

# JORNADA MICOLÓGICA TECNOLOGÍA GASTRONÓMICA



MICOLOGÍA Y  
TECNOLOGÍA 01

02 GASTRONOMÍA  
E INNOVACIÓN

CONSERVACIÓN  
Y PROCESADO 03

ITACYLVALLADOLID  
MIÉRCOLES 11 DICIEMBRE 2019

INSCRIPCIONES [HTTP://FGULEM.ES/MICOLOGICA](http://fgulem.es/micologica)  
CORREO [FGULEM@INNOVARURAL.ES](mailto:FGULEM@INNOVARURAL.ES)  
TELÉFONO 987291651

COLABORA



ORGANIZA



# JORNADA MICOLÓGICA TECNOLOGÍA GASTRONÓMICA

**Fecha** | Miércoles 11 de Diciembre de 2019

**Lugar** | ITACYL (Edificio Subdirección de Investigación y Tecnología y Calidad Alimentaria. Finca Zamadueñas. Ctra. Burgos km 119. C.P. 47071 Valladolid)

**Objetivo** | El objetivo de la jornada es presentar, divulgar y analizar tecnologías innovadoras y avances en los procedimientos de conservación y procesado de setas, con demostración práctica con producto fresco en la planta de procesos y productos innovadores de ITACYL.

**Destinado a** | Está dirigido a empresas del sector micológico y de su transformación.

**Inscripciones** | <http://fgulem.es/micologica>

**Correo** | [fgulem@innovarural.es](mailto:fgulem@innovarural.es)

**Teléfono** | 987291651

**09,00** | **Presentación y bienvenida.** *Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. Fundación CESEFOR. Red de Innovación Rural.*

**09,30** | **Importancia de la micología y principales problemas de su conservación y transformación.** *José Miguel Altelarrea. Fundación CESEFOR.*

**10,30** | **Tecnologías innovadoras tanto para conservación en fresco como para transformación.** *Daniel Rico Bargues. Investigador Planta de Procesos y Productos Innovadores ITACYL.*

**11,30** | **Pausa Café.**

**12,00** | **Aplicación práctica de tecnologías en Planta de Proceso y Productos Innovadores de ITACyL.** *Raul del Moral. Escuela Internacional de Cocina/ Daniel Rico Planta Procesos y Productos Innovadores ITACYL.*

**14,00** | **Comida networking para todos los asistentes y ponentes.**

**15,00** | **Continuación práctica de tecnologías en Planta de Proceso y Productos Innovadores de ITACyL.** *Raul del Moral. Escuela Internacional de Cocina/ Daniel Rico Planta Procesos y Productos Innovadores ITACYL.*

**18,00** | **Cierre y despedida.**