



MasterClass de Domi Vélez en la Universidad Pablo de Olavide



Facultad de Ciencias Experimentales

Reconocido recientemente como el **mejor panadero del mundo** en los premios World Baker 2021.

Domi Vélez, dueño y Maestro Panadero de la panadería El Horno de Vélez en Lebrija, ofrecerá el **martes 23 de noviembre a las 18:00 horas** una clase magistral en la Facultad de Ciencias Experimentales en la que presentará algunas de sus creaciones y dirigirá una cata de panes para el alumnado de la asignatura Análisis Sensorial de los Alimentos del Grado en Nutrición Humana y Dietética. La clase se podrá seguir a través de internet por todas aquellas personas interesadas.

Además de ser un excelente profesional, Domi Vélez destaca por su interés en el conocimiento científico, la investigación y la innovación colaborando estrechamente en un proyecto científico de la UPO sobre la microbiota de las masas madres panaderas.

Modos de asistencia

Presencial



Para el alumnado de la asignatura Análisis Sensorial de los Alimentos del Grado en Nutrición Humana y Dietética

“On line”



Cualquier persona interesada podrá asistir a la sesión a través de Internet



Enlace a la sesión