



Jornada Difusión:

Desmigando la Ley del Pan

Grasas Saludables y Acrilamida en el Sector de Transformación de Cereales.

Desarrollo de harinas mejoradas

LUGAR: Escuela Internacional de Cocina
Avda. Ramón Pradera, 5. Valladolid
Fecha: 17 de Octubre

PROGRAMA

17:00h- Inauguración y bienvenida

Consejería de Agricultura Ganadería y Desarrollo Rural
Fundación General de la Universidad de Valladolid
Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (CETECE)

17:10h- Presentación de la Red de Agentes de Innovación Rural y agentes de Innovación de Valladolid

17:20h- Presentación de resultados de estudios de ITACyL-CETECE

Proyecto para la sustitución de grasa de palma y el empleo de grasas saludables.
Estrategias para la reducción de acrilamida en los productos del Sector.
Asunción Alonso. Técnico I+D+i de CETECE

18:00h- Presentación de resultados del proyecto BIODOUGH "Desarrollo de harinas tecnológicas mejoradas para la elaboración de productos saludables". (Cofinanciado por fondos FEADER). Daniel Rico Bargués. Investigador Planta Procesos y Productos Innovadores. ITACyL.

18:20- 19:15h- DESMIGANDO LA LEY DEL PAN RD 308/2019

Resumen de las principales novedades que introduce la nueva normativa. Debate.
Asunción Alonso. Técnico I+D+i. CETECE.

Inscripciones: 979 16 53 27

info@cetece.org / www.innovarural.es

