

XXXVI Jornadas Técnicas de la AETC : “Seguridad alimentaria de la cadena: de la semilla a la mesa”

MARTES 22/10/2024

8:00 h Recogida acreditación

SALA 1

SALA 2

9:00 h	Inauguración	
9:30 h	Seguridad alimentaria global. Cómo alimentar el mundo - José María Sumpsi - UPM-FAO	
10:10 h	Es compatible la alimentación sostenible con una agricultura competitiva - J.L. Molina - HISPATEC	
	PAUSA CAFÉ	
11:45 h	¿Cómo afrontar una alerta alimentaria? - Xavier Pera – AECOC	
12:30 h	El pan nuestro de cada día: un objeto de estudio fascinante y socialmente relevante - Jan Delcour - UNIVERSIDAD CATÓLICA DE LOVAINA	
12:55 h	La seguridad alimentaria en la era de la inteligencia artificial - Andrés García - VERALIMENT	
13:30 h	Seguridad alimentaria en la cadena de valor - José Fco López Duplá, Grupo AN, Luis Villamayor – AIAA, Harineras Villamayor, Silvia Gil - DACSA, Vall Companys, Jorge Páramo - Tereos	
14:30 h	COMIDA	
16:00 h	Presentación de los trigos americanos - Ian Flagg - US WHEAT ASSOCIATION	16:00 h Del Grano al Pan: La Ciencia de una Harina Perfecta - Zaira Ruiz - BRABENDER
16:45 h	Mercados frente a la geopolítica mundial - Mercedes Ruiz - AESTIVUM	16:30 h Soluciones para analizar harinas de leguminosas - Lena Bosc - CHOPIN TECHNOLOGIES
17:15 h	Presentación de la calidad de los trigos franceses - Delphine Drignon INTERCÉRÉALES	17:00 h Aplicaciones del maíz en panificación - Patricia Rodríguez – TEREOS
17:45 h	Cosecha española JM Ochoa	17:30 h Bring par-baked bread applications to the next level! Improving: Volume, crispiness and appearance in parbaked applications - Jan Charles Hansen y Luigi Salis - IFF
18:15 h	Visión del mercado de cereales desde el punto de vista de la fabricación de piensos Tomás Fillola COOP. GANADERA DE CASPE	18:15 h Sostenibilidad desde la semilla hasta la mesa - Santiago Martín - Dacsa Group

Visita Ciudad

21:30 h CENA PONENTES. Inscripción adicional

MIÉRCOLES 23/10/2024

9:00 h	Evaluación y adaptación de prácticas agronómicas frente al cambio climático Alejandro Castilla - IFAPA de Andalucía; Francisco Márquez - UCO; Christophe Rivayran - Arterris	9:00 h Kluveromyces marxianus ABB S7 para la reducción de los FODMAP: una tecnología revolucionaria para mejorar la aceptación y digestibilidad del pan - Jordi Cuñé - ABBiotekhealth
		9:30 h Levarom® = sabor + tradición - Guillermo Martín y Eduard Jiménez - Eurogerm
9:40 h	Elegir la variedad en un contexto de cambio climático - Paulino Esquej - Limagrain Iberica; Ignacio Solís - Agrovegetal	10:00 h Importancia de las harinas en pastelería (masas batidas) - Marina Simón - PURATOS
10:10 h	La adaptación de la molinería a la variabilidad de las cosechas Antoine Bernabé - LES MOULINS PYRÉNÉENS; Joel Abécassis - AEMIC	10:30 h LESAFFRE
10:40 h	¿Cómo puede la fertilización reducir la huella de carbono de los alimentos? - Israel Carrasco - Eurochem	
11:10 h	Red ARAX, ejemplo de la colaboración público-privada en la generación y transferencia de conocimiento - Jesús Abadías - Red ARAX	11:00 h Sustitución de ingredientes no deseados mediante el aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria - RETTENMAIER
11:30 h	Pendiente de confirmar	11:30 h Encapsulación de ingredientes. Control de liberación de principios activos y sus aplicaciones en productos de panificación - Carlos Martínez - LLOPARTEC
12:00 h	PAUSA CAFÉ	
12:30 h	Conversación con Toño Catón	
13:00 h	Desarrollo sostenible y rentable con información agrícola precisa: La importancia de la visibilidad y capacidad predictiva en la producción agrícola - Zheni Valerieva - HYPERPLAN	
14:00 h	Innovación: experiencias reales y exitosas - (F. Márquez - INNOCEREAL, SIPCAM, GRUPO AN)	
14:30 h	La reputación de la cadena desde la semilla a la mesa - Ricardo Migueláñez - AGRIFOOD COMUNICACIÓN	

15:00 h DESPEDIDA

COMIDA

Organizan:

Colaboran:

Patrocinador Platino:

Patrocinadores Oro:

