

Sostenibilidad: realidad o quimera

15 DE NOVIEMBRE 2022

SALA JULIO ROMERO DE TORRES

AUDITORIO

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, Manuel Torralbo - Rector de la UCO	
9:40h	Ponencia plenaria: Presente y futuro de la agricultura - Rosa Gallardo - ETSIAM UCO	
10:15h	El Plan Estratégico de la PAC como herramienta para la sostenibilidad agroalimentaria - Ignacio Atance - MAPA	
10:45h	PAUSA CAFÉ	
11:45h	Líneas prioritarias de investigación de la UE - Jorge Jordana - CNTA	
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 / José Antonio Sobrino - MAPA / Alejandro Castilla - IFAPA	
13:45h	COMIDA	
15:00h	Sin cebada no hay cerveza: cebada maltera, una alternativa, rentable, sostenible y de futuro - Elsa Pardo / Rafael Eraso - 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 Cufé - AB BIOTEK
16:00h	Historia del trigo duro en España - Fernando Martínez - USE	16:00h Flexibility&Affordability: Do better with less? Yes, it's possible! Make available superior quality to an affordable price - Luigi Salis / Jan Charles Hansen - IFF
16:35h	Mejora genética del trigo en España: actores y tecnologías disponibles - Ignacio Solis - AGROVEGETAL	16:30h Harina de trigo: retos y soluciones para una panificación óptima - Pablo Gracia / Aude Wagnon - LESAFFRE
16:55h	Mejora de la calidad de trigo: presente y futuro - Carlos Guzmán - UCO	17:00h Nuevos conceptos de grasas en panadería y pastelería con base AOVE y especialmente oleogeles - Joan Quílez - HEALTHY FOOD IBÉRICA
17:30h	Infecciones foliares en trigo: situación actual y perspectivas futuras - Josefina Sillero - IFAPA	17:30h All about green spelt - Andreas Kimpel - IREKS
18:00h	Uso de bioestimulantes para conseguir producciones de calidad en un entorno con reducción de aportes de abono - Miguel Ángel Martínez - SIPCAM IBERIA	18:00h Renovarse ante la transformación del sector alimentario - Olga Girona - EUROGERM
18:30h	FIN DEL DÍA	
20:00h	Visita guiada Mezquita - Catedral de Córdoba - Inscripción adicional	
21:30h	Cena ponentes. Inscripción adicional	

16 DE NOVIEMBRE 2022

AUDITORIO

SALA JULIO ROMERO DE TORRES

9:00h	World Wheat Supply & Demand Situation - Ian Flagg - US WHEAT ASSOCIATES Quality of the 2022 U.S. Hard Red Spring and Durum wheat crop - Peter Lloyd - US WHEAT ASSOCIATES	9:00h Molienda de leguminosas - Alexandra Londoño - BÜHLER
10:15h	Situación de los mercados cerealistas en los países del este y Ucrania - Maite Rodríguez - CARGILL.SLU	9:30h Cultivo de leguminosas en España. Calidad Pascual, un caso de éxito - Pablo Redondo - CALIDAD PASCUAL
11:00h	Cosecha de cereales en España - Arturo Hidalgo - COCEREALES S. COOP	10:00h Extrusión de leguminosas - Esteban Fernández - DACSA MOLENDUM
11:30h	Estructura, generación y transferencia de conocimientos en cultivos extensivos - Red ARAX/GENVCE - Miguel Gutiérrez - CTA	10:30h Pastas a base de legumbres - Jaume Armengol - PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO
12:00h	PAUSA CAFÉ	
12:45h	Introducción al control de micotoxinas - Rolf Steinmueller - ROMER LABS	
13:15h	¿Cómo mejorar la sostenibilidad en la cadena del cereal? Innovatrigio, Innocereal, Good Cereals - Jesus A. Gil Ribes - UCO / Francisco Márquez - UCO / Manuel Gómez - UVA / J. Ignacio García - AGROCOLOR	
14:00h	Diario de un trader - Miguel Patacho - COMTEX	
14:30h	¿Sabe el consumidor lo que quiere, o tenemos que adivinarlo? - Alberto Iglesias - NIELSEN	
15:00h	DESPEDIDA	
15:30h	COMIDA	
11:00h	11:00h ¿Cómo sustituir el gluten de trigo? - Maiwenn Le Merrer - AIT INGREDIENTS	11:00h
11:30h	11:30h Como reducir el desperdicio alimentario. Reutilización de pan duro - Manuel Gómez - AETC	11:30h

Organizan:



Patrocinadores Platino:



Patrocinadores Plata:

