

# XXIX AETC 2017 Jornadas Técnicas

organizadas por la Asociación  
Española de Técnicos  
Cerealistas

7 y 8 de noviembre,  
Feria de Muestras de Valladolid

Tfno: 91 222 80 07

[www.aetc.es](http://www.aetc.es)



Asociación Española de  
Técnicos Cerealistas

**FEC** Fundación  
Española de  
Cereales



Asociación Española de  
Técnicos Cerealistas



**FEC** Fundación  
Española de  
Cereales



Ayala 13 1º izquierda  
28001 MADRID  
91 222 80 07 / [www.aetc.es](http://www.aetc.es)  
[info@aetc.es](mailto:info@aetc.es)

Grupo para la Evaluación de Nuevas Variedades de Cereales Extranjeros en España  
**GENVCE**

**A.C.T.M.E.**  
Asociación Cultural y Técnica de Molineros de España

Organizan:



**FEC** Fundación  
Española de  
Cereales

Colaboran:



Patrocinan:



**AB | MAURI**

Horario						MARTES 7 de Noviembre 2017								
8:00 h						Recogida acreditación								
						<b>Auditorio</b>								
9:00 h						Bienvenida								
9:15 h						Inauguración								
10:00 h						Ponencia plenaria								
						PAUSA CAFÉ (VISITA EXPOSITORES)								
<b>Producción y Comercialización (Sala 4)</b>						<b>Primera Transformación (Sala 2)</b>						<b>Segunda Transformación (Auditorio)</b>		
12:00 h	V Jornadas GENVCE, Orkoien, Navarra: Resultados de los Ensayos		12:00 h	El maíz: Limpia, molienda y aplicaciones		12:00 h	El papel de los rasgos físicos de las harinas de cereales en la mejora de la calidad nutricional de los alimentos							
	<b>Jesús Goñi</b> , INTIA			<b>Enrique Ocaña</b> , BÜHLER			<b>Mario Martínez</b> , Universidad de GUELPH (Canadá)							
12:45 h	Resultados de los ensayos de trigo de la red GENVCE 2016/2017		12:45 h	Tendencias en la molienda del trigo duro y la fabricación de pasta alimenticia		12:45 h	Puesta al día en la tecnología industrial del Laminado							
	<b>Esther Herradón</b> , MAPAMA, y <b>Miguel Gutiérrez</b> , Gobierno de Aragón			<b>Andrea Schintu</b> , OCRIM			<b>Alexander Weissbach</b> , Grupo RONDO (Traducción simultánea)							
13:30 h	Proyecto AGRISOST-Sistemas agrarios sostenibles en un contexto de cambio global		13:30 h	Taller práctico: Rapid Visco Analyser (RVA) - <b>Sala 3</b>		13:30 h	Presente y futuro de los productos Eco/Bio							
	<b>María Arróniz</b> , UPM			<b>Mario Martínez</b> , Universidad de GUELPH (Canadá)			<b>Gabriel García</b> , CARREFOUR ESPAÑA, S.A.							
14:15 h						ALMUERZO (VISITA EXPOSITORES)								
16:00 h	Trigos de calidad en España, amenazas y oportunidades. ARENTO		16:00 h	Sistemas de control y gestión de la producción en la fabricación de piensos y harinas		16:00 h	Actividades Enzimáticas Alternativas							
				<b>Xevi Giménez</b> , AETECH			<b>Pablo Gracia</b> , LESAFFRE IBÉRICA							
16:45 h	Nuevas tecnologías al servicio del sector cerealista. Smart AKIS. <b>Alberto Lafarga</b> . INTIA		16:45 h	Centeno: Limpia, molienda y aplicaciones		16:45 h	Nuevas fórmulas de consumo							
	Mejora de material vegetal en Castilla y León. <b>Nieves Aparicio</b> , ITACyL			<b>Mauro Colosetti</b> , MILLING SERVICE			<b>Alejandro Monedero</b> , KANTAR WORLDPANEL							
17:30 h	Bioestimulantes, una necesidad de futuro en el cultivo de los cereales		17:30 h	Novedades del Control Integral de Plagas en la Industria Harinera		17:30 h	Mejoras nutricionales en el pan: De la reducción de sal a la masa madre							
	<b>Victorino Martínez</b> , AEFA			<b>Jesús del Río</b> , ROCA DEFISAN			<b>Joan Quílez</b> , EUROPASTRY							
21:00 h						CENA PONENTES. Inscripción adicional								

Horario						MIÉRCOLES 8 de Noviembre					
8:30 h						<b>ASAMBLEA AETC. Solo socios</b>					
<b>Producción y Comercialización &amp; primera transformación (Auditorio)</b>									<b>Segunda Transformación (Sala 2)</b>		
10:00 h	Panorama de la oferta y la demanda de trigos en EEUU y en el mundo. <b>Rutger Koekoek</b> , US WHEAT ASSOCIATES (Traducción simultánea)					10:00 h	Pendiente Confirmación				
10:45 h	Presente y futuro de la cebada cervecera. <b>Uldarico García</b> , Malteros de España					10:45 h	Harinas especiales. <b>Carlos Fernández-Vasallo</b> . MOLENDUM				
11:30 h	Mercado nacional de trigos. <b>Pedro Palomo</b> , O. Palomo, S.A.					11:30 h	Levaduras: Adaptación bioquímica de la levadura al proceso de panificación. <b>Javier Rodríguez</b> , AB MAURI				
12:15 h						PAUSA CAFÉ (VISITA EXPOSITORES)					
12:45 h	Cosecha 2017 de Hard Red Spring y Durum en EEUU. <b>Peter Lloyd</b> , US WHEAT ASSOCIATES (Traducción simultánea)					12:45 h	Evolución de la panificación: Pinceladas. <b>Jordi Rafart</b> , PURATOS				
13:30 h	Encuesta de Calidad de los Trigos Españoles. <b>Ignacio Solís</b> , AGROVEGETAL. <b>Alejandro Castilla</b> , IFAPA. <b>Elena Benavente</b> , UPM					13:30 h	Fabricación de tortillas de trigo: Formulación y parámetros de calidad. <b>Mercè Piñol</b> . BALCHEM ENCAPSULATES				
14:15 h						ALMUERZO (VISITA EXPOSITORES)					
15:30 h	Mesa redonda: <b>“La apuesta por la calidad de los cereales en la cadena de producción”</b>					15:30 h	Relación entre la microbiota intestinal y la salud, y Contribución de la fibra en la dieta. <b>Marina Romani</b> , IATA-CSIC				
	Representantes de Administraciones Públicas, Productores, Cooperativas, Transformación					16:15 h	Taller: Maridaje de Masas Madre con Panes Tradicionales				
	Caso práctico Proyecto Siro Agro-Trigos duros. <b>Javier Velasco</b>						<b>Miguel Ángel Martínez</b> . LESAFFRE IBÉRICA - <b>Sala 4</b>				
17:00 h						Clausura oficial					