

# Jornadas Alimentos y Salud

## POTENCIAR EL BINOMIO TECNOLOGÍA – GASTRONOMÍA

Ciclo de jornadas teórico-prácticas donde se acercará la tecnología agroalimentaria a la gastronomía con el objetivo de impulsar el desarrollo de procesos industriales innovadores, sostenibles y que permitan desarrollar alimentos de calidad y más saludables para la sociedad.



## PROGRAMACIÓN

12 de  
mayo

### ULTRACONGELACIÓN : APLICACIÓN DE LA CRIOGENIA EN CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Lugar: Estación Tecnológica de la Carne (Guijuelo, Salamanca).

21 de  
septiembre

### INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA. HARINAS MÁS NUTRITIVAS Y SALUDABLES

Lugar; Sede de ITACyL. Finca Zamadueñas. Valladolid.

31 de  
mayo

### EL VALOR DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS

Lugar: Estación Tecnológica de la Leche (Finca Viñalta, Palencia).

26 de  
septiembre

### EL VALOR DE LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

Lugar; Sede de ITACyL. Finca Zamadueñas. Valladolid.

6 de junio

### RECETARIO PARA POTENCIAR EL USO DE CEREALES Y PSEUDOCEREALES

Lugar; Escuela Internacional de Cocina de Valladolid.

26 de  
octubre

### INNOVACIÓN TECNOLÓGICA PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS MÁS SALUDABLES EN ALIMENTACIÓN INFANTIL

Lugar: Sede de ITACyL Finca Zamadueñas, Valladolid.

9 de  
noviembre

### TECNOLOGÍA Y GASTRONOMÍA PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS RICOS EN FIBRA Y BAJO ÍNDICE GLUCÉMICO

Lugar: Sede de ITACyL Finca Zamadueñas, Valladolid.