

Programa

Texturización de proteínas

De la teoría a la acción

DÍA 1 | Miércoles, 31 de enero 2024
Formación **online**

9:00 h - 11:00 h

Módulo teórico | Generación de Materias Primas

Macarena Baylos de Nárdiz

11:00 h - 11:15 h

Pausa

11:15 h - 12:15 h

Módulo teórico | Pretratamiento de proteínas

Raúl Ansó Blanco

Accede a la web para tener más detalles del curso

www.fudin.es/texturacion-de-proteinas/

El programa puede estar sujeto a pequeños cambios.



Programa

Texturización de proteínas

De la teoría a la acción

DÍA 2 | Miércoles, 7 de febrero 2024
Alesón - La Rioja

9:00 h - 10:30 h

Módulo teórico | BÜHLER: extrusión de doble tornillo

Personal Bühler | Extrusión seca y de alta humedad

10:30 h - 10:45 h

Pausa café

10:45 h - 13:30 h

Practicando | BÜHLER: extrusión de doble tornillo

Equipo Extrusión FUDin | Extrusión de alta humedad

13:30 h - 14:30 h

Comida

14:30 h - 15:00 h

Módulo teórico | YANAGIYA: extrusión simple - gelificación

Rafael López Vázquez y Álvaro Lozano del Rey

15:00 h - 15:30 h

Módulo teórico | POWERHEATER™ : extrusión mecánica y térmica

Personal Vaessen Schoemaker

15:30 h - 17:30 h

Practicando | POWERHEATER™ : extrusión mecánica y térmica

Equipo Extrusión FUDin

Accede a la web para tener más detalles del curso

www.fudin.es/texturacion-de-proteinas/

El programa puede estar sujeto a pequeños cambios.



Programa

Texturización de proteínas

De la teoría a la acción

DÍA 3 | Jueves, 8 de febrero 2024
Alesón - La Rioja

9:00 h - 9:45 h	Practicando Marinado, tratamiento térmico, plato preparado José Luis Domínguez Castroviejo
9:45 h - 10:45 h	Taller de creatividad Desarrolla tu propio producto Elena Romero Melgosa y Mario López Alonso
10:45 h - 11:00 h	Pausa café
11:00 h - 11:45 h	Practicando Elaboración de producto final I José Luis Domínguez Castroviejo y Mario López Alonso
11:45 h - 13:00 h	Practicando Elaboración de producto final II José Luis Domínguez Castroviejo
13:00 h - 14:00 h	Cata de productos: panel de texturas Elena Romero Melgosa
14:00 h - 16:30 h	Practicando FOODINI (impresión 3D) y MONFERRINA (pasta) Laura Fernández Llorente
16:30 h - 17:30 h	Conocimiento del mercado: oportunidades de negocio Diego Ramos de Benito

Accede a la web para tener más detalles del curso

www.fudin.es/texturacion-de-proteinas/

El programa puede estar sujeto a pequeños cambios.

