

Desarrollo de productos sin gluten: Ingredientes, procesos y tendencias

Día 24 de Abril de 2018

Salón de Actos
de la E.T.S. de Ingenierías Agrarias de Palencia

gluten
free



RETENMAIER IBÉRICA
S.L. Y CIA. S. COM.



Fibras diseñadas
por la naturaleza
Una compañía del grupo IRS



Desarrollo de productos sin gluten: Ingredientes, procesos, tendencias

9:30 Legislación de los productos sin gluten:
Importancia de las certificaciones para las asociaciones de celíacos y FACE.

Noelia Rodríguez Sanz. *Responsable del Departamento de Restauración y Seguridad Alimentaria de la Asociación de Celíacos de Castilla y León (ACECALE)*

10:00 Mercado de productos sin gluten en el mundo.

Javier Torres Aganzo. *Responsable de ventas España y Portugal (Dr Schär)*

10:30 Visión general del desarrollo de productos sin gluten.

Manuel Gómez Pallarés. *Área de Tecnología de los Alimentos (Universidad de Valladolid)*

11:30 Pausa café

12:00 Harinas sin gluten.

Carlos Fernández Vasallo. *Responsable de Desarrollo de Tecnologías y Procesos del Grupo Dacsa (Molendum Ingredients)*

12:45 Almidones y almidones modificados

Sara Pazos. *Business Developer Food & Nutrition (Roquette)*

13:30 Degustación de productos novedosos (UVA) (Aula 34)

16:15 Sustitutos del gluten.

Miquel Rovira Pastor. *Technical Manager (Rettenmaier Ibérica)*

gluten free

16:45 Ingredientes (enzimas, aditivos, masas madres...) y adaptación de procesos productivos para atender el mercado de panadería y pastelería sin gluten.

Marina Simón Torrens. *Research Manager Senior (Puratos España)*

17:30 Tendencias y futuro en el desarrollo de los productos sin gluten.

Manuel Gómez Pallarés. *Área de Tecnología de los Alimentos (Universidad de Valladolid)*

18:00 Cierre de la jornada





Precios de inscripción:

General: **80€**

Colectivos con descuento*: **40€**

Ambas inscripciones tendrán un descuento de 20€ por pronto pago (hasta el 13 de abril de 2018)

Inscripciones:

<https://formacion.funge.uva.es/cursos/desarrollo-productos-sin-gluten/>

Más información:

Punto de Información

Fundación General de la Universidad de Valladolid
Edificio RECTOR TEJERINA
Plaza Santa Cruz, 6, 2ª planta. 47002-Valladolid
983.18.46.25
informacion@funge.uva.es
pallares@iaf.uva.es

*Los colectivos con descuento serán:

Personal de la Universidad de Valladolid (deberán acreditar dicha condición)
Celiacos y familiares de celiacos. Deberán acreditar dicha condición a través de ACECALE

Colaboradores:



Fibras diseñadas
por la naturaleza
Una compañía del grupo JRS

