

# PLAN DE FORMACIÓN 2023 AETC

Bloque

Panes del mundo



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 PANES DEL MUNDO

**Objetivo:** Profundizar sobre el conocimiento de los distintos panes del mundo, sus formulaciones, ingredientes y procesos necesarios para su elaboración.

**Fechas:** 24 y 25 de mayo 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 Uva •Miembros Alumni Uva •Titulados Uva	50€
ESTUDIANTES	50€

**Enlace inscripción:**

<https://funge.uva.es/area-formacion/panes-del-mundo/>

Para más información : 91 721 79 29 | [aetc.es](http://aetc.es) | [info@aetc.es](mailto:info@aetc.es)

# PROFESORADO

---



**Aude Wagnon**

New product development manager  
Lesaffre

[LinkedIn](#)



**Thibaut Renaud**

Global Product manager-Bread improvers  
& Formulated ingredients, Lesaffre

[LinkedIn](#)



**Antoni Gonzalo**

Quality manager & industrial  
area, IREKS

[LinkedIn](#)



**Alejandro Montes**

Bakery technology manager &  
industrial area, IREKS

[LinkedIn](#)

# PROFESORADO



**Mario Carbonell**  
R&D Manager bakery  
Puratos  
[LinkedIn](#)



## ◆ 24 de mayo (16:00 – 19:00)

**16:00 h.- Panes planos fermentados: panes árabes y nórdicos**

*Thibaut Renaud y Aude Wagnon.* Lesaffre

**17:00 h.- Panes cocidos al vapor**

*Thibaut Renaud y Aude Wagnon.* Lesaffre

**18:00 h.- Tortillas de trigo y maíz**

*Mario Carbonell.* Puratos

**19:00 h.- finalización jornada**

# ◆ 25 de mayo (16:00 – 19:00)

**16:00 h .- Panes de centeno y centroeuropa**

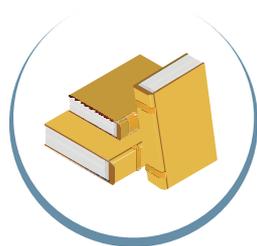
*Antoni Gonzalo y Alejandro Montes. IREKS*

**17:00 h .- Panes blandos y escaldados**

*Mario Carbonell. Puratos*

**19:00 h.- Finalización jornada**





aetc  
FORMACIÓN

91 721 79 29

[aetc.es](http://aetc.es)

[info@aetc.es](mailto:info@aetc.es)