

# Grasas y Aceites en la Industria Alimentaria

**16 ABRIL 2024**

Salón de Actos

E.T.S.Ingenierías Agrarias de Palencia

Asistencia gratuita hasta completar aforo

Inscripciones: [mgpallares@uva.es](mailto:mgpallares@uva.es)



Escuela Técnica Superior  
de Ingenierías Agrarias **Palencia**

INNOGRA  N

# Grasas y Aceites en la Industria Alimentaria

16 ABRIL 2024

**Presentación de la Jornada** **09.15 a.m.**

**Aceites y grasas en la industria alimentaria.** **09.30 a.m.**

Beatriz Salas. Commercial Manager PBFS. Vandemoortele

**Análisis en grasas y aceites.** **10.20 a.m.**

Luis M<sup>a</sup> Gallego Brogeras. Director General Grupo Analiza Calidad.

**Café** **11.00 a.m.**

**Enranciamiento de aceites y grasas: aspectos clave e implicaciones en la industria alimentaria.** **11.30 a.m.**

Miguel Angel Lara. Head of Quality & Innovation Laboratories. Cerealto Siro

**Aceites desmoldeantes: Esos grandes desconocidos.** **12.30 p.m.**

Pablo Marin. Key Account & Intercompany Business Developer Manager. Zeelandia.

**Visita para degustar los productos desarrollados por los alumnos** **13:15 p.m.**

**Comida** **14:15 p.m.**

**Aplicaciones de los aceites y las grasas en la industria alimentaria** **15.15 p.m.**

**Hojaldre y productos laminados.**

Susanna Arbat. R & D Manager Specialty Fats. Puratos

**Bizcochos y galletas.**

Esther de la Hera. Departamento de I+D. Galletas Gullón

**Coberturas y rellenos (chocolate y otros).**

Anna Mas Virgili. R & D Manager Cocoa Compounds and Fillings. Puratos

**Fritura y otras aplicaciones.**

Manuel Gómez Pallarés. Catedrático de Tecnología de Alimentos. Universidad de Valladolid

**Cierre de la jornada** **18:00 p.m.**

Organiza:

**INNOGRAN**

**E.T.S.Ingenierías Agrarias de Palencia**

Asistencia gratuita hasta completar aforo

Inscripciones: [mgpallares@uva.es](mailto:mgpallares@uva.es)