



Jornadas Técnicas

AETC • Jerez de la Frontera

03-04 Octubre 2023

XXXV Jornadas Técnicas de la AETC: “Más allá del 2030”

3 DE OCTUBRE 2023	
SALA 1	SALA 2
8:00h Recogida acreditación	
9:00h Bienvenida e inauguración - AETC - Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía - IFAPA - Diputación de Cádiz	
9:30h Ponencia plenaria: El futuro de la alimentación mundial - Javier Sierra - Representante España de Agricultura, Pesca y Alimentación - ONU OMC	
10:10h Construyendo un futuro resiliente, sostenible y saludable - Mario Martínez - UNIVERSIDAD DE AARHUS	
10:50h PAUSA CAFÉ	
11:45h Innovación, tecnologías y el futuro de la agricultura - Rosa Gallardo - UCO	
12:25h Futuras tecnologías en industria - Sara Mediavilla - NESTLE	
12:55h La ciberseguridad y su impacto actual y futuro en la industria - Alfredo Reino - CROWDTRIKE	
13:30h Mesa redonda: Integración sector productor - Industria, casos de éxito - Pedro Gallardo - Diputado nacional - Emilio de León - COVAP - Jaime Mas - Pastas Gallo - Rafael Eraso - Inter Malta	
14:30h COMIDA	
16:00h Presentación de la cosecha de trigos americanos - Ian Flagg - US WHEAT Associates	16:00h Una visión sobre la panadería del futuro - Silvia Martín - ASEMAC
17:15h Presentación cereales franceses - Delphine Drignon - INTERCÉREALES	16:35h La proteína vegetal, del campo a la mesa - Esteban Fernández - MOLENDUM / DACSA GROUP
18:00h Una visión cerealista sobre los países del este europeo - José Fernández - CEFETRA	17:10h Transición hacia proteínas vegetales: Origen y Procesado - Laura Román - Uva
18:30h Cosecha española - Arturo Hidalgo - COCEREALES	17:45h Descubriendo el upcycling a través de la micoproteína para una panadería sostenible - Goizane Lizarralde - OKIN
	18:20h Revalorización de residuos en la cadena alimentaria - José Sevilla - ECOCUADRADO
19:00h FIN DEL DÍA	
20:00h Visita ciudad	
21:30h CENA PONENTES (Inscripción adicional)	
4 DE OCTUBRE 2023	
SALA 1	SALA 2
9:00h Después de 2023, qué esperar de la mejora genética en cereal - Javier de Sebastián - LIMAGRAIN	9:00h Pan “Burguer”: algo más que un soporte - Modest Corsellas - PURATOS
9:30h Edición genética, una de las claves en la lucha contra el cambio climático - A. Catón y A. Villarreal - Agricultura contra el Cambio Climático – Grano Sostenible	9:45h ENOVERA™ The next generation of label-friendly dough strengthening solutions - Jan Charles Hansen y Luigi Salis - IFF
10:00h El reto de la fertilización - Urbano Herrero - FITESA - Ángel Maresma - EUROCHEM - Agustín Murillo - ALLTECH - Alejandro Castilla - IFAPA	10:30h Amilasas y harinas pre-gelatinizadas - Guillermo Martín - EUROGERM
10:30h Presentación resultados RAEA - Enrique Canseco - IFAPA	11:15h Enzymes Technology addressing Future Baking Challenges - Konstantin Bobyshev & Ramiro Martínez - NOVOZYMES
11:00h Cultivando el futuro: un recorrido personal por la agricultura de precisión - Marcos Esteve	
11:30h Perspectiva de las nuevas variedades en Andalucía - I.Solís - AGROVEGETAL - O. Crassous - GUADALSEM - Francisco Perea - IFAPA	
12:00h PAUSA CAFÉ	
12:45h Creación de valor - Fernando Fernández - Pastas Gallo	
13:15h Mesa redonda: La cadena de valor del futuro: una visión de éxito	
14:00h 170 años como expertos en fermentación - Rafael Nieto - LESAFFRE	
14:30h LIFE Innocereal EU: Conectando la cadena de valor de los cereales para una producción europea neutra en carbono - Francisco Márquez - UCO	
15:00h DESPEDIDA	
15:30h COMIDA	

Organizan:

Colaboran:

Patrocinadores Oro:

Patrocinadores:

