



Jornadas Técnicas
AETC ♦ Jerez
29-30 Septiembre 2026

38 Jornadas Técnicas de la AETC:

«De la tradición a la innovación: mejorando la cadena cerealista»



Museo Palacio del Tiempo · Museos de la Atalaya — Jerez de la Frontera

MARTES 29/09/2026

8:00 - 9:00	Recogida de acreditaciones		
9:00 - 9:30	Inauguración – Ciudad Europea del Cereal		
9:30 - 10:45	2026: el año que la IA cambió todo — Jorge Gutiérrez		
	IA en el contexto: del dato al grano — Sara Mediavilla — NESTLÉ		
10:45- 11:15	Digitalización de la logística granelera — Andrés Gómez — Grupo GOF		
11:15 11:45	Pausa café		
11:45 - 12:30	Del campo al consumidor — Maite Muruzabal — GRUPO AN		
12:30 - 13:00	Tradición e innovación: casos de éxito — Esteban Fernández — DACSA MOLENDUM		
13:00 - 14:15	El futuro del sector — Ramón Sánchez (AFHSE), Jorge de Saja (ASEMAC) y PRODULCE		
14:15 16:00	Comida		
	SALA 1		SALA 2
16:00 - 16:30	Presentación de los trigos americanos – Ian Flagg - US WHEAT ASSOCIATION	16:00 - 16:30	El papel de la innovación en la descarbonización de la cadena cerealista – Gabriel García - EUROGERM
16:30 - 17:00	Trigo duro — NORTH STAR	16:30 - 17:00	Más allá del etiquetado: cómo la masa madre puede mejorar el valor nutricional del pan -Claire Van Der Aa – PURATOS
17:00 - 17:30	Presentación de los trigos franceses - Delphine Drignon - INTERCÉRÉALES	17:00 - 17:30	Efecto reductor basado en las levaduras – Manuel Sánchez – LESAFFRE IBÉRICA
17:30 - 18:00	Geopolítica en el mercado de cereales — Sergio Dettmer — STONEX GROUP	17:30 - 18:00	DACSA MOLENDUM
18:00 - 18:30	Presentación de los resultados de los proyectos LIFE Innocereal EU y G.O. Climsostrigo	18:00 - 18:30	Caracterización de matrices alimentarias complejas: nuevas herramientas y oportunidades - Zaira Ruiz-ANTON PAAR
18:45	Asamblea General 2026		
21:30	Cena de ponentes (inscripción adicional)		

MIÉRCOLES 30/09/2026

SALA 1		SALA 2	
9:00 - 9:30	Seguridad y calidad en almacenamiento de granos y cereales: cómo anticiparse a las infestaciones – Hernán Funes - PELSIS	9:00 - 9:30	Repensando el etiquetado nutricional: hacia estrategias alimentarias basadas en la liberación de nutrientes— Mario Martínez — UVa
9:30 – 10:00	FITESA	9:30 - 10:30	La molinería y la panadería, dos actores claves en la cadena cerealista - Hubert Chiron – ASSOCIATION INTERNATIONALE DU PAIN FRANÇAISE
10:00 - 10:30	Nuevas estrategias de fertilización para un futuro sostenible – Sergio Atares - FERTINAGRO	10:30 - 11:15	De la masa madre tradicional a las innovadoras aplicaciones biotecnológicas: impulsando los beneficios nutricionales, tecnológicos y funcionales en la industria panadera — Carlo Giuseppe Rizzello — SAPIENZA UNIVERSITY OF ROME
10:30 – 11:15	PTE CONFIRMAR		
	PTE CONFIRMAR		
11:15 - 11:45	Pausa café		
SALA 1		SALA 2	
11:45 - 12:10	Triticale: las nuevas variedades de Agrovegetal lideran el crecimiento de este cultivo en España – Ignacio Solís - AGROVEGETAL	11:45 - 12:30	El valor más allá del producto: las claves ocultas de la decisión del consumidor – Laura Laguna – IATA CSIC
12:10 - 12:30	RAEA		
12:30 - 13:45	Abastecimiento del sector cerealista en un país deficitario — Mario Larraya (HARINERA DEL MAR), Antonio Jesús Quijada (COVAP), Mercedes Ruiz (AESTIVUM), Marian Díez (MAHOU SAN MIGUEL) y Ricardo Hernández (GULLÓN). Moderador: Toño Catón		
13:45 - 14:00	Despedida		
14:00 - 14:30	Comida		