



FICHA DE INSCRIPCION

JORNADAS TÉCNICAS DEL CLUB RICHEMONT ESPAÑA

Jornadas Técnicas Salva

SALVA- LEZO, LOS DÍAS 18 Y 19 de Mayo 2024

DATOS DEL ASISTENTE/SOCIO

APELLIDOS Y NOMBRE: _____

EMPRESA: _____

TELEFONO: _____

Email: _____

Numero de Socio: _____

Valor a pagar de la jornada Socio: 100€/persona

valor para no socios: 300€/persona

Hotel, si necesita, directamente con ellos: Reservar como miembro y participante en Jornada Salva para aplicar descuento:

B&B Hotel Donostia San Sebastián Aeropuerto

(HSS00415) Lintzirin Poligonoa 7, Carretera Madrid - Irun, Km.469, Oiartzun , 20180 Oiartzun, España
943912451

hotel.donostia@hotelbb.com

El hotel <https://goo.gl/maps/QLRK5Vx5dFrA1aZc8>

Enviar rellena antes del 15 de mayo de 2024 a: info@richemont-club.es

Inscripción obligatoria, precio 100€ /socio por persona, 300€ si no es socio del club, asistente en las jornadas, pago mediante transferencia.

Cualquier duda poneros en contacto con : secretaria@richemont-club.es

IBAN: ES70 0081 5286 7000 0120 3125 Cuenta: RICHEMONT CLUB ESPAÑA

Programa:

Sábado: 09 as 14:00 y de 15:30 a 19:00

Domingo: 9 a 13:00



FICHA DE INSCRIPCION

JORNADA TECNICA CLUB RICHEMONT ESPAÑA

Lugar: Salva Industrial, SL, Lezo, Gipuzkoa

Fechas: 18 y 19 de mayo 2024 (sábado y domingo)

Hora: Comienzo 9h – Finalización aprox. 20,30h (sábado)
9h a 13,00h (domingo)

Agenda:

1. 9h – Bienvenida
2. 9,15h – 13,00h Demostración de alguna de las elaboraciones de panadería y bollería del equipo “Espigas” ganador del último campeonato en Rimini “BREAD IN THE CITY” por José Roldán, Samuel Suarez, Daniel Flecha, Jesús Sánchez.
3. 13,00 – 14,00 Asamblea Club Richemont España:

Orden del Dia

- Lectura del acta anterior
 - Informe sobre del presidente
 - Reunión Internacional Bélgica
 - Reunión Internacional Luxemburgo
 - Socios Activos
 - Ruegos y preguntas
4. 14,00 – 15,30 Comida de picoteo en las instalaciones de Salva (Lezo)
 5. 16h – 17,15h: Conferencia de Juan Revenga Frauca. *
"Luces y sombras del pan como alimento en nuestros días"
 6. 17,30 – 18,45h: Conferencia de Jorge Pastor Moreno
“El Pan Saludable. Definición, descripción, características”
 7. 19,00h – 20,30h: Presentación resultados analíticas Panes Saludables realizadas en CETECE.
 8. Cena en un restaurante a determinar

Domingo

9. 9'00h a 13,00 finalización de los trabajos de panadería y bollería
10. 13'00 despedida y regreso a vuestros hogares.



FICHA DE INSCRIPCION

Curriculum Juan Revenga Frauca:

Dietista-nutricionista y biólogo de formación. Es docente en los grados de Farmacia y Enfermería de la Universidad San Jorge en Zaragoza y en el grado de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Francisco Vitoria, además de participar en diversos máster sobre nutrición y alimentación en la Universidad de Valencia y en el Instituto de Salud Carlos III.

Comparte su actividad docente con la divulgación en diversos medios de comunicación, además de su propio blog (El nutricionista de La General), entre los que destacan El Comidista y RTVE (más recientemente en el programa "Saber Vivir"). Ha sido presidente y fundador del Colegio Profesional de dietistas-nutricionistas de Aragón y ha publicado diversos libros como "Con las manos en la mesa" y "Adelgázame, míenteme". También es un activo usuario de RRSS en donde acumula más de 100.000 seguidores.

Link El País:

<https://elpais.com/autor/juan-revenga-frauca>



FICHA DE INSCRIPCION

Curriculum Jorge Pastor Moreno:

Licenciado en Historia Moderna y Contemporánea por la Universidad de Deusto, PPJJ, Bilbao. Presidente del Club Richemont España (2013-2017), y Club Richemont Internacional, IRC (2016-2021).

Experiencia de 45 años en la gestión, planificación, e innovación de empresas en el sector de la alimentación, especialmente en panadería, tanto a nivel nacional como internacional. Desde 2008 dedicado intensamente a la I+D+i en el sector de la panadería, habiendo dirigido y gestionado importantes proyectos de IDi en Novapan, SL en Zaragoza, como PANSALUD / CDTi, y otros diversos proyectos CIEN / CDTi. Ha sido coautor de diferentes papers científicos.

Su labor docente en el sector de panadería y pastelería tanto en España como en Suiza, además de como profesor en el Instituto Aragonés de Fomento. Ha impartido Masterclass y Talleres de panadería en diferentes Universidades, como Zaragoza y Complutense y en Escuelas de Formación Profesional.

Ha gestionado, y organizado cursos de panadería, pastelería y confitería desde 2011 hasta 2017, con la Escuela Richemont de Lucerna, CH.

Ponente en Congresos, Simposios y Foros nacionales e internacionales relacionados con el mundo de la panadería, agroalimentario y nutrición, como son el Congreso de SAEIA, Sourdough SUMMIT (Lucerna, Suiza), Congreso de Biotecnología del Pan (Salamanca, España), Jornadas de Nutrición (HUMS – Hospital Miguel Servet de Zaragoza), Congreso de Gastronomía y Salud (Zaragoza), Simposio del Pan (Zaragoza), Summit TRANSCOLAB (Braganza-Portugal), y otros eventos.

Ha participado asimismo en la traducción de tres libros profesionales de panadería, panadería fina y cocina al español, editados por la Escuela Richemont de Lucerna, Suiza.

Es participante y coautor de 9 artículos científicos publicados en relevantes revistas científicas y asimismo ha publicado diversos artículos sobre el Pan Saludable en revistas médicas, agroalimentarias y del sector de la panadería.

Ha participado y ha asesorado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la redacción de la Norma de Calidad del Pan, ver BOE 309/2019, específicamente los artículos 8 y 14 de la Norma.

Ha participado en la redacción del libro “Traditional European Breads” (Springer, 2023).