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 — Fundación 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	Caracterización de matrices alimentarias complejas: nuevas herramientas y oportunidades - Zaira Ruiz- ANTON PAAR
16:30 - 17:00	Presentación de los trigos franceses - Delphine Drignon - INTERCÉRÉALES	16:30 - 17:00	El papel de la innovación en la descarbonización de la cadena cerealista – Gabriel García - EUROGERM
17:00 - 17:35	Evolución del mercado del trigo duro — Luigi Vascello - NORTH STAR, Arturo Hidalgo - COCEREALES S. COOP	17:00 - 17:30	Efecto reductor basado en las levaduras – Manuel Sánchez – LESAFFRE IBÉRICA
17: 35- 18:10	Geopolítica en el mercado de cereales — Sergio Dettmer — STONEX GROUP	17:30 - 18:00	Más allá del etiquetado: cómo la masa madre puede mejorar el valor nutricional del pan -Claire Van Der Aa – PURATOS
18:10– 18:30	Presentación de resultados del proyecto G.O. Climsostrigo – Jordi Doltra - IRTA	18:00 - 18:30	DACSA MOLENDUM
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	Claves de éxito para la obtención de una cebada maltera – Alejandro Castilla - IFAPA	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 –11:00	Presentación de los resultados del proyecto LIFE Innocereal EU – Francisco Márquez – UCO		
11:00 - 11:30	**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	Presentación de resultados de GENVCE – Miguel Gutiérrez - GENVCE		
12:30 - 13:45	Abastecimiento del sector cerealista en un país deficitario — Mario Larraya (CEGECO), Antonio Jesús Quijada (COVAP), Mercedes Ruiz (AESTIVUM), María Ángeles Díez (MAHOU SAN MIGUEL) y Ricardo Hernández (GULLÓN). Moderador: Toño Catón		
13:45 - 14:00	**Despedida**		
14:00 - 14:30	**Comida**		

Organizan

Colaboran

Patrocinador Platino

Entidad financiera de las XXXVIII JJ.TT. AETC