

II Jornada de Industrias Agroalimentarias

Agentes texturizantes en la Industria agroalimentaria

25-26 de abril

Organiza:

Escuela Técnica Superior de
Ingenierías Agrarias de Palencia
(Universidad de Valladolid)

Avda. Madrid, 53. 34071 Palencia

Coordinador:

Manuel Gómez Pallarés
pallares@iaf.uva.es
tfn: 979108495

Patrocinadores:



Colaboradores:



ASOCIACIÓN DE CIENTÍFICOS Y
TECNÓLOGOS DE ALIMENTOS DE
CASTILLA Y LEÓN



MÁSTER EN CALIDAD,
DESARROLLO E INNOVACIÓN
DE ALIMENTOS



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE
TÉCNICOS CEREALISTAS



25 DE ABRIL

9:30 Presentación de la Jornada

9:45 Pectinas

Amaya Marco Sanz (Cargill)

10:45 Agares

Laura Pesquera (Roko)

11:15 Pausa café

12:00 Carrageninas

Iñigo Alzueta (CEAMSA)

13:00 Almidones modificados

Eva Esparza e Inmaculada Martínez (Roquette Laisa)

14:00 Comida

16:00 Xantana, alginatos, guar, garrofin y otras gomas

Carlos Martínez (Dupont)

17:00 Derivados de la celulosa

Maite Riera (Rettenmaier Ibérica)

18:00 Cierre de la primera jornada

26 DE ABRIL

9:15 Aplicaciones en productos cárnicos

Lionel Gilet (Cargill)

10:30 Aplicaciones en panadería y bollería

Jordi Rafart (Puratos)

11:45 Pausa café

12:15 Aplicaciones en productos lácteos

Maribel Jarque (Dupont)

13:30 Presentación de productos alimentarios innovadores diseñados por alumnos de la ETSIIAA

14:30 Clausura de la Jornada

Lugar: Salón de actos de la E.T.S. de Ingenierías Agrarias de Palencia

Asistencia libre hasta completar el aforo

Se ruega confirmar la asistencia a la siguiente dirección:pallares@iaf.uva.es

