

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

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