

INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN HARINAS SIN GLUTEN: MÁS NUTRITIVAS Y SALUDABLES

21 DE SEPTIEMBRE



10:00 h

Tecnología aplicada al desarrollo de harinas sin gluten

- Daniel Rico Bargues. Centro de Investigación y Desarrollo de Alimentos Innovadores y Saludables (C-IDEAS). ITACyL.

10:25 h

La harina desde una perspectiva nutricional

- Olatz Izaola Jáuregui
Coordinadora de investigación: Instituto de Endocrinología y nutrición (IEN) Facultad de medicina. Hospital Clínico Universitario de Valladolid. Servicio de Endocrinología y Nutrición.

10:45 h

Pausa-café

11: 00 h - 14:00 h

Aplicaciones gastronómicas en harinas

- Raúl del Moral. Escuela Internacional de Cocina.

Elaboraciones con diferentes harinas:

- ✓ Pan y repostería: uso de harinas de **cáñamo** y **leguminosas**.
- ✓ Pastas frescas a partir de **subproductos de la industria hortofrutícola**.
- ✓ Rebozados: **pseudocereales** como alternativa a los rebozados tradicionales.

UBICACIÓN:
C-IDEAS.
FINCA
ZAMADUEÑAS.
ITACYL.)



NECESARIA
INSCRIPCIÓN PREVIA

[INSCRÍBETE AQUÍ](#)