

SEMINARIO

LÁCTEOS ENRIQUECIDOS CON PROTEÍNAS

MODALIDAD: Presencial

LUGAR: Seminario de San Atilano. Plaza del Seminario, 2.
Zamora

FECHAS: 23 de mayo 2024

HORARIO: de 10:00 a 14:30 h y de 16:00 a 19:30 h

DURACIÓN: 8 horas



BONIFICA TU FORMACIÓN

Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



SEBASTIEN ROUSTEL
MANAGER. NOVONESIS

PONENTES:



Juan Manuel Durantez.

Director de I+D de InLeit.



Isabel López Viñas

Technical Key Account Manager.

Novonesis



David Muñoz Romero

Technical Sales -Soft Cheese

Specialist. Novonesis



José Manuel González Carrera

Technical Sales Cheese

Specialist.

CONTENIDO:

- 10:00-11:00 h Tendencias de la fortificación de proteínas para la leche de quesería. Sebastien Roustel.
- 11:30 - 13:00 h Proteínas lácteas: tipos y usos en industria alimentaria. Juan Manuel Durantez.
- 13:00 - 14:30 h Lácteos fermentados altos en proteínas. Isabel López Viñas.
- 16:00- 17:30 h Enriquecimiento en proteínas en quesos de pasta blanda. David Muñoz Romero.
- 17:30 - 19:00 h Quesos de pasta prensada altos en proteínas. José Manuel González Carrera.
- 19:00 h Degustación de productos: leches fermentadas y quesos altos en proteína

(*) Comida incluida en el precio.

(**) El seminario es subvencionable a través de la FUNDAE. La Escuela Internacional de Industrias Lácteas, gestiona las subvenciones a aquellas empresas interesadas y que dispongan de crédito.

Patronos: **170€** | No Patronos: **185€**
(IVA incluido)

novonesis

InLeit[®]
New Nutrition

Pilza
Escuela Internacional
de Industrias Lácteas