

# SEMINARIO TÉCNICO



BONIFICA TU FORMACIÓN

Fundación Tripartita  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

## USO DE PROTEÍNAS CON FUNCIONALIDAD TECNOLÓGICA EN DIFERENTES TECNOLOGÍAS QUESERAS

**MODALIDAD:** Presencial

**FECHAS:** 3 de abril 2024

**HORARIO:** de 10:00 a 14:00 h y de 15:30 a 18:30 h

**DURACIÓN:** 7 horas

**LUGAR:** Seminario San Atilano. Pl. Seminario, 2,  
49003, Zamora.



### PONENTES:

- Luis Aldeanueva Potel. Técnico Superior de Investigación. Proyectos de I+D e innovación. APLTA – USC
- Javier Castro Peñuela. Técnico de Desarrollo de Nuevos Productos. Grupo Entrepinares
- David Delgado Fuente. Jefe de Unidad – Estación Tecnológica de la Leche. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL)
- Jaime Magdalena Vera. Technical Account Manager. DSM – Firmenich
- Juan Carlos Sordo. Director General. Larbus, S.A.

### OBJETIVOS:

A través de la asistencia a este seminario, se pretende que los alumnos:

- Conozcan las características de las diferentes proteínas con funcionalidad tecnológica usadas en la industria láctea y quesera.
- Su forma de aplicación, ventajas, limitaciones y los procesos de obtención e implementación en la propia industria.

### CONTENIDO

1. Introducción y generalidades.
2. Principales tipos de preparados proteicos.
3. Propiedades funcionales de los diferentes tipos de proteínas usadas en productos lácteos.
4. La concentración por membranas en la industria quesera.
5. Uso de proteína sérica microparticulada en quesería. Presentación de trabajos proyecto LACTOCAV
6. Aplicaciones y consideraciones de uso según la tecnología y el tipo de proteína.

(\*) El curso es subvencionable a través de la FUNDAE. La Escuela Internacional de Industrias Lácteas, dispone de un servicio externo para gestionar las subvenciones a aquellas empresas interesadas y que dispongan de crédito.

Patronos: **285€** | No Patronos: **315€**  
(IVA incluido)