

37 Jornadas Técnicas de la AETC:

“Atracción y retención de talento en la cadena de valor cerealista”

 Hotel Beatriz Toledo Auditorium

	MARTES 21 OCT.	
8:00h	Recogida acreditación	
	SALA 1	
	Inauguración	
9:00h	Julián Martínez Lizán - Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha	
9:15h	Mesa redonda: Atracción y retención de talento - Maite Muruzabal - FUNDACIÓN GRUPO AN / Ignacio Atance - FUNDACIÓN CAJAMAR / África Valdecabres - DACSA Group / Luis Villamayor - HARINERAS VILLAMAYOR / Agustín del Canto - OKIN / Moderador: Francisco Márquez - UCO	
11:00h	Pausa café	
11:45h	Crear cultura a través de las personas - Esteban Solano - ESOLANO EXPERTS IN BUSINESS PSYCHOLOGY	
12:30h	Atracción y retención de talento en la cadena de valor de los cereales - Manuel Ochoa y Rosa Buleo - DACSA GROUP	
13:15h	Empleo en el sector agrario y la industria alimentaria - Dionisio Ortiz - UPV	
14:00h	Visión de Francia sobre la atracción de talento en el sector cerealista - Olivier Duvernoy y Jean-Philippe Hess - AEMIC	
14:30h	Comida	
	SALA 1	SALA 2
16:00h	Nuevas variedades de trigo blando para un futuro agrícola sostenible y resiliente Jordi Doltra - G.O. CLIMSOSTRIGO	16:00h Out of the Box Lab: Breaking the rules of traditional quality control - Banu Sezer - ANTON PAAR
16:30h	Resultados de los ensayos de cultivos herbáceos extensivos del IRIAF-Albaladejito - Juan Miguel Plaza IRIAF	16:30h Una innovadora solución para un control de calidad completo y objetivo - Lena Bosc - KPM ANALYTICS
17:00h	Presentación de los trigos americanos - Ian Flagg - US WHEAT ASSOCIATION	17:00h Innovaciones en la cadena de valor de los cereales - Xabier Murgui - AZTI
17:45h	Presentación de la cosecha española - Jesús Alcocer - GRUPO AN CASTILLA-LA MANCHA	17:30h Nuevos retos y necesidades de Innovación en el sector Cerealista Néstor Etxaleku - Espiga I+D – Centro Tecnológico de Cereales
18:15h	Presentación de la calidad de los trigos franceses - Delphine Drignon - INTERCÉREALES	18:00h La gastronomía como palanca de atracción de talento joven: nuevas necesidades, nuevos perfiles. La experiencia del Basque Culinary Center - Izaskun Zurbitu - BASQUE CULINARY CENTER
18:45h	Asamblea General 2025	
20:00h	Visita ciudad	
21:30h	Cena ponentes (Inscripción adicional)	
	MIÉRCOLES 22 OCT.	
	SALA 1	SALA 2
9:00h	Adaptarse innovando: leguminosas, cambio climático y nuevos retos de consumo Experiencias desde Grupo AN - David Soba - GRUPO AN	9:00h Fermentación Sólida: solución innovadora para los retos de la panadería actual Guillermo Martín y Eduard Jiménez - EUROGERM
9:30h	La rotación cerealista y las cubiertas vegetales en una agricultura más sostenible - Beatriz Vázquez - RAGT	9:30h Our daily bread: a fascinating and socially relevant study object Jan Delcour - KU Leuven
10:00h	Técnicas de conservación, mantenimiento y control de plaga de mercancías almacenadas. Problemática derivada del cambio climático y resistencia a fitosanitarios - Alejandro Jolín y Esteban Pérez-Estrada - DESUR	10:00h Del grano al horno, optimización de los procesos de panificación Marta Caminero / Sergio Cerrillo / Marcos Jerez - LESAFFRE
10:30h	Rentabilidad y sostenibilidad: el papel fundamental de los bioestimulantes en la producción cerealista Pedro Fernández - SIPCAM	10:30h Flanquart: semillas procedentes de Francia y de todo el mundo con ingredientes funcionales: experiencia francesa para la industria agroalimentaria - Olivier Descamps - Christophe Chovot FLANQUART
11:00h	Datos que suman: atraer talento, reducir incertidumbre y reforzar la experiencia - Zheni Valerieva - HYPERPLAN	11:00h Granos y semillas: ¿Qué se “cuece” en el mercado? - Clara de Lucas - PURATOS
11:40h	Life Innocereal EU: una realidad sostenible y certificada al servicio del sector cerealista - Francisco Márquez - UCO	
12:10h	Pausa café	
	SALA 1	
12:40h	Expectativas y realidad de la agricultura regenerativa en cereales – Alfonso Chico de Guzmán- FINCA LA JUNQUERA / Maite Llorens - FUNDACIÓN GLOBAL NATURE / Pedro A. Palazón - IDEAGRO	
13:30h	La geopolítica mundial y su influencia en los mercados agrarios - Toño Catón- Ingeniero Agrónomo y Tomás García Azcárate - Doctor Ingeniero Agrónomo, miembro del CEIGRAM y de la Academia de la Agricultura de Francia	
14:15h	Despedida	
14:25h	Comida	

Organizan



Colaboran



Patrocinador Platino

