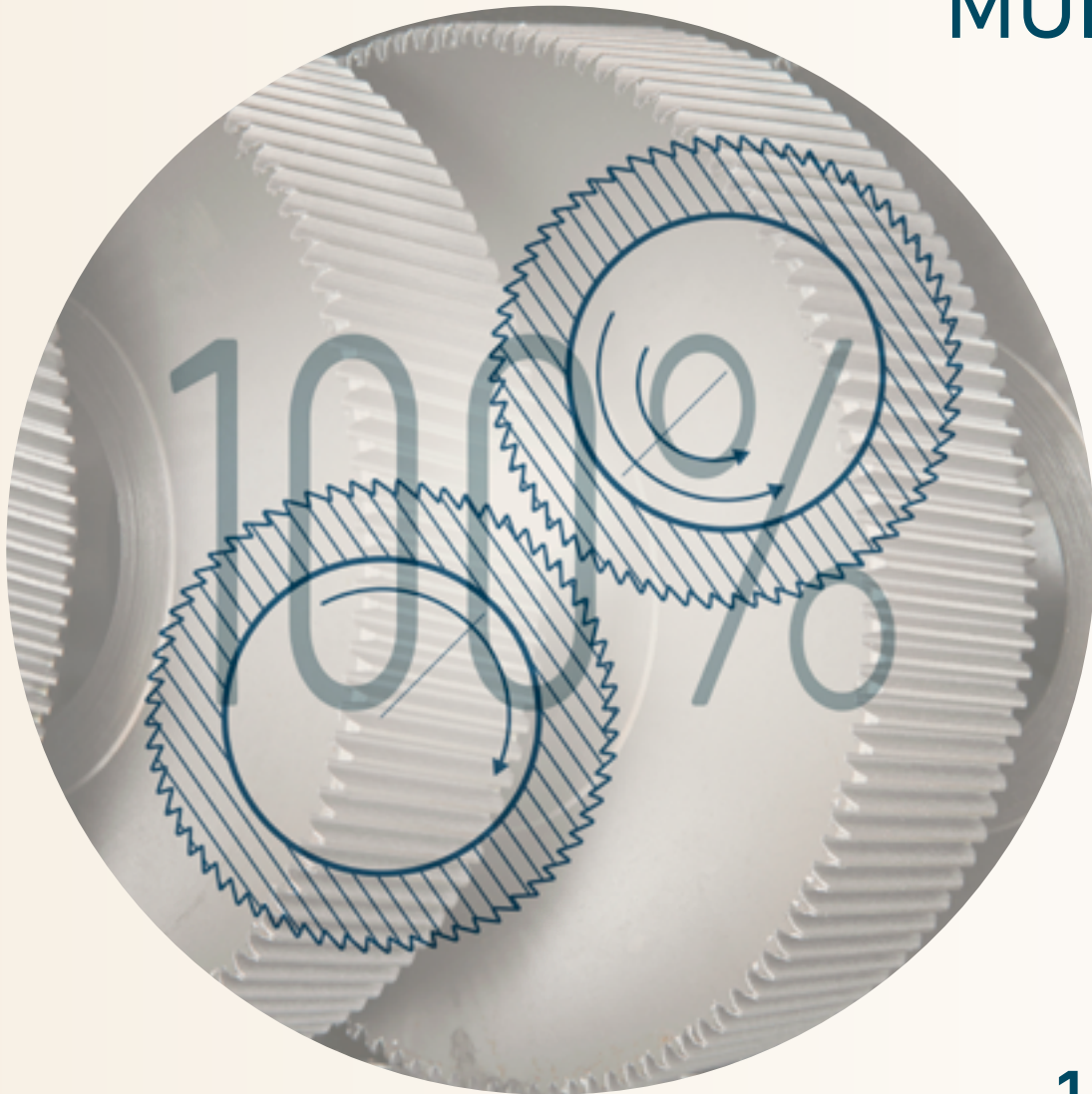


JORNADAS TÉCNICAS MOLINERAS **ACTME** 2026

*Molino de Cilindros
Harina Integral*



15-16 ABRIL | MÁLAGA



Estimados asociados, colaboradores y amigos,

Es un honor darles la bienvenida a estas Jornadas Técnicas Molineras ACTME organizadas por la Asociación Cultural y Técnica de 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 ponencias 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!



JORNADAS TÉCNICAS MOLINERAS ACTME

2026

1. PROGRAMA

2. CONTENIDO

- PONENCIAS TÉCNICAS
- ASAMBLEA ACTME
- ENCUENTROS DE TÉCNICOS
- NETWORK

3. OBJETIVOS

4. PONENCIAS

5. PATROCINADORES

6. TARIFAS

1. PROGRAMA

Miércoles 15 de abril

| | |
|---------|--|
| 08:30 h | Recepción |
| 09:00 h | Apertura y bienvenida. Javier Ruiz. Presidente ACTME |
| 09:10 h | Presentación. D. Pedro Nicolás . Ex Director Técnico de Harinera Vilafranca S.A.. |
| 09:30 h | PONENCIA 01. PAN INTEGRAL: RETOS Y OPORTUNIDADES. María Jesús Callejo. Doctora Ingeniera Agrónoma - Ex Profesora Titular Universidad Politécnica de Madrid. |
| 10:10 h | PONENCIA 02. MOLINO DE CILINDROS ROMIL. Emilio Esteban, técnico comercial de SWISCA AG. |
| 10:50 h | PONENCIA 03. TECNOLOGÍA DE PRODUCCIÓN DE HARINA INTEGRAL EN LA MOLINERÍA MODERNA. Tiago Van Zeller. Consultor de KERNEL NUTRITION. |
| 11:30 h | Café. Por cortesía de SALA ACCESORIOS MOLINERÍA e INDUSTRIA. |
| 12:00 h | PONENCIA 04. INTERFERENCIA DEL SALVADO EN EL ANÁLISIS REOLÓGICO DE HARINA INTEGRAL. Zaira Ruiz. Especialista de Producto de ANTON PAAR SPAIN SLU. |
| 12:40 h | PONENCIA 05. BÜHLER Y LA EVOLUCIÓN DE LOS MOLINOS DE CILINDROS: UN RECORRIDO HISTÓRICO. Adán Carbajal. Tecnólogo de BUHLER S.A.. |
| 13:20 h | PONENCIA 06. HARINA INTEGRAL 100%: DESAFÍOS Y SOLUCIONES TECNOLÓGICAS EN MOLINERÍA. Joan Campsolinas. Director Técnico de y Juan Simarro, Dep. Técnico. APALAV |
| 14:00 h | Almuerzo. Por cortesía de DEAS S.A. |
| 15:30 h | PONENCIA 07. HARINAS INTEGRALES SIN SORPRESAS: TECNOLOGÍA PARA UN CONTROL FIABLE. José Alonso García. Jefe de Producto de METROHM HISPANIA. |

1. PROGRAMA

Miércoles 15 de abril

- 16:10 h | **PONENCIA 08. WHOLE WHEAT DOUGH SYSTEMS GLUTEN, BRAN, ENZYMES, AND RHEOLOGY – BALANCING THE SYSTEM.**
Dimitris Argyriou. Director General de GRAINAR.
- 16:50 h | **PONENCIA 09. MOLIENDA DE HARINA INTEGRAL.** Orazio Gobbo. Ventas de ALAPROS.
- 17:30 h | **AGROMOLINERÍA.** Vídeo resumen anual. Romina Espósito.
- 17:50 h | **ASAMBLEA ACTME.**
- 20:30 h | Cena. Terraza - Planta 15. AC HOTEL MÁLAGA PALACIO. Cortina del Muelle, 1. Málaga. Por cortesía de PERTEN Instruments.

Jueves 16 de abril

- 09:00 h | **PONENCIA 10. ELABORACIÓN DE PAN INTEGRAL EN PROCESOS DE LARGA FERMENTACIÓN CON APLICACIÓN DE FRÍO.**
Xavier Barriga. Director de calidad e I+D de TURRIS.
- 09:40 h | **PONENCIA 11. MEJORANTES HARINAS INTEGRALES.** Eduard Jiménez, Key Account Manager de EUROGERM IBERIA.
- 10:20 h | **PONENCIA 12. LA TECNOLOGÍA QUE DESCUBRE EL VALOR OCULTO EN CADA GRANO.**
Roberto Rouco Hermida. Regional Sales Manager de BOMILL AB.
- 11:00 h | **Café.** Por cortesía de TALLERES MEDIAVILLA.
- 11:40 h | **PONENCIA 13. HARINA INTEGRAL, ALGO MÁS QUE HARINA Y SALVADO.** Ana M. García. Responsable de Legislación Técnica de AFHSE.
- 12:20 h | **PONENCIA 14 . HARINA INTEGRAL: PROPUESTA DE CARACTERIZACIÓN.**
Aída Contreras. Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria de HARINALIA CANARIAS.
- 13:30 h | **Almuerzo.** Por cortesía de SELCO Maquinaria.
- 15:15 h | **Despedida.**

2. CONTENIDO / PONENCIAS TÉCNICAS



PRESENCIAL



ON LINE

15 ABRIL



Ponencia 01

Pan Integral, Retos y Oportunidades. Universidad Politécnica de Madrid.



Ponencia 02

Molino de Cilindros Romil. SWISCA AG.



Ponencia 03

Tecnología de producción de harina integral en la molinería moderna. KERNEL NUTRITION.



Ponencia 04

Interferencia del salvado en el análisis reológico de harina integral. ANTON PAAR SPAIN SLU.



Ponencia 05

Bühler y la evolución de los molinos de cilindros: un recorrido histórico. BUHLER.



Ponencia 06

Harina Integral 100%: Desafíos y soluciones tecnológicas en molinería. . APALAV.

2. CONTENIDO / PONENCIAS TÉCNICAS



PRESENCIAL



ON LINE

15 ABRIL



Ponencia 07

Harinas integrales sin sorpresas: Tecnología para un control fiable. METROHM HISPANIA.



Ponencia 08

Whole Wheat Dough Systems Gluten, Bran, Enzymes, and Rheology – Balancing the System. GRAINAR.



Ponencia 09

Molienda de harina integral. ALAPROS.

2. CONTENIDO / PONENCIAS TÉCNICAS



PRESENCIAL



ON LINE

16 ABRIL



Ponencia 10

Elaboración de pan integral en procesos de larga fermentación con aplicación de frío. TURRIS.



Ponencia 11

Mejorantes harinas integrales. EUROGERM IBERIA.



Ponencia 12

La tecnología que descubre el valor oculto en cada grano. BOMILL AB.



Ponencia 13

Harina Integral, algo más que harina y salvado. AFHSE.



Ponencia 14

Harina Integral: Propuesta de caracterización. HARINALIA CANARIAS S.A..

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. PONENCIAS PATROCINADAS



5. PATROCINADORES

- Café día 15 por cortesía **Sala de Accesorios de Molinería**.
- Almuerzo día 15 por cortesía de **Desarrollos Ezimáticos en Alimentación. DEAS S.A.**
- Cena día 15 por cortesía de **PERTEN Instruments**.
- Café día 16 por cortesía de **Talleres Mediavilla S.A.**
- Almuerzo día 16 por cortesía de **SELCO**.
- Documentación comercial a los asistentes **FRIEDRICH Electronic**.



6. TARIFAS

| INSCRIPCIÓN SOCIOS ACTME | INSCRIPCIÓN NO SOCIOS ACTME |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 50€ | 130€ |

| CENA DÍA 15 SOCIOS ACTME | CENA DÍA 15 NO SOCIOS ACTME |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 30€ | 50€ |

INSCRIPCIONES

<https://actme.es/jornadas-tecnicas-molineras/>

SEDE JORNADAS

Ponencias

SALÓN FORUM I

Hotel Ilunion Málaga

P.º Marítimo Antonio Machado, 10,
Distrito Centro - Málaga

952 046 000



Hospedaje

Hotel Alameda CENTRO - MELIA

Av de la Aurora, 25 - Málaga

912 718 180





ACTME

2026