



# JORNADAS GASTROTECH

## SESIÓN 1

28 DE ABRIL

**JORNADA TÉCNICA:  
ALTAS PRESIONES  
HIDROSTÁTICAS (HHP):  
PASTERIZACIÓN FRÍA  
COMO ESTRATEGIA  
PARA EL DESARROLLO  
DE ALIMENTOS  
SALUDABLES E  
INNOVADORES**

## SESIÓN 2

19 DE MAYO

**JORNADA: EXTRUSIÓN  
Y LIOFILIZACIÓN  
INDUSTRIAL:  
APLICACIONES  
TECNOLÓGICAS PARA  
EL DESARROLLO DE  
NUEVOS  
TEXTURIZANTES**

## LUGAR

ITACyL. Centro C-IDEAS.  
FINCA ZAMADUEÑAS  
Ctra. Burgos km. 119  
47071 Valladolid.

---

Formato presencial.  
Aforo limitado.  
20 plazas disponibles  
(reserva por riguroso  
orden de inscripción).

---

Retransmisión en directo  
a través de nuestro  
canal de Youtube



**INSCRÍBETE AQUÍ**



# **JORNADA TÉCNICA: ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS (HHP): PASTERIZACIÓN FRÍA COMO ESTRATEGIA PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES E INNOVADORES**

**28 DE ABRIL**

**9:00 -10:00. Sesión técnica tecnología y equipos. Nuevos retos de la tecnología de HHP.** Daniel Rico Bargues, Investigador del Área de Innovación y Optimización de Procesos del ITACYL.

**10:00 -11:00. Sesión práctica sobre aplicación de la tecnología a la gastronomía y diferentes desarrollos:**

- Carnes saborizadas, nuevas formas y cortes
- Pescados madurados, curaciones y adobos
- Texturas golosas en frutas y verduras

Raúl del Moral Mayoral, Docente y Jefe de Cocina de la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara de Comercio de Valladolid.

**11:00 - 12:00. Sesión final sobre tratamiento de distintos productos con tecnologías y aplicación sobre aspectos culinarios.** Daniel Rico Bargues y Raúl del Moral Mayoral.

# **JORNADA: EXTRUSIÓN Y LIOFILIZACIÓN INDUSTRIAL: APLICACIONES TECNOLÓGICAS PARA EL DESARROLLO DE NUEVOS TEXTURIZANTES.**

**19 DE MAYO**

**9:00 -10:00. Sesión técnica sobre tecnología y equipos. Nuevos retos y aplicaciones de las tecnologías.** Daniel Rico Bargues, Investigador del Área de Innovación y Optimización de Procesos del ITACYL.

**10:00 -11:00. Sesión práctica sobre aplicación de la tecnología a la gastronomía y diferentes desarrollos:**

- Caldos naturales en seco, tratamiento y aplicaciones
- Extrusión y equilibrio nutricional, formas.
- Las hierbas "LIO", despensa saludable

Raúl del Moral Mayoral, Docente y Jefe de Cocina de la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara de Comercio de Valladolid.

**11:00 - 12:00. Sesión final sobre tratamiento de distintos productos con tecnologías y aplicación culinaria.** Daniel Rico Bargues y Raúl del Moral Mayoral.