

XXIX AETC 2017 Jornadas Técnicas

organizadas por la Asociación
Española de Técnicos
Cerealistas

7 y 8 de noviembre,
Feria de Muestras de Valladolid

Tfno: 91 222 80 07
www.aetc.es



Asociación Española de
Técnicos Cerealistas

FEC Fundación
Española de
Cereales



Asociación Española de
Técnicos Cerealistas



FEC Fundación
Española de
Cereales



Ayala 13 1º izquierda
28001 MADRID

91 222 80 07 / www.aetc.es
info@aetc.es

Grupo para la Evaluación de Nuevas Variedades de Cereales Extremos en España
GENVCE

A.C.T.M.E.
Asociación Cultural y Técnica de Molineros de España

Organizan:



FEC Fundación
Española de
Cereales

Colaboran:



Patrocinan:



AB | MAURI

Horario						MARTES 7 de Noviembre 2017								
8:00 h						Recogida acreditación								
						Auditorio								
9:00 h						Bienvenida								
9:15 h						Inauguración								
10:00 h						Ponencia plenaria								
						PAUSA CAFÉ (VISITA EXPOSITORES)								
Producción y Comercialización (Sala 4)						Primera Transformación (Sala 2)						Segunda Transformación (Auditorio)		
12:00 h	V Jornadas GENVCE, Orkoien, Navarra: Resultados de los Ensayos		12:00 h	El maíz: Limpia, molienda y aplicaciones		12:00 h	El papel de los rasgos físicos de las harinas de cereales en la mejora de la calidad nutricional de los alimentos							
Jesús Goñi , INTIA			Enrique Ocaña , BÜHLER			Mario Martínez , Universidad de GUELPH (Canadá)								
12:45 h	Resultados de los ensayos de trigo de la red GENVCE 2016/2017		12:45 h	Tendencias en la molienda del trigo duro y la fabricación de pasta alimenticia		12:45 h	Puesta al día en la tecnología industrial del Laminado							
Esther Herradón , MAPAMA, y Miguel Gutiérrez , Gobierno de Aragón			Andrea Schintu , OCRIM			Alexander Weissbach , Grupo RONDO (Traducción simultánea)								
13:30 h	Proyecto AGRISOST-Sistemas agrarios sostenibles en un contexto de cambio global		13:30 h	Taller práctico: Rapid Visco Analyser (RVA) - Sala 3		13:30 h	Presente y futuro de los productos Eco/Bio							
María Arróniz , UPM			Mario Martínez , Universidad de GUELPH (Canadá)			Gabriel García , CARREFOUR ESPAÑA, S.A.								
14:15 h						ALMUERZO (VISITA EXPOSITORES)								
16:00 h	Trigos de calidad en España, amenazas y oportunidades		16:00 h	Sistemas de control y gestión de la producción en la fabricación de piensos y harinas		16:00 h	Actividades Enzimáticas Alternativas							
Eduardo López , ARENTO			Xevi Giménez , AETECH			Pablo Gracia , LESAFFRE IBÉRICA								
16:45 h	Nuevas tecnologías al servicio del sector cerealista. Smart AKIS. Alberto Lafarga . INTIA		16:45 h	Centeno: Limpia, molienda y aplicaciones		16:45 h	Nuevas fórmulas de consumo							
Mejora de material vegetal en Castilla y León. Nieves Aparicio , ITACyL			Mauro Colosetti , MILLING SERVICE			Alejandro Monedero , KANTAR WORLDPANEL								
17:30 h	Bioestimulantes, una necesidad de futuro en el cultivo de los cereales		17:30 h	Novedades del Control Integral de Plagas en la Industria Harinera		17:30 h	Mejoras nutricionales en el pan: De la reducción de sal a la masa madre							
Victorino Martínez , AEFA			Jesús del Río , ROCA DEFISAN			Joan Quílez , EUROPASTRY								
21:00 h						CENA PONENTES. Inscripción adicional								

Horario						MIÉRCOLES 8 de Noviembre					
8:30 h						ASAMBLEA AETC. Solo socios					
			9:00 h	Taller Chopin: AMYLAB							
Producción y Comercialización & Primera Transformación (Auditorio)						Segunda Transformación (Sala 2)					
10:00 h	Panorama de la oferta y la demanda de trigos en EEUU y en el mundo. Rutger Koekoek , US WHEAT ASSOCIATES (Traducción simultánea)					10:00 h	Evolución del modelo de innovación en el Grupo Dulcesol. Joaquín Río , GRUPO DULCESOL				
10:45 h	Presente y futuro de la cebada cervecera. Uldarico García , Malteros de España					10:45 h	Harinas especiales. Carlos Fernández-Vasallo . MOLENDUM				
11:30 h	Mercado nacional de trigos. Pedro Palomo , O. Palomo, S.A.					11:30 h	Levaduras: Adaptación bioquímica de la levadura al proceso de panificación. Javier Rodríguez , AB MAURI				
12:15 h						PAUSA CAFÉ (VISITA EXPOSITORES)					
12:45 h	Cosecha 2017 de Hard Red Spring y Durum en EEUU. Peter Lloyd , US WHEAT ASSOCIATES (Traducción simultánea)					12:45 h	Evolución de la panificación: Pinceladas. Jordi Rafart , PURATOS				
13:30 h	Encuesta de Calidad de los Trigos Españoles. Ignacio Solís , AGROVEGETAL. Alejandro Castilla , IFAPA. Elena Benavente , UPM					13:30 h	Fabricación de tortillas de trigo: Formulación y parámetros de calidad. Mercè Piñol . BALCHEM ENCAPSULATES				
14:15 h						ALMUERZO (VISITA EXPOSITORES)					
15:30 h	Mesa redonda: “La apuesta por la calidad de los cereales en la cadena de producción”					15:30 h	Relación entre la microbiota intestinal y la salud, y Contribución de la fibra en la dieta. Marina Romani , IATA-CSIC				
Representantes de Administraciones Públicas, Productores, Cooperativas, Transformación						16:15 h	Taller: Maridaje de Masas Madre con Panes Tradicionales				
Caso práctico Proyecto Siro Agro-Trigos duros. Javier Velasco						Miguel Ángel Martínez . LESAFFRE IBÉRICA - Sala 4					
17:00 h						Clausura oficial					