

# 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, sepia-toned photograph of industrial gears. The foreground shows a large gear with several teeth and a circular hole. In the background, other gears are visible, creating a sense of depth and mechanical complexity. The lighting highlights the textures and metallic surfaces of the gears.

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

## 1. PROGRAMA

### Jueves 3 de abril

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





PRESENCIAL



ON LINE



### 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 almidón.**

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€
<b>PATROCINIO JORNADAS:</b> Implantación de logotipo en todo el material de comunicación de las jornadas: Dossier, pantallas, elementos de decoración en sala (Photocall), etc	
200€	



## SEDE JORNADAS

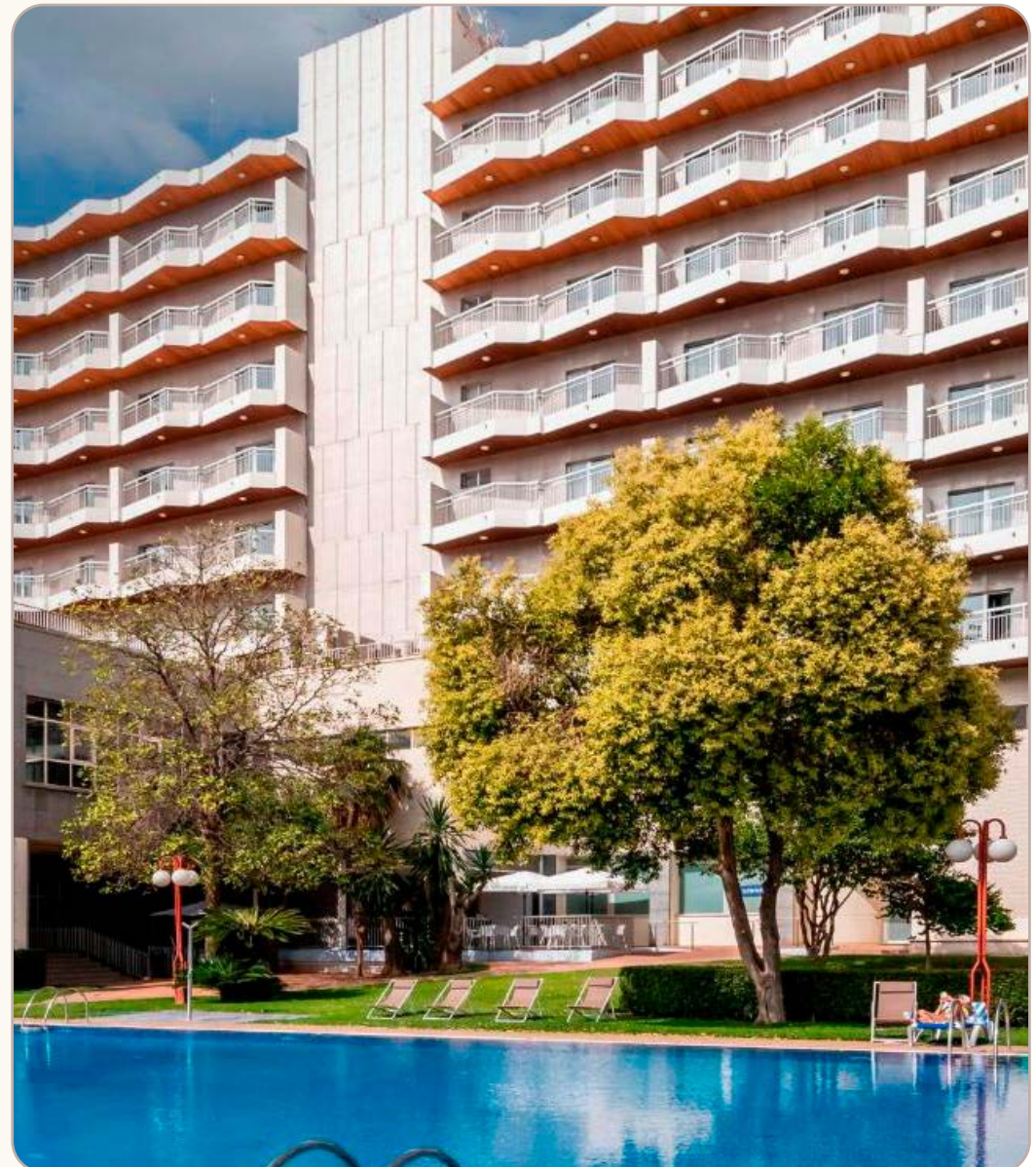
### HOTEL MEDIUM VALENCIA.

Avda. de Amado Granell Mesado, 48.

VALENCIA

+34 963 34 78 00

[www.mediumhoteles.com/hotel-medium-valencia/](http://www.mediumhoteles.com/hotel-medium-valencia/)





ACTME

2025