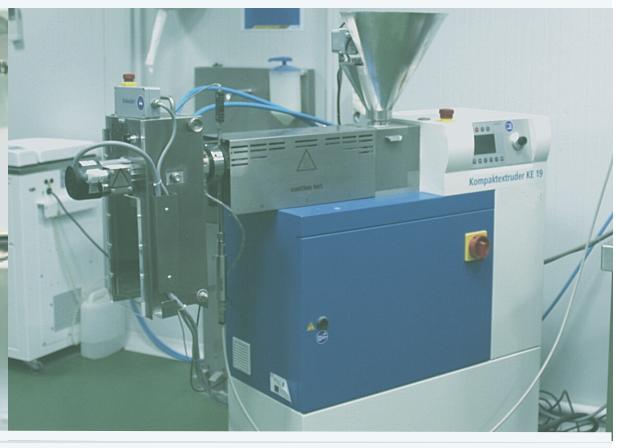
WWW.ITACYL.ES



JORNADAS GASTROTECH

SESIÓN 1

28 DE ABRIL

JORNADA TÉCNICA: ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS (HHP): PASTERIZACIÓN FRÍA COMO ESTRATEGIA PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES E INNOVADORES

SESIÓN 2

19 DE MAYO

JORNADA: EXTRUSIÓN Y LIOFILIZACIÓN INDUSTRIAL: APLICACIONES TECNOLÓGICAS PARA EL DESARROLLO DE NUEVOS TEXTURIZANTES

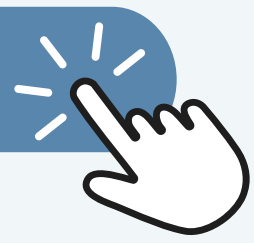
LUGAR

ITACyL. Centro C-IDEAS.
FINCA ZAMADUEÑAS
Ctra. Burgos km. 119
47071 Valladolid.

Formato presencial.
Aforo limitado.
20 plazas disponibles
(reserva por riguroso
orden de inscripción).

Retransmisión en directo
a través de nuestro
canal de Youtube

INSCRÍBETE AQUÍ



INNOVACIÓN A LA CARTA
itacyl investiga innova informa
RIS3 CASTILLAYLEÓN 2021-2027
tierra de sabor
ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA VALLADOLID SPAIN
INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO
Junta de Castilla y León

JORNADA TÉCNICA: ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS (HHP): PASTERIZACIÓN FRÍA COMO ESTRATEGIA PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES E INNOVADORES

28 DE ABRIL

9:00 -10:00. Sesión técnica tecnología y equipos. Nuevos retos de la tecnología de HHP. Daniel Rico Bargues, Investigador del Área de Innovación y Optimización de Procesos del ITACYL.

10:00 -11:00. Sesión práctica sobre aplicación de la tecnología a la gastronomía y diferentes desarrollos:

- Carnes saborizadas, nuevas formas y cortes
- Pescados madurados, curaciones y adobos
- Texturas golosas en frutas y verduras

Raúl del Moral Mayoral, Docente y Jefe de Cocina de la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara de Comercio de Valladolid.

11:00 - 12:00. Sesión final sobre tratamiento de distintos productos con tecnologías y aplicación sobre aspectos. culinarios. Daniel Rico Bargues y Raúl del Moral Mayoral.

JORNADA: EXTRUSIÓN Y LIOFILIZACIÓN INDUSTRIAL: APLICACIONES TECNOLÓGICAS PARA EL DESARROLLO DE NUEVOS TEXTURIZANTES.

19 DE MAYO

9:00 -10:00. Sesión técnica sobre tecnología y equipos. Nuevos retos y aplicaciones de las tecnologías. Daniel Rico Bargues, Investigador del Área de Innovación y Optimización de Procesos del ITACYL.

10:00 -11:00. Sesión práctica sobre aplicación de la tecnología a la gastronomía y diferentes desarrollos:

- Caldos naturales en seco, tratamiento y aplicaciones
- Extrusión y equilibrio nutricional, formas.
- Las hierbas "LIO", despensa saludable

Raúl del Moral Mayoral, Docente y Jefe de Cocina de la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara de Comercio de Valladolid.

11:00 - 12:00. Sesión final sobre tratamiento de distintos productos con tecnologías y aplicación culinaria. Daniel Rico Bargues y Raúl del Moral Mayoral.