

# Jornada sobre fermentaciones no alcohólicas de cereales y otros granos

Fecha: 27 - 04 - 2021

Online (Zoom)

[Inscripción](#)



**Interreg**

España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional  
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional



UNIÃO EUROPEIA



TRANSCOLAB



Universidad de Valladolid



**ipb**



Centro de  
Investigação  
de Montanha

**INNOGRAIN**

**CHR HANSEN**











*Improving food & health*



**LESAFFRE**

**Puratos**

## Programa

- 16.00 h**  **Manuel Gómez Pallarés**  
(Innograin - Universidad de Valladolid)
-  **Los panes desechados como substrato para nuevas fermentaciones**
- 16.30 h**  **Isabel López Viñas & Marcos Sanz Benito**  
(Chr. Hansen)
-  **Fermentaciones acidolácticas basadas en cereales**
- 17.10 h**  **Manuel García Fernández**  
(Lesaffre Ibérica)
-  **Masas madre vivas. Fermentación compleja en el pan.**
- 17.50 h**  **Albert Parramon**  
(Puratos)
-  **El futuro del pan reside en su pasado. Evolución de las masas madres y sus aplicaciones.**
- 18.30 h**  **Juan Fernández Peláez**  
(Innograin - Universidad de Valladolid)
-  **Ventajas nutricionales de los productos fermentados con masa madre**