



Instituto de Innovación
en Biotecnología e Industria

Seminario-Taller

Uso de Harinas no Convencionales



Dirigido a: Asociaciones de Productores Agrícolas y Agroindustriales, Panaderos, Reposteros y Consumidores en general.

Objetivo: Crear conciencia de la importancia del uso de harinas alternativas en la elaboración de productos derivados de harina (pan, galletas, bizcochos, pastas alimenticias, etc.).

Importancia: Este seminario-taller proveerá informaciones básicas sobre la elaboración de productos utilizando harinas de: nopal, arroz, plátano, guineo, yuca, batata y otros tubérculos. También conocer sobre el valor nutricional de estos productos y como prolongar la vida útil de los mismos. Se presentaran los beneficios que representaría para la balanza de pagos del país, la sustitución parcial de la harina convencional. Se planteará la necesidad de la Planificación Agrícola de los rubros a utilizar, así como también conocer los costos de producción y los beneficios que traería al incentivarse la producción agroindustrial, la ayuda a la autonomía alimentaria del país y al control de los excedentes de producción.

Metodología: Presentación teórica y práctica en Planta Piloto Agroindustrial, IIBI. Técnicas de buenas prácticas de manufactura .

Fecha: Martes 22 de marzo 2011, de 9:00 a.m. a 5:00 p.m.

Lugar: Auditorio Alfonso Gutiérrez / Planta Piloto, IIBI.

Facilitadores: Lucia Beriguete, MsC., Lic. Elisa Gómez, Ing. Carlos Calderón, Ing. Andrés Vallejo e Ing. Oscar Merette.

Participación Especial: Industriales con experiencia en la elaboración de estos productos.

Totalmente Gratis

Incluye: Certificado de participación
Material de apoyo y refrigerios.

Este entrenamiento será llevando a diferentes regiones del país.

Calle Oloff Palme Esq. Núñez de Cáceres, San Gerónimo
Tel. (809) 566-8121 ext 2216 y 2253 www.iibi.gov.do