

# PLAN DE FORMACIÓN 2022 AETC

Bloque  
Ingredientes en Panificación,  
Bollería y Pastelería



La AETC ha diseñado un **Plan de Formación** para toda la **cadena de valor de los cereales, pseudocereales y leguminosas**, desde el campo a la mesa.

El plan tiene por objetivo **ofrecer a toda la cadena de valor una formación adaptada a la situación de cambio que vive el sector, pero también permite a las empresas la posibilidad de participar impartiendo, o recibiendo, cursos específicos, y a medida**, en distintos ámbitos, pero siempre centrados en la mejora de la competitividad.

La estructura consta de **varios bloques por segmentos de la cadena**, que serán impartidos por **catedráticos, profesores universitarios y profesionales expertos de toda la cadena de valor**.

Tras haber completado ya, los bloques de Laboratorio y el de Granos y Harinas. Este año se aborda **el bloque de Ingredientes en Panificación, Bollería y Pastelería**.



# BLOQUE DE INGREDIENTES EN PANIFICACIÓN, BOLLERÍA Y PASTELERÍA

**Objetivo:** profundizar en el conocimiento de las distintas materias primas utilizadas en elaboraciones de panadería, bollería y pastelería

**Fechas:** 9, 10, 16 y 17 de marzo de 16:00h a 19:00h

**Número de horas:** 12 horas

**Formato:** formación online

## **Target:**

Técnicos de empresas de panificación, bollería y pastelería

Técnicos de empresas de ingredientes

Estudiantes y titulados relacionados con la alimentación

***Mínimo de 10 personas para su impartición***

***•Curso bonificable por la FUNDAE***

# BLOQUE DE INGREDIENTES EN PANIFICACIÓN, BOLLERÍA Y PASTELERÍA

Tarifas:

| BENEFICIARIOS  | TARIFA* |
|--|---------|
| GENERAL  | 350€    |
| SOCIOS AETC<br>MIEMBROS PROYECTO TRANSCOLAB<br>EMRESAS CON 3 O MÁS INSCRIPCIONES | 250€    |
| UNIVERSISAD DE VALLADOLID<br>•Alumnos<br>•Miembros Alumni Uva<br>•Titulados Uva  | 100€    |
| ESTUDIANTES  | 100€    |

La inscripción se realiza a través del siguiente enlace:

<https://funge.uva.es/area-formacion/panificacion-bolleria-pasteleria/>

Para más información :

91 721 79 29

[aetc.es](http://aetc.es)  
[info@aetc.es](mailto:info@aetc.es)

# PROFESORADO



**Manuel Gómez**

Catedrático de Tecnología de Alimentos en  
la ETSIIAA Palencia de la Universidad de  
Valladolid

[LinkedIn](#)



**María Jesús Callejo**

Doctora Ingeniera Agrónoma

[LinkedIn](#)



**Miquel Fernández**

R&D Bakery Manager  
en Puratos

[LinkedIn](#)



**Marina Simón**

R&D Manager Patisserie  
en Puratos

[LinkedIn](#)

# PROFESORADO



**Ramiro Martínez**  
Account Manager en  
Novozymes  
[LinkedIn](#)



**Susana Arbat**  
R&D Manager Specialty Fats  
en Puratos  
[LinkedIn](#)



**Anna Mas**  
R&D Manager Chocolate  
en Puratos  
[LinkedIn](#)



**Manuel García**  
Baking Business Developer  
en Lesaffre  
[LinkedIn](#)

# PROFESORADO

---



**Rafael Martínez**  
Senior Flavourist en Lucta  
[LinkedIn](#)



**Pep Ribas**  
Bakery Flavours Product  
Manager en Lucta  
[LinkedIn](#)

## ◆ 9 de marzo (16:00 – 19:00)

**16:00h.- Harina de trigo, agua y sal**

*Manuel Gómez.* Catedrático de Tec. de Alimentos en la ETSIIAA Palencia de la UVA

**18:00h.- Otras harinas**

*María Jesús Callejo.* Doctora Ingeniera Agrónoma

## ◆ 10 de marzo (16:00 – 19:00)

**16:00h.- Levadura y masa madre**

*Manuel García.* Baking Business Developer en Lesaffre

**18:00h.- Azúcar, lácteos y huevos**

*María Jesús Callejo.* Doctora Ingeniera Agrónoma

## ◆ 16 de marzo (16:00 – 19:00)

### 16:00h.- Aditivos

*Miquel Fernández.* R&D Bakery Manager en Puratos  
*Marina Simón.* Research Manager en Puratos

### 18:00h.- Enzimas

*Ramiro Martínez.* Account Manager en Novozymes

## ◆ 17 de marzo (16:00 – 19:00)

### 16:00h.- Grasas

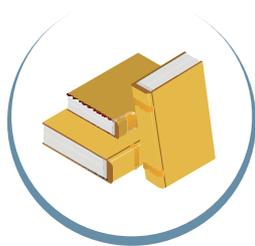
*Susana Arbat.* R&D Manager Specialty Fats en Puratos

### 17:00h.- Chocolate

*Anna Mas.* R&D Manager en Puratos

### 18:00h.- Aromas

*Rafael Martínez.* Senior Flavourist en Lucta  
*Pep Ribas.* Bakery Flavours Product Manager en Lucta



aetc  
FORMACIÓN

91 721 79 29

[aetc.es](http://aetc.es)

[info@aetc.es](mailto:info@aetc.es)