

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, Manuel Torralbo - Rector de la UCO	
9:40h Ponencia plenaria: Presente y futuro de la agricultura - Rosa Gallardo - ETSIAM UCO	
10:15h El entorno legal europeo de la sostenibilidad presente y futura - 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 / Paz Fentes - 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 Cufié - AB BIOTEK
15:45h 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 - Lugi Salis / Jan Charles Hansen - IFF
16:15h Mejora genética del trigo en España: actores y tecnologías disponibles - Ignacio Solís - AGROVEGETAL	16:30h Harina de trigo: retos y soluciones para una panificación óptima - Pablo Gracia - LESAFFRE
16:30h 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 Quilez - HEALTHY FOOD IBÉRICA
17:00h Eficiencia técnica para una Agricultura Sostenible - Marcos Esteve - EOSOL	17:30h All about green spelt - Andreas Kimpel - IREKS
17:30h Infecciones foliares en trigo: situación actual y perspectivas futuras - Josefina Sillero - IFAPA	18:00h Renovarse ante la transformación del sector alimentario - Olga Girona - EUROGERM
18:00h Uso de bioestimulantes para conseguir producciones de calidad en un entorno con reducción de aportes de abono - J. Luis Martínez / Pablo Granell - SIPCAM IBERIA	
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 - Ian Flagg / 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	9:30h Proteínas de leguminosas - Laura Román - UNIVERSIDAD DE AARHUS
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 el cultivos extensivos - Red ARAX/GENVCE - Miguel Gutiérrez - CTA	10:30h Pastas a base de legumbres - Jaume Armengol - PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO
12:00h PAUSA CAFÉ	11:00h ¿Cómo sustituir el gluten de trigo? - Maiwenn Le Merrer - AIT INGREDIENTS
12:45h Introducción al control de micotoxinas - Rolf Steinmueller - ROMER LABS	11:30h Como reducir el desperdicio alimentario. Reutilización de pan duro - Manuel Gómez - AETC
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 - COMTEX	
14:30h ¿Sabe el consumidor lo que quiere, o tenemos que adivinarlo? - Alberto Iglesias - NIELSEN	
15:00h DESPEDIDA	
15:30h COMIDA	

Organizan:



Colaboran:

Patrocinadores Platino:



Patrocinadores Plata:

