

# XXXIV Jornadas Técnicas de la AETC : “Sostenibilidad, realidad o quimera”

15 DE NOVIEMBRE 2022	
SALA 1	SALA 2
8:00h Recogida acreditación	
9:00h Bienvenida e inauguración - AETC, Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, IFAPA, Ayuntamiento de Córdoba	
9:40h Ponencia plenaria: Presente y futuro de la agricultura - Rosa Gallardo - ETSIAM UCO	
10:15h Ponencia plenaria	
10:45h PAUSA CAFÉ	
11:45h Líneas de investigación prioritarias en la UE - Susana Gaona - COMISIÓN EUROPEA	
12:15h Mesa Redonda - Ejemplos de éxito en la cadena cerealista: de la semilla a la mesa - Antonio Villarroel - ANOVE / Carlos Álvarez - INTERMALTA / Sagrario Sáez - HEINEKEN / Ignacio Atance - MAPA / Alejandro Castilla - IFAPA	
13:45h COMIDA	
15:00h INTERMALTA	15:00h Utilización de enzimas en nuevas tendencias de panificación - Oriol Giner - PURATOS
15:30h Iniciativa de agricultores contra el cambio climático - David Erice - Grano Sostenible	15:30h Nuevas vías de funcionalización en productos panificables y similares. Aplicaciones técnicas y vías de comunicación al mercado - Jordi Cuñé - AB BIOTEK
15:45h ¿A dónde vamos? - Carlos Guzmán - UCO	16:00h Flexibility&Affordability: Do better with less? Yes, it's possible! Make available superior quality to an affordable price - Lugi Salis / Jan Charles Hansen - IFF
16:30h ¿Cómo trabajan las empresas de mejora genética en España y USA? - Ignacio Solís - AGROVEGETAL / Javier Gil - UCO	16:30h LESAFFRE
17:00h Eficiencia técnica para una Agricultura Sostenible - Marcos Esteve - EOSOL	17:00h Nuevos conceptos de grasas en panadería y pastelería con base AOVE y especialmente oleogeles - Joan Guílez - HEALTHY FOOD IBÉRICA
17:30h -	17:30h IREKS
18:00h -	18:00h EUROGERM
18:30h FIN DEL DÍA	
19:30h Visita de la ciudad	
21:30h Cena ponentes. Inscripción adicional	

16 DE NOVIEMBRE 2022	
SALA 1	SALA 2
9:00h Presentación de los Trigos americanos - US WHEAT Associates	9:00h Molienda de leguminosas - Alexandra Londoño - BÜHLER
10:15h El mercado de cereales en los países del este	9:30h Proteínas de leguminosas - Laura Román - UNIVERSIDAD DE GUELPH
11:00h Cosecha de cereales en España - Arturo Hidalgo - Cocereales	10:00h Extrusión de leguminosas - DACSA MOLENDUM
11:30h GENVCE	10:30h Pastas a base de legumbres - PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO
12:00h PAUSA CAFÉ	11:00h -
12:45h ROMER LABS	11:30h Como reducir el desperdicio alimentario. Reutilización de pan duro - Manuel Gómez
13:15h ¿Cómo mejorar la sostenibilidad en la cadena del cereal? Innovatrigo, Innocereal, Good Cereals - Francisco Márquez - UCO / Manuel Gómez - UVA / J. Ignacio García - AGROCOLOR	
14:00h ¿Cómo están cambiando los flujos de materias primas? - Miguel Patacho	
14:30h ¿Sabe el consumidor lo que quiere, o tenemos que adivinarlo?	
15:00h DESPEDIDA	
15:30h COMIDA	

Patrocinadores Platino:



Organizan:



Colaboran:

