

8 ABRIL 2025

EXTRUSION

EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

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

Inscripciones: mgpallares@uva.es

Asistencia gratuita hasta completar aforo



Escuela Técnica Superior
de Ingenierías Agrarias Palencia

INNOGRAINLAB

Interreg

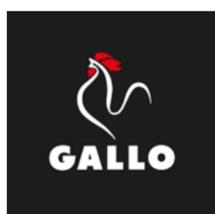


Cofinanciado por
la Unión Europea
Cofinanciado pela
União Europeia

TRANSCOLAB
PLUS

España - Portugal

BUHLER



MOLENDUM
INGREDIENTS



Brabender®
A brand of Anton Paar

8 ABRIL 2025

EXTRUSION

EN LA INDUSTRIA
AGROALIMENTARIA

- 09.15 **Presentación**
- 09.30 **Bases de la extrusión: Principios y aplicaciones.**
Manuel Gómez Pallarés. Catedrático de Tecnología de Alimentos. InnograinLab. UVA.
- 10.15 **Los fundamentos principales de la extrusora.**
Michael Davis. Area Sales Manager Extrusion. Buhler
- 11.00 **Café**
- 11.30 **Extrusión fría: Proceso elaboración de pasta alimenticia.**
Ana Ojeda. Directora Industrial Pasta Seca. Pastas Gallo
- 12.15 **Extrusión de harinas y almidones: Innovación en procesos y aplicaciones industriales.**
Miguel Fernández. Technology Development Lead. Molendum Ingredients
- 12.45 **De la planta piloto a la industria: Innovación en procesos de extrusión.**
Zaira Ruiz Bernal. Especialista de producto y representante de ventas. Anton Paar-Brabender.
- 13.15 **Exposición de productos**
- 14.00 **Comida**
- 15.15 **Extrusión de bajo y medio cizallamiento. Los pellets**
Davide di Nunno. Senior Director Process Technology & Innovation. GEA Extruded Food Technologies.
- 16.00 **La extrusora aplicada a la producción de cereales de desayuno y snacks.**
Michael Davis. Area Sales Manager Extrusion. Buhler
- 16.45 **Extrusión para la creación de análogos cárnicos a partir de proteínas vegetales.**
Laura Román. Investigadora Ramón y Cajal. Tecnología de Alimentos. InnograinLab. UVA.
- 17.15 **Extrusión de proteínas: La clave para crear texturas y sabores vegetales.**
Marta Sahagún. Process Development Lead. Molendum Ingredients
- 17.45 **Cierre**

Lugar:
Salón de Actos
E.T.S.Ingenierías Agrarias
de Palencia

Asistencia gratuita
hasta completar aforo

Inscripciones: mgpallares@uva.es