



Jornadas Técnicas
AETC Zaragoza
22-23 Octubre 2024

XXXVI Jornadas Técnicas de la AETC:

“Seguridad alimentaria de la cadena: de la semilla a la mesa”

NH Collection Gran Hotel de Zaragoza

MARTES 22 OCT.

8:00h	Recogida acreditación		
SALA 1			
9:00h	Inauguración		
9:30h	Seguridad alimentaria global. Cómo alimentar el mundo - José María Sumpsi - UPM-FAO		
10:10h	Es compatible la alimentación sostenible con una agricultura competitiva - J.L. Molina - HISPATEC		
10:40h	Pausa café		
11:45h	¿Cómo afrontar una alerta alimentaria? - Xavier Pera - AECOC		
12:30h	Our daily bread: a fascinating and socially relevant subject of study - Jan Delcour - UNIVERSIDAD CATÓLICA DE LOVAINA		
12:55h	La seguridad alimentaria en la era de la inteligencia artificial - Andrés García - VERALIMENT		
13:30h	Seguridad alimentaria en la cadena de valor - José Fco. López-Duplá - Grupo AN / Luis Villamayor - AIAA HARINERAS VILLAMAYOR / Silvia Gil - DACSA / Jorge Páramo - TEREOS		
14:30h	Comida		
SALA 1			
16:00h	Presentación de los trigos americanos - Ian Flagg y Peter Lloyd - U.S. WHEAT ASSOCIATES	SALA 2	
16:00h		Bring par-baked bread applications to the next level! Improving: Volume, crispiness and appearance in parbaked applications - Jan Charles Hansen y Luigi Salis - IFF	
16:45h	Mercados frente a la geopolítica mundial - Mercedes Ruiz - AESTIVUM	16:45h	Sostenibilidad desde la semilla hasta la mesa - Santiago Martín - DACSA
17:15h	Presentación de la calidad de los trigos franceses - Delphine Drignon - INTERCÉRÉALES	17:15h	Del Grano al Pan: La Ciencia de una Harina Perfecta - Zaira Ruiz - BRABENDER
17:45h	Cosecha española - José Miguel Ochoa - COOPERATIVA LOS MONEGROS	17:45h	Dejar de adivinar, empezar a saber - Lena Bosc - CHOPIN TECHNOLOGIES
18:15h	Visión del mercado de cereales desde el punto de vista de la fabricación de piensos - Tomás Fillola - COOP. GANADERA DE CASPE	18:15h	Aplicaciones del maíz en panificación - Patricia Rodríguez - TEREOS
19:30h	Visita ciudad		
21:00h	Cena ponentes (Inscripción adicional)		

MIÉRCOLES 23 OCT.

SALA 1			SALA 2			
9:00h	Evaluación y adaptación de prácticas agronómicas frente al cambio climático Alejandro Castilla - IFAPA de Andalucía / Francisco Márquez - UCO / Christophe Rivayran y Clément Roux - ARTERRIS	9:00h	Kluyveromyces marxianus ABB S7 para la reducción de los FODMAP: una tecnología revolucionaria para mejorar la aceptación y digestibilidad del pan - Jordi Cuñé - ABBIOOTEKHEALTH			
9:40h	Elegir la variedad en un contexto de cambio climático - Paulino Esquej - LIMAGRAIN IBERICA / Ignacio Solís - AGROVEGETAL	9:30h	Levarom @ = sabor + tradición - Guillermo Martín y Eduard Jiménez - EUROGERM			
10:10h	La adaptación de la molinería a la variabilidad de las cosechas Antoine Bernabé - LES MOULINS PYRÉNÉENS / Joel Abécassis - AEMIC	10:00h	Importancia de las harinas en pastelería (masas batidas) - Marina Simón - PURATOS			
10:40h	¿Cómo puede la fertilización reducir la huella de carbono de los alimentos? - Israel Carrasco - EUROCHEM	10:30h	La levadura, de lo básico a lo clave - Marta Caminero - LESAFFRE			
11:10h	Red ARAX, ejemplo de la colaboración público-privada en la generación y transferencia de conocimiento - Jesús Abadías - RED ARAX	11:00h	Sustitución de ingredientes no deseados mediante el aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria - Miquel Rovira - RETTENMAIER			
11:30h	Uso de datos para el análisis de rendimientos y calidad de cultivos extensivos - Alba Aguilar - MASUR	11:30h	Encapsulación de ingredientes. Control de liberación de principios activos y sus aplicaciones en productos de panificación - Carlos Martínez - LLOPARTEC			
12:00h	Pausa café					
SALA 1			SALA 2			
12:30h	Conversación con Toño Catón					
13:00h	Desarrollo sostenible y rentable con información agrícola precisa: La importancia de la visibilidad y capacidad predictiva en la producción agrícola - Zheni Valerieva - HYPERPLAN					
14:00h	Innovación: experiencias reales y exitosas - F. Márquez - INNOCEREAL / Pedro Fernández - SIPCAM / Sergio Menéndez - GRUPO AN					
14:30h	La reputación de la cadena desde la semilla a la mesa - Ricardo Migueláñez - AGRIFOOD COMUNICACIÓN					
15:00h	Despedida					
15:15h	Comida					

Organizan



Colaboran



Patrocinador Platino



Patrocinadores Oro

