarés. Catedrático de Tecnología de los Alimentos UVa

18:30h.- Resolución de dudas

19:00 h.- Cierre



aetc
FORMACIÓN

91 721 79 29

aetc.es

info@aetc.es