

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 Existentes en España
GENVCE

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

Organizan:



FEC Fundación
Española de
Cereales

Colaboran:



Patrocinan:



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

Horario		MIÉRCOLES 8 de Noviembre			
8:30 h - 9:45 h		ASAMBLEA AETC. Solo socios			
	9:00 h	LabMill - Amylab FN: nuevas técnicas de análisis y control de calidad			
	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 INGREDIENTS (DACSA GROUP)
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 Caso práctico Proyecto Siro Agro-Trigos duros. Javier Velasco			16:15 h	Taller: Maridaje de Masas Madre con Panes Tradicionales Miguel Ángel Martínez . LESAFFRE IBÉRICA - Sala 4
17:00 h Clausura oficial					