



# Jornadas Técnicas online: Ingredientes Básicos de Panadería y Repostería



**29, 30 (junio) y 1 de julio de 2020**  
Inscripción gratuita

## Lunes, 29 de junio

### **Jornada 1: Harina de trigo. Factores de calidad**

**18:00.** Presentación de las jornadas. **Cristina León Cófreces.** Itacyl, Subdirección de Investigación y Tecnología, área de Innovación y Optimización de Procesos.

**18:15.** Cómo se obtiene la harina de trigo.

**18:40.** Tipos de harinas (importancia del gluten)

**19:05.** Controles de calidad de la harina de trigo y su relación con la calidad del pan y otros productos.

**19:30.** Turno de preguntas.

## Martes, 30 de junio

### **Jornada 2: Otras harinas, agua, sal y levadura**

**18:00.** Presentación de la jornada.

**18:05.** Harinas de otros cereales, pseudocereales y otros granos (centeno, avena, arroz, maíz, trigo sarraceno, quinoa,...)

**18:30.** Influencia de la cantidad y calidad del agua en las elaboraciones.

**18:50.** Cómo afecta la sal en panificación, y cómo se puede reducir.

**19:10.** Tipos de levadura y su adecuación en panificación.

**19:30.** Turno de preguntas.

## Miércoles, 1 de julio

### **Jornada 3: Aditivos, enzimas y mejorantes**

**18:00.** Presentación de la jornada.

**18:05.** ¿Qué es un mejorante?

**18:30.** Aditivos utilizados en panificación (ascórbico, emulgentes, gluten, hidrocoloides). Tipos y funcionalidad.

**19:00.** Enzimas usadas en panificación (amilasas, xilanasas y enzimas reforzantes)

**19:30.** Turno de preguntas.

Nota. Las jornadas serán impartidas por **D. Manuel Gómez Pallarés**, Catedrático del área de Tecnología de Alimentos de la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia.

Inscripción: [Pinche aquí](#)  
Para cualquier consulta: [glleonp@funge.uva.es](mailto:glleonp@funge.uva.es) / 610 36 38 50

Colabora:

Organiza:

