



SOURDOUGH SUMMIT
by Richemont

9 de Mayo de 2019, Verkehrshaus der Schweiz, Lucerna

LA ARTESANÍA ENCUENTRA LA CIENCIA

Congreso sobre los conocimientos
actuales en el tema Masa Madre
de Cultivo

www.sourdough-summit.com

Richemont

Richemont-Club

International

9 de Mayo de 2019, Verkehrshaus der Schweiz, Lucerna

1. Congreso Internacional de Masas Madres de Cultivo Richemont

La Artesanía encuentra la Ciencia: Congreso sobre los conocimientos actuales en el tema Masa Madre de Cultivo

La Escuela Richemont y el Club Richemont Internacional organizan el 9 de mayo de 2019 una jornada técnica. Expertos con conocimientos prácticos, en nutrición y científicos presentarán ponencias sobre temas actuales referidos al Pan, la digestibilidad y el bienestar y su relación con la Masa Madre de Cultivo.

El pan fue durante un tiempo el alimento más fundamental, hoy en día está perdiendo cada vez más en importancia. Sea por molestias en la digestión, intolerancias al gluten o por recomendaciones dietéticas, cada vez un mayor número de personas eliminan al pan de su menú alimentario. ¿Qué hay de ello en las consideraciones saludables? ¿Tienen realmente el Pan y los productos panarios repercusiones sobre la salud y el bienestar? ¿Podría ser en muchos casos el tipo de elaboración industrial también culpable de la imagen cada vez más deteriorada? ¿Qué función tienen los ingredientes, la preparación y muy especialmente los reposos de las masas?

Muchos artesanos y científicos se han ocupado muy intensamente con la elaboración de panes y productos panarios sabrosos y saludables y profundizan conjuntamente en estas preguntas. Reconocidos

expertos presentan en cinco bloques temáticos nuevos conceptos y conocimientos en las áreas de ingredientes, masas madre de cultivo, procesos, nutrición, así como salud. Habrá posibilidad de realizar preguntas, así como una exposición con degustación de elaboraciones de masa madre de cultivo, procedentes de nueve países diferentes. También habrá expositores de empresas proveedoras, lo cual aporta un marco adicional de interés al congreso. El intercambio y el networking durante las pausas y descansos, así como el cocktail final, redondean el evento.

¡Estén atentos al 9 de mayo de 2019 y reserven su plaza ya!

Nos alegramos por su asistencia.

Reto Fries

Director Centro de competencias Richemont

Jorge Pastor

Presidente Club Richemont International

**El congreso ofrece:**

- Los últimos conocimientos y experiencias en ingredientes para el pan, procesos e investigación sobre la masa madre de cultivo.
- Intercambio y networking con expertos de toda Europa.
- Presentaciones de panes y productos panarios de diferentes países, así como degustación de estos elaborados.

El congreso se dirige a:

- Personal técnico y profesionales de la panadería, molinería y agricultura.
- Personal técnico y profesionales del sector fabricación de alimentos
- Personal técnico y profesionales del ámbito de la nutrición y salud.
- Profesoras y profesores del sector de la alimentación
- Food Blogger, periodistas, así como otras personas profesionales y técnicas y amantes del pan.

Programa

- 08.00–08.45 Acreditaciones y café de bienvenida
08.50–09.00 Saluciones e introducción, Reto Fries & Jorge Pastor

Mesa 1: «Ingredientes»

09.00 – 09.30

Francisco Barro

*Institute for Sustainable Agriculture (IAS-CSIC),
Córdoba*

La influencia de la selección de los ingredientes en el pan. Cereales, pseudocereales y otros ingredientes

09.30 – 10.00

Friedrich Longin

University of Hohenheim

¿Como puede ser influenciado ya en el cultivo el grado saludable del pan? ¿Hacia dónde va el futuro?

10.00 – 10.15

Heinrich Beck

Beck a Beck, Römerstein

Experiencias prácticas en diferentes test de cereales

10.15 – 10.30

Preguntas al bloque «Ingredientes»

10.30 – 11.00

Descanso y café



Sus anfitriones



RETO
FRIES
Director



JORGE
PASTOR
presidente

Centro de competencias Richemont Panadería Pastelería Confitería,
Lucerna, Suiza Club Richemont International

EL IDIOMA DEL CONGRESO SERÁ EL INGLÉS.

Habrà traducción simultànea al alemàn, francès, italiano, espaàol y al croata de las ponencias y de las preguntas tras estas. Las carpetas de presentaci3n de las ponencias seràn entregadas exclusivamente en inglès.



FRANCISCO
BARRO
Dr.

Institute for Sustainable
Agriculture (IAS-CSIC),
C3rdoba, Espaàa



FRIEDRICH
LONGIN
Dr.

University of Hohenheim,
LSA – Research Group Wheat,
Stuttgart, Alemania



HEINRICH
BECK
Empresario

Beck a Beck, Alemania

Programa

Mesa 2: «Masa Madre de Cultivo»

11.00 – 11.30

Elke Arendt

University of Cork

Masas Madre de Cultivo para la mejora de las propiedades nutricionales de las elaboraciones con cereales

11.30 – 12.00

Luc Vuyst

Vrije Universiteit Brussel

Las influencias genéticas, una ayuda para la comprensión del proceso fermentativo de la masa madre de cultivo

12.00 – 12.15

Markus Brandt

Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden

Masas madre de cultivo sin gluten

12.15 – 12.30

Bernd Kütscher

Bundesakademie Weinheim

Masa madre de cultivo en Alemania

12.30 – 12.45

Preguntas al bloque «Ingredientes»

13.00 – 14.00

Descanso mediodía y visita expositores





ELKE
ARENDT
Prof.

School of Food and Nutritional
Sciences, University of Cork, Irlanda



LUC
VUYST
Prof.

Research Group of Industrial
Microbiology and Food
Biotechnology, Department of
Bioengineering Sciences, Vrije
Universiteit Brussel, Bélgica



MARKUS
BRANDT
Dr.

Ernst Böcker GmbH & Co. KG,
Minden, Alemania



BERND
KÜTSCHER
Director

Academy of Weinheim, Alemania

Programa

Mesa 3: «Procesos»

14.00 – 14.30

Carlo Rizzello

University of Bari Aldo Moro, Bari

Influencia de la masa madre de cultivo sobre los elementos nutricionales y funcionales del pan y de las elaboraciones panarias: Estado de la cuestión y nuevas perspectivas

14.30 – 14.45

Michael Kleinert

Zurich University of Applied Sciences

Tras el rastro del aroma de la masa madre de cultivo, el idioma sensorial del pan

14.45 – 15.00

Christian Kummer

Institute for Cereal Processing, Vienna, Austria

Proyectos de investigación desde Austria, «Fermkult Austria»

15.00 – 15.15

Karl de Smedt

Puratos Center for Bread Flavour in St. Vith

Novedades desde la Biblioteca de masas madre de cultivo, St. Vith

15.15 – 15.30

Preguntas al bloque «Procesos»

15.30 – 16.00

Descanso café



CARLO
RIZZELLO
Prof.

Department of Soil, Plant and Food
Science, University of Bari Aldo
Moro, Bari, Italia



MICHAEL
KLEINERT
Prof.

Zurich University of Applied
Sciences, Institute for Food and
Beverage Innovation, Wädenswil,
Suiza



CHRISTIAN
KUMMER
Managing Director
Head of Laboratory

Institute for Cereal Processing,
Viena, Austria



KARL
DE SMEDT
Title

Puratos Center for Bread Flavour in
St. Vith, Bélgica

Programa

Mesa 4: «Nutrición»

16.00 – 16.15

Frank Schuhmann

Lallemand Baking Solution, Barcelona

Suministro a la población de vitamina D a través de la aportación de las masas previas y masas madres de cultivo, elaboradas mediante una especial selección de microorganismos

16.15 – 16.30

Gianfranco Grompone

Lesaffre, Marcq-en-Baroeul

Masa madre como vector de salud en la era de los microbiomas

16.30 – 17.00

Marco Gobetti

Libera Università di Bolzano

Novedades sobre la investigación de masas madre de cultivo. Propiedades funcionales, p.ej. características prebiótico y probióticas de la masa madre de cultivo

17.00 – 17.15

Preguntas al bloque «Nutrición»

17.15 – 17.30

Descanso café



**FRANK
SCHUHMAN**
Title

Lallemand Baking Solutions,
Barcelona, España



**GIANFRANCO
GROMPONE**
Dr.

Lesaffre, Marcq-en-Baroeul, Francia



MARCO GOBETTI
Libera Università di Prof.
Prof. Dr.

Faculty of Sciences and
Technology, Libera Università di
Bolzano, 39100 Bolzano, Italia



Mesa 5: «Salud»

17.30 – 18.00

Felix Lopez Elorza

Victoria Eugenia Hospital Sevilla

Histaminosis versus Celiaquía, sus causas.

¿Qué puede aportar la masa madre de cultivo positivamente?

18.00 – 18.15

Rosa del Campo

Hospital Universitario Ramón y Cajal, Madrid

Microbioma, prebiótico y probiótico, que

tienen estos conceptos que ver con los

valores saludables del hombre, porque son

importantes?

18.15 – 18.30

Maria Jesus Callejo

Polytechnic University of Madrid

Pan y Salud. Desde los cereales ancestrales

hasta el pan de hoy

18.30 – 18.45

Preguntas al bloque «Salud»

18.45 – 19.00

Reto Fries

Resumen & Perspectivas

19.00 – 21.00

Cocktail y Networking. Finalización



FELIX
LOPEZ ELORZA
Dr.

Specialist in Clinical Biochemistry
at the Victoria Eugenia Hospital in
Seville, España



ROSA
DEL CAMPO
Dr.

Hospital Universitario Ramón y
Cajal, Department of Microbiology
and Parasitology, Madrid, España



MARIA JESUS
CALLEJO
Prof.

Polytechnic University of Madrid,
España

Informaciones

Lugar del Congreso

VERKEHRSHAUS LUZERN
LIDOSTRASSE 5
6006 LUCERNA, SUIZA

Como llegar

Lucerna/Luzern es una ciudad comunicada de forma óptima gracias al ferrocarril, el avión (hay una hora de viaje desde el aeropuerto de Zúrich o Basilea/Basel), o en automóvil (Autopista A2/A4).

Desde la estación de ferrocarril de Lucerna hasta Verkehrshaus hay

8 minutos con el ferrocarril (S3 o el Voralpenexpress)
10 minutos con el autobús nr. 6, 8 ó 24
30 minutos a pie a lo largo del paseo que bordea el lago

Inscripciones

Las inscripciones se podrán realizar a través de la web: www.sourdough-summit.com. Las inscripciones se podrán realizar hasta el 31 de enero 2019 (CHF 420.00) y hasta el 30 de abril 2019 (a precio normal).

Coste

CHF 480.00 (incluye la documentación de la Jornada, las consumiciones de las pausas y descansos y el cocktail final tras la conclusión del Congreso, quedan excluidas las pernóctaciones). Los estudiantes tendrán una reducción en el precio.

Pernóctaciones

Existe una amplia posibilidad de elección de hoteles en las cercanías.

Informaciones/Contacto

Sandra Stalder, Tel: +41 41 375 85 85
info@richemont.cc



2 © Luzern Tourismus/Elge Kenneweg



1 © Luzern Tourismus/Beat Brechbühl

ALREDEDORES DE LUCERNA, CIUDAD DE CONGRESOS

Todo aquello que se espera de una ciudad lo tiene Lucerna. Tiene por ejemplo una localización inigualable junto al lago de los Cuatro Cantones, rodeado de imponentes montañas cual decorado teatral. También posee joyas arquitectónicas como el conocido KKL Luzern (Centro de Cultura y Congresos) del arquitecto de tendencia vanguardista, Jean Nouvel. Pero también hay monumentos históricos como la Kapellbrücke, el puente y monumento más fotografiado de Suiza. Asimismo, hay renombrados museos, teatros y festivales para visitar.

Lucerna es un punto de partida ideal para muchas excursiones a diferentes puntos de la Suiza central. Es de obligado cumplimiento el viaje a los montes de Lucerna, como el Pilatus o el Rigi, la reina de las montañas. No menos atractiva es la excursión al Stranserhorn, el Bürgenstock o un viaje en barco de vapor por el sinuoso lago de los Cuatro Cantones. Los diferentes destinos turísticos de la región son perfectamente alcanzables por medio de los diferentes medios de comunicación públicos.



3 © Luzern Tourismus/Beat Brechbühl



4 © Luzern Tourismus



Kapellbrücke¹

Centro de Cultura y Congresos Lucerna (KKL)²

lago de los Cuatro Cantones³

Pilatus, Rigi, Stanserhorn⁴

Acerca de nosotros/Organizadores

Escuela Richemont

La Escuela Richemont tiene desde siempre como fin el cuidado y la potenciación del oficio de la panadería artesana. Desde 1945 este Centro de Competencias nacional e internacional transmite al sector de la panadería, pastelería y confitería, conocimientos profesionales y técnicos, así como experiencia y saber hacer. La amplia oferta de servicios incluye entre otros una formación reglada y continua, seminarios individuales para empresas y grupos, cursos de ventas in situ, una editorial de libros y material didáctico, una extensa oferta de asesoramiento, así como investigación y desarrollo. Una atractiva y pública oferta gastronómica que incluye un hotel, redondean la oferta de posibilidades.

El Centro de Competencias Richemont trabaja estrechamente con diferentes empresas y asociaciones del sector y se beneficia de esta manera de una gran red con un relevante Know-how en el tema masa madre de cultivo. Gracias a esta función y actividad, Richemont aporta sustancialmente a la evolución de la formación en el sector de la panadería, pastelería y confitería.

WWW.RICHEMONT.ONLINE

Club Richemont

En 1948, 30 profesionales ingleses concluyeron un curso de dos semanas en la Escuela Richemont. Como consecuencia de ello se creó el Richemont Club Inglaterra. Posteriormente y tras una visita al Reino Unido, se fundó en Suiza, luego en Austria, Alemania, Bélgica y Francia.

Actualmente hay 11 Club Richemont en diferentes países del mundo, en los cuales las principales empresas se unen en cada país bajo los principios de «Calidad – Ética profesional – Intercambios profesionales – Potenciación de futuros profesionales – Formación continua – Contactos internacionales – Intercambio de profesionales».

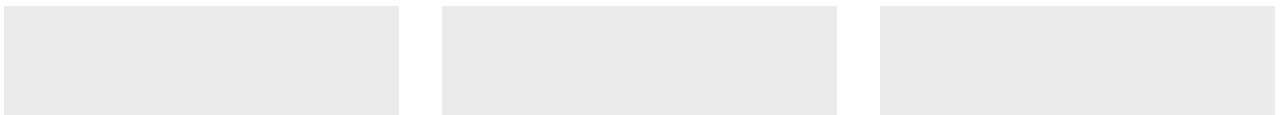
El fomento y cuidado del intercambio de experiencias y la formación continua entre los profesionales del sector de la panadería, pastelería y confitería es la máxima del Club.

WWW.RICHEMONT-CLUB.ORG

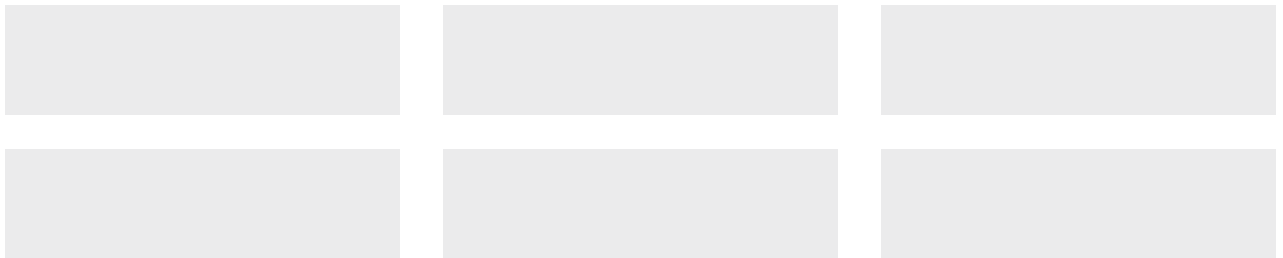
Patrocinadores/Sponsor

Agradecemos a nuestros patrocinadores, auspiciadores y sponsors de corazón por su apoyo. Visiten a nuestros partner durante la Jornada en los expositores en el hall de entrada del Verkehrshaus o desde ahora mismo en sus páginas web.

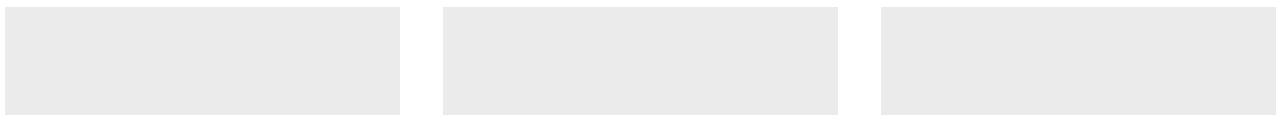
MAIN SPONSORS



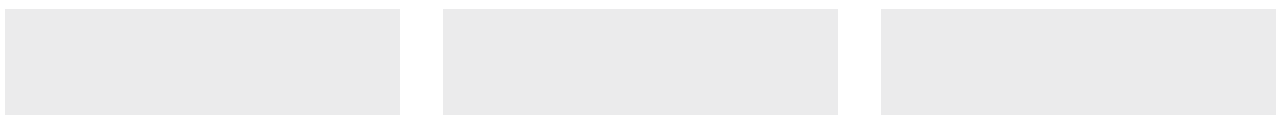
PLATINUM SPONSORS



GOLD SPONSORS



BENEFACTOR





SOURDOUGH SUMMIT
by Rlichemont

Rlichemont

Rlichemont-Club

International

info@richemont.cc

+41 41 375 85 85