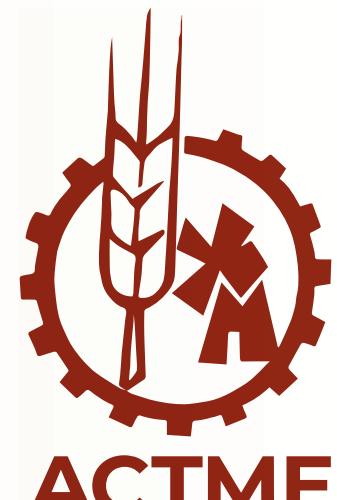


JORNADAS TÉCNICAS MOLINERAS ACTME 2025

*El almidón, ese gran
desconocido*



2 - 3 ABRIL | VALENCIA



Estimados asociados, colaboradores y amigos,

Es un honor darles la bienvenida a estas Jornadas Técnicas Molineras ACTME organizadas por la Asociación Cultural de Técnicos y Molineros de España (A.C.T.M.E.). Desde nuestra fundación en 1959, hemos trabajado con el firme propósito de promover la formación y el intercambio de conocimientos entre los profesionales del sector molinero, fortaleciendo así nuestra industria y contribuyendo a su desarrollo y modernización.

Estas jornadas constituyen una oportunidad única para actualizar nuestros conocimientos sobre materias primas, tecnología molinera de procesamiento y aplicaciones de productos, consolidando a nuestros técnicos como pilares fundamentales en la evolución del sector. En este evento, contaremos con conferencias impartidas por expertos, encuentros con nuestros principales proveedores y espacios de intercambio que fomentarán la colaboración y la innovación.

¡Bienvenidos y que disfruten de este encuentro técnico y profesional!

A close-up, high-contrast photograph of several interlocking metal gears. The lighting highlights the metallic texture and the sharp, precision-cut teeth of the gears. The composition is dynamic, with gears partially visible against a dark background.

JORNADAS TÉCNICAS MOLINERAS ACTME

2025

1. PROGRAMA

2. CONTENIDO

- CONFERENCIAS TÉCNICAS
- VISITA A INSTALACIÓN
- ASAMBLEA ACTME
- ENCUENTROS DE TÉCNICOS
- NETWORK

3. OBJETIVOS

4. COLABORADORES

5. TARIFAS

1. PROGRAMA

Miércoles 2 de abril

08:30 h	RECEPCIÓN
09:00 h	PRESENTACIÓN
09:20 h	CONFERENCIA 01 Raquel Garzón, IATA: Importancia del almidón en el proceso de panificación.
10:00 h	CONFERENCIA 02 José Alonso, METROHM Hispania: Descifrando el almidón: Impacto y control en la calidad de las harinas.
10:40 h	CONFERENCIA 03 Adán Carbajal, BUHLER: Importancia de la extracción en la proporción y calidad del almidón.
11:20 h	CAFÉ. Por cortesía de ACCESORIOS de MOLINERIA SALA
12:00 h	CONFERENCIA 04. Dimitris Argyriou, GRAINAR: Factores que condicionan la respuesta del almidón en panificación.
12:40 h	CONFERENCIA 05 Zaira Ruiz, ANTON PAAR/BRABENDER: Optimización de Productos de Panificación a través del análisis de la Viscosidad: Herramientas, usos y aplicaciones.
13:20 h	CONFERENCIA 06. Marcel Pedrás y Guillermo Bellido, NOVONESIS: Una mirada más cercana a las lipasas y a la calidad de la harina.
14:00 h	ALMUERZO. Por cortesía de Talleres Mediavilla
15:30 h	CONFERENCIA 07 Guillermo Martín, EUROGERM Iberia: Efectos del almidón dañado en los procesos de panificación.
16:10 h	CONFERENCIA 08 Martí Moretó, FILLS DE MORETÓ: Separación de la fracción protéica y almidonosa de la harina de trigo por densidad de partícula.
17:00 h	PRESENTACIÓN 09. AGROMOLINERÍA-PLAN FORMACIÓN ACTME: Romina Espósito (Presentación) Ana Carolina (Cursos Calidad) Carlos Berrueta (Cursos Molinería)
17:45 h	ASAMBLEA ACTME
20:30 h	CENA. Restaurante PALAU ALAMEDA. C/Arquitecto Mora,2

1. PROGRAMA

Jueves 3 de abril

09:00 h	CONFERENCIA 10 Joan Capsolines, APALAV: Enzimas específicos de acción sobre el almidón.
09:40 h	CONFERENCIA 11 Enrique Hernando, PerkinElmer. RVA para analizar la evolución del almidón en panificación.
10:20h	CONFERENCIA 12 Ramón Ganyet. El Almidón Dañado, punto de vista molinero.
11:15 h	DESPLAZAMIENTO VISITA DACSA , Almassera
11:15 h	VISITA TURÍSTICA Valencia
14:00 h	ALMUERZO Y FIN DE JORNADAS. Por Cortesía de DEAS

2. CONTENIDO / CONFERENCIAS TÉCNICAS

 PRESENCIAL

 ON LINE

2 ABRIL



Conferencia 01

Importancia del almidón en el proceso de panificación.

Raquel Garzón · IATA



Conferencia 02

Descifrando el almidón: Impacto y control en la calidad de las harinas.

José Alonso · METROHM HISPANIA



Conferencia 03

Importancia de la extracción en la proporción y calidad del almidón.

Adán Carbajal · BUHLER



Conferencia 04

Factores que condicionan la respuesta del almidón en panificación.

Dimitris Argyriou · GRAINAR





Conferencia 05

**Optimización de Productos de Panificación a través del análisis de la Viscosidad:
Herramientas, usos y aplicaciones.**

Zaira Ruiz · ANTON PAAR/BRABENDER



Conferencia 06

Una mirada más cercana a las lipasas y a la calidad de la harina.

Marcel Pedrás y Guillermo Bellido · NOVONESIS



Conferencia 07

Efectos del almidón dañado en los procesos de panificación.

Guillermo Martín · EUROGERM IBERIA



Conferencia 08

Separación de la fracción protéica y almidosona de la harina de trigo por densidad de partícula.

Martí Moretó · FILLS DE MORETÓ





Presentación 09 **AGROMOLINERÍA- Plan Formación ACTME.**

Romina Espósito, Ana Carolina Castro y Carlos Berrueta.

3 ABRIL



Conferencia 10 **Enzimas específicos de acción sobre el amidón.**

Joan Capsolines · APALAV



Conferencia 11 **RVA para analizar la evolución del almidón en panificación.**

Enrique Hernando · PERKINELMER



Conferencia 12 **El Almidón Dañado. Punto de vista molinero.**

Ramón Ganyet · Consultor Técnico Molinero

2. CONTENIDO / VISITA INSTALACIONES

VISITA DACSA Asociados ACTME

Fábrica de arroz y
fábrica de maíz



ALMASSERA (Valencia)



3. OBJETIVOS

- Mejorar la capacidad técnica de los profesionales del sector de la molinería.
- Conocer nuevos productos y técnicas de la molinería y panadería.
- Ampliar nuestra red de contactos.

4. COLABORADORES



6. TARIFAS

Café día 2 por cortesía **Acesorios de Molineria Sala**

Almuerzo día 2 por cortesía de **Talleres Mediavilla**

Cena día 2. **Restaurante Palau Alameda**

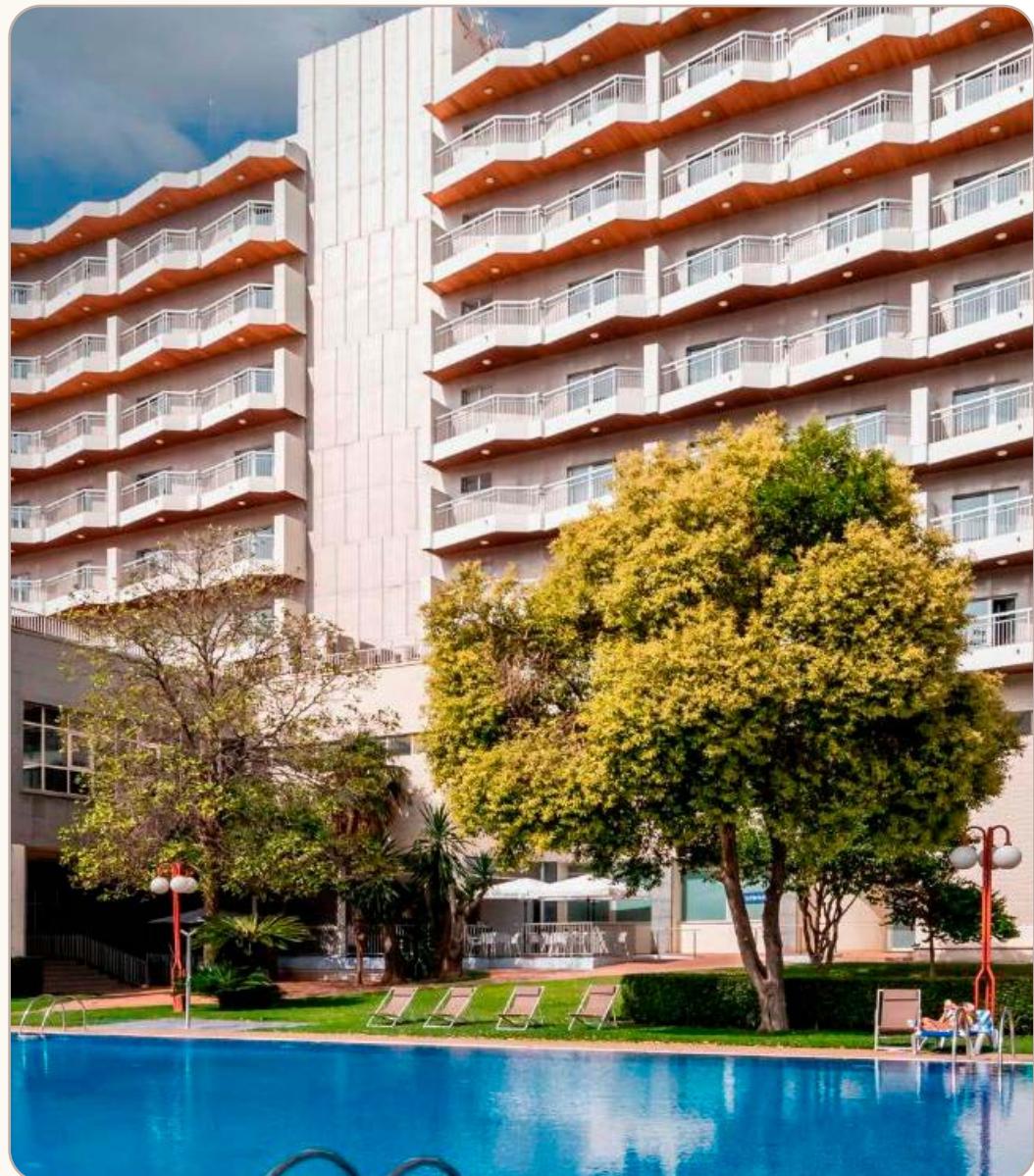
Almuerzo día 3 por cortesía de **Desarrollos Ezimáticos en Alimentación. DEAS**

INSCRIPCIÓN SOCIOS ACTME	INSCRIPCIÓN NO SOCIOS ACTME
50€	150€
PATROCINIO JORNADAS: Implantación de logotipo en todo el material de comunicación de las jornadas: Dossier, pantallas, elementos de decoración en sala (Photocall), etc	
200€	

Se ruega confirmar asistencia: www.actme.es

SEDE JORNADAS

HOTEL MEDIUM VALENCIA.
Avda. de Amado Granell Mesado, 48.
VALENCIA
+34 963 34 78 00
www.mediumhoteles.com/hotel-medium-valencia/





ACTME

2025