

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

Organizan:





Colaboran:







Patrocinan:





Horario MARTES 7 de Noviembre 2017						
8:00 h	Recogida acreditación					
	Auditorio					
9:00 h	Bienvenida					
9:15 h	Ponencia plenaria: Los cereales, un pilar básico en la dieta Mediterránea, Persona					
10:00 h	Inauguración: Persona , Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León					
	Fernando Miranda, Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del MAPAMA					
	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) Patrocinado por PERTEN INSTRUMENTS, AB	
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) Patrocinado por PERTEN INSTRUMENTS, AB		Gabriel García, CARREFOUR ESPAÑA, S.A.	
14:15 h	14:15 h ALMUERZO (VISITA EXPOSITORES)					
16:00 h	Trigos de calidad en España, amenazas y oportunidades	16:00 h	Sistemas de control y gestion de la producción en la fabricación de piensos y harinas	16:00 h	Actividades Enzimáticas Alternativas	
	Eduardo López, ARENTO		Xevi Giménez, AETECH		Introducción: Ramón Trías / Ponencia: 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 MIERCOLES 8 de Noviembre 2017						
8:30 h - 9:45 h ASAMBLEA AETC. Solo socios						
	9:00 h LabMill - Amylab FN: nuevas técnicas de análisis y control de calidad - Sala 4					
	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)				Evolución del modelo de innovación en el Grupo Dulcesol. Joaquín Río , GRUPO DULCESOL	
10:45 h	Presente y futuro de la cebada cervecera. Uldarico García , Malteros de España				Harinas especiales. Carlos Fernández-Vasallo. MOLENDUM INGREDIENTS (DACSA GROUP)	
11:30 h	0 h Mercado nacional de trigos. Pedro Palomo , O. PALOMO, S.A.				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)				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				Fabricación de tortillas de trigo: Formulación y parámetros de calidad. Mercè Piñol . BALCHEM ENCAPSULATES	
14:15 h						
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, lA					
	Representantes de Administraciones Públicas, Productores, Cooperativas, Transformación				Taller: Maridaje de Masas Madre con Panes Tradicionales	
	Caso práctico Proyecto Siro Agro-Trigos duros. Javier Velasco				Miguel Ángel Martínez Canoves. LESAFFRE IBÉRICA - Sala 4	
17:00 h	17:00 h Clausura oficial					