

II FORO FUNDACIÓN ESPAÑOLA DE CEREALES

Sobre la calidad en el sector de la Panificación
EN TORNO A LAS MASAS MADRE

Inscripción

Nombre:

Apellidos:

Empresa/ Escuela:

Provincia:

E-mail:

Teléfono:

PLAZAS LIMITADAS

Inscripción por riguroso orden de pago

- Cuota: 90€. **Descuento de 10€ por pago anticipado antes del 30 de abril de 2014**
- Precio único estudiantes: 40€ (necesaria acreditación)
- Envío de inscripción y justificante de pago a info@fundacioncereal.es



Beneficiario: Fundación Española de Cereales

Banco: Bankia. C/ Claudio Coello 51, 28001 Madrid

IBAN: ES 92 2038 7072 1760 0014 6902

BIC: CAHMESMMXXX

Concepto: II FORO FEC Nombre y Apellidos del asistente

INFORMACIÓN: www.aetc.es • 91 431 24 74

EFECE
Fundación Española de Cereales

C/ Ayala 13, 1º izq
28001 - Madrid
Tel. 914312474 | Fax: 914312474

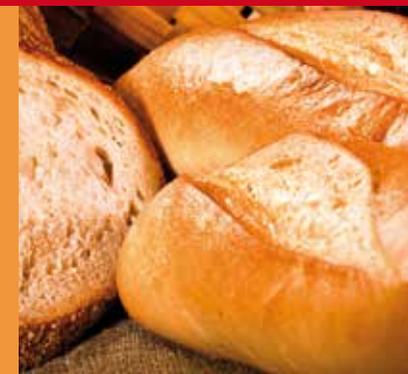


II FORO FUNDACIÓN ESPAÑOLA DE CEREALES

Sobre la calidad en el sector de la Panificación
EN TORNO A LAS MASAS MADRE

13 de mayo 2014

AULA MAGNA de la
ETSI Agrónomos
MADRID



Organizado:

EFECE
Fundación Española de Cereales

Patrocinado:

LALLEMAND

EUROPASTRY

Puratos
Reliable partners in innovation

**Asociación Española de
Técnicos Cerealistas**



Programa



El objetivo de este foro es abordar los principales aspectos relacionados con las tecnologías de elaboración de pan con masas madre, así como los beneficios derivados de su utilización. Las masas madre son, sin lugar a dudas, una alternativa probada para obtener panes de calidad.

COLABORACIÓN DE LA ESCUELA DE PANADERÍA DE ASEMPAN

DIRIGIDO A:

Estudiantes de Tecnología de Alimentos, Ingeniería Alimentaria, Nutrición, Hostelería...; periodistas del sector; profesionales de la industria alimentaria; personas interesadas en alimentación en general y en los aspectos relacionados con la calidad del pan en particular.

- 09:30 - 10:00 **Inauguración**
Miguel Ángel Garcimartín. Director ETSI Agrónomos
- 10:00 - 10:40 **Masas madre, medios y palabras**
Ibán Yarza. Divulgador
- 10:40 - 11:20 **La parte viva de las masas madre. Papel de las bacterias lácticas y las levaduras**
Raquel Virto. CNTA
- 11:20 - 11:40 **PAUSA-CAFÉ**
- 11:40 - 12:20 **La harina: primer ingrediente en la formulación de las masas madre**
Lot Roca. Harinas Roca
- 12:20-13:00 **Masas madre: adaptación al mercado español**
Miguel Fernández. Puratos
- 13:00-13:40 **Influencia de las masas madre en las propiedades nutricionales y sensoriales del pan**
María Jesús Callejo. ETSI Agrónomos
- 13:40-15:00 **COMIDA LIBRE**
- 15:00-15:40 **Formación de compuestos bio-activos en masas madre panarias**
Joan Quílez. Europastry
- 15:40-16:20 **Papel de las masas madre en la prolongación de la vida útil del pan**
Ana Sánchez. Lallemand
- 16:20-17:00 **Conclusiones y cierre de la jornada**