



SOURDOUGH SUMMIT  
by Rlichemont

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](http://www.sourdough-summit.com)

Rlichemont

Rlichemont-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 reparación 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**

EL IDIOMA DEL CONGRESO SERÁ EL INGLÉS.

Habrà traducción simultànea al alemàn, francès, italiano, español y al croata de las ponencias y de las preguntas tras estas. Las carpetas de presentación de las ponencias seràn entregadas exclusivamente en inglés.



## Sus anfitriones



RETO  
FRIES  
Director



JORGE  
PASTOR  
presidente

Centro de competencias Richemont Panadería Pastelería Confitería,  
Lucerna, Suiza

Club Richemont International



FRANCISCO  
BARRO  
Dr.

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



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*

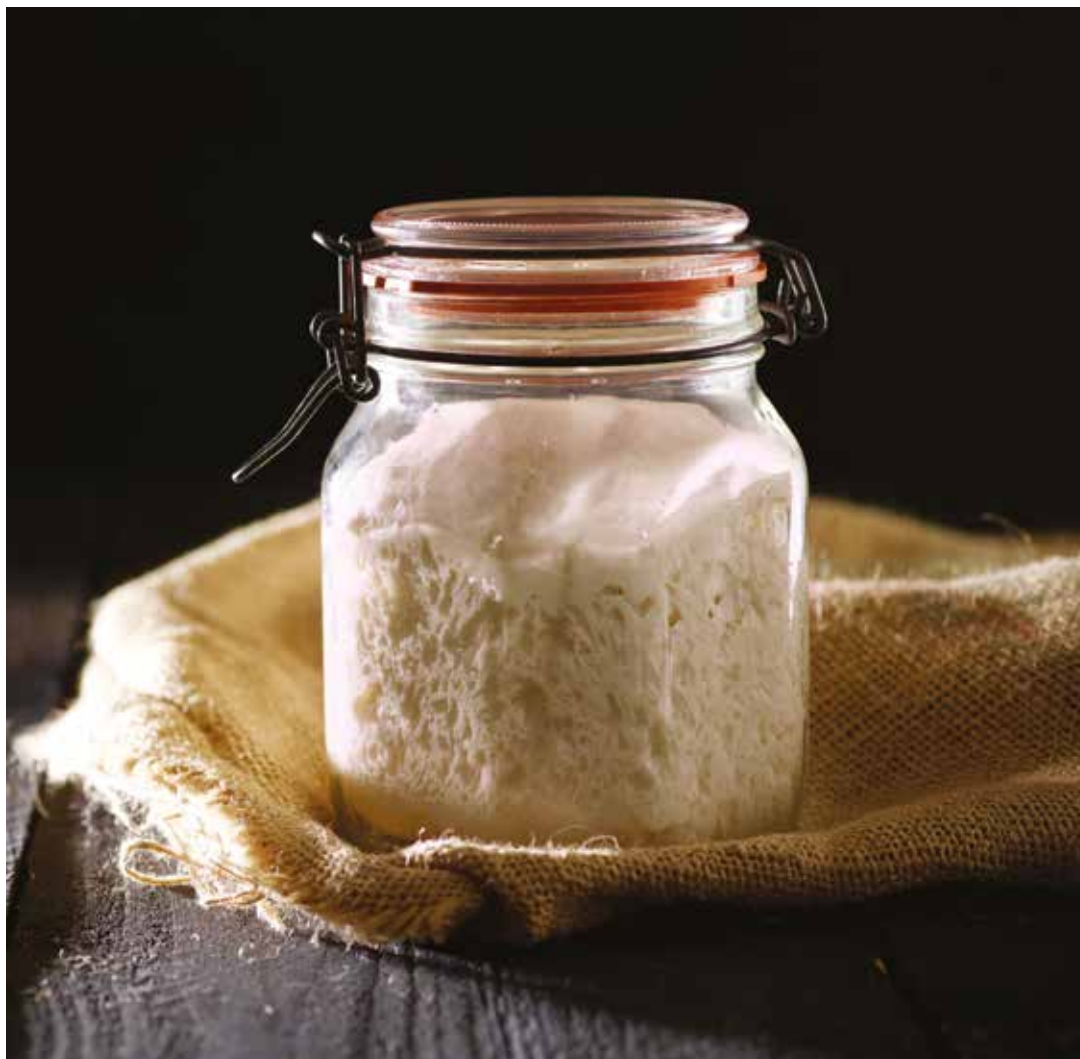
Masa madre de cultivo en Alemania

12.30 – 12.45

**Preguntas al bloque «Ingredientes»**

13.00 – 14.00

**Descanso mediodía y visita expositores**



ELKE  
ARENDE  
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*

Procesos naturales de las Masas Madres de Cultivo como alternativas al trigo: Efectos nutricionales, funcionales y tecnológicos

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** **Jacinthe Côté**  
*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*  
Descubrimientos nutricionales y científicos de la fermentación de la Masa Madre de Cultivo
- 
- 17.00 – 17.15** **Preguntas al bloque «Nutrición»**
- 
- 17.15 – 17.30** **Descanso café**



### 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**



JACINTHE  
CÔTÉ  
Dr.

Lallemand Baking Solutions,  
Barcelona, España



GIANFRANCO  
GROMPONE  
Dr.

Lesaffre, Marcq-en-Baroeul, Francia



MARCO GOBBETTI  
Libera Università di Prof.  
Prof. Dr.

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



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



2 © Luzern Tourismus/Elge Kenneweg

### Inscripciones

Las inscripciones se podrán realizar a través de la web: [www.sourdough-summit.com](http://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 pernoctaciones).

### Pernoctaciones

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

### Informaciones/Contacto

Sandra Stalder, Tel: +41 41 375 85 85  
[info@richemont.cc](mailto:info@richemont.cc)



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

### Kapellbrücke<sup>1</sup>

### Centro de Cultura y Congresos Lucerna (KKL)<sup>2</sup>

### lago de los Cuatro Cantones<sup>3</sup>

### Pilatus, Rigi, Stanserhorn<sup>4</sup>

## 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](http://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](http://WWW.RICHEMONT-CLUB.ORG)

## Patrocinadores/Sponsor

**Agradecemos a nuestros patrocinadores, auspiciadores y esponsores 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

HB-Technik  
Nelstrop Flour Mills  
Harinera Roca





SOURDOUGH SUMMIT  
by Richemont

info@richemont.cc  
+41 41 375 85 85

*Richemont*

*Richemont-Club*  
International