

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



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
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:



MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO



Junta de
Castilla y León

Patrocinan:



LESAFFRE

AB | MAURI

| Horario | | | | | | MARTES 7 de Noviembre 2017 | | | | | | | | |
|---|--|--|---------|---|--|--|---|--|--|--|--|---|--|--|
| 8:00 h | | | | | | Recogida acreditación | | | | | | | | |
| | | | | | | Auditorio | | | | | | | | |
| 9:00 h | | | | | | Bienvenida | | | | | | | | |
| 9:15 h | | | | | | Inauguración | | | | | | | | |
| 10:00 h | | | | | | Ponencia plenaria | | | | | | | | |
| | | | | | | PAUSA CAFÉ (VISITA EXPOSITORES) | | | | | | | | |
| Producción y Comercialización (Sala 4) | | | | | | Primera Transformación (Sala 2) | | | | | | Segunda Transformación (Auditorio) | | |
| 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 | | | | | | | |
| | Jesús Goñi , INTIA | | | Enrique Ocaña , BÜHLER | | | Mario Martínez , 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 | | | | | | | |
| | Esther Herradón , MAPAMA, y Miguel Gutiérrez , Gobierno de Aragón | | | Andrea Schintu , OCRIM | | | Alexander Weissbach , 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) - Sala 3 | | 13:30 h | Presente y futuro de los productos Eco/Bio | | | | | | | |
| | María Arróniz , UPM | | | Mario Martínez , Universidad de GUELPH (Canadá) | | | Gabriel García , 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 | | | | | | | |
| | | | | Xevi Giménez , AETECH | | | Pablo Gracia , LESAFFRE IBÉRICA | | | | | | | |
| 16:45 h | Nuevas tecnologías al servicio del sector cerealista. Smart AKIS. Alberto Lafarga . INTIA | | 16:45 h | Centeno: Limpia, molienda y aplicaciones | | 16:45 h | Nuevas fórmulas de consumo | | | | | | | |
| | Mejora de material vegetal en Castilla y León. Nieves Aparicio , ITACyL | | | Mauro Colosetti , MILLING SERVICE | | | Alejandro Monedero , 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 | | | | | | | |
| | Victorino Martínez , AEFA | | | Jesús del Río , ROCA DEFISAN | | | Joan Quílez , EUROPASTRY | | | | | | | |
| 21:00 h | | | | | | CENA PONENTES. Inscripción adicional | | | | | | | | |

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