

XL Foro INIA de Colaboración Público-Privada

“Nuevas Materias Primas Sostenibles en Alimentación. I”

14 de junio 2017

Salón de Actos del INIA. Puerta de Hierro I

Horario: 10:00-18:00 h

Coordinadora: Ángeles Alonso de Blas. SGPCP-INIA.

PROGRAMA

09:30-10:00 Registro

10:00-10:30 Mesa de Apertura

D. Manuel Lainez. Director del INIA.

Dña. Ana Canals Caballero. Asesora de Investigación de AECOSAN.

MAPAMA.

10:30-18:00 PRESENTACIONES:

1.- Estrategias EU y Nacionales

1. Arturo Angulo Urarte. FAO “[Tendencias y desafíos de la alimentación y la agricultura mundial](#)”
2. Paloma Melgarejo Nárdiz. SGPCP-INIA “[EJP Suelos](#)”
3. Jose Luis Cruz Macén. SCAR SWG ARCH. “[Investigación agroalimentaria para el desarrollo: retos comunes, soluciones comunes](#)”
4. Carlos Ernesto Martínez Riera. MINECO-UV JPI HDHL. “[Iniciativas sobre Dieta y Salud en Europa](#)”
5. Carlos Franco Alonso. CDTI “[Apoyo del CDTI a la I+D+i en el sector agrario: Fomento de la colaboración público-privada](#)”

Turno de preguntas

11:30-12:00 CAFÉ

2.- Cereales alternativos y pseudocereales: *Triticum spelta*, *Eragrostis tef*, *Fagopyrum esculentum* Moench, *Fagopyrum esculentum*, *Chenopodium quinoa*, *Salvia hispanica* y otros.

6. Araceli Redondo Cuenca. UCM “[Ventajas nutricionales de especies vegetales minoritarias](#)”
7. Guillermo García González de Lena “[Especies de trigos antiguos asturianos](#)”
8. Fernando Farpón Álvarez. SPELTASTUR. “[Espelta](#)”
9. Pilar Barcelo Ensesa. AGRASYS. “[TRITordeum](#)”
10. María Anunciación Pérez Bartolomé. SALUTEF. “[Introducción del cereal Tef en la industria y en los hábitos saludables del consumidor](#)”

11. Felicidad Ronda Balbás. PROCEREALtech. Univ. Valladolid. “El tef en Etiopia y España: aplicación en panificación con y sin gluten”
12. Eva María García Méndez. CIFA Cantabria “*Fagopyrum esculentum* Moench, cultivo y propiedades. Experiencia del proyecto INIA RTA2009-00099”
13. Joanna Harasym /Pedro Antonio Caballero Calvo. PROCEREALtech. Univ. Valladolid. “La transformación de trigo sarraceno: experiencias en Polonia y en España”
14. Claudia Mónica Haros. IATA. “Integración de nuevos ingredientes alimentarios a partir de granos ancestrales latinoamericanos en el desarrollo de alimentos más nutritivos y saludables - Grupo LA ValSe-Food”
15. María Reguera Blázquez. UAM “Estudio del impacto de factores ambientales en el establecimiento del cultivo de quínoa en España”
16. Susana Vilariño Rodríguez. ALGOSUR “El cultivo de la quínoa en España, la experiencia en el Bajo Guadalquivir y en Extremadura”
17. Francisco González Torres. UPM. “Introducción del cultivo de Quinoa en el área mediterránea ”
18. Cristina de Lorenzo Carretero. IMIDRA “Innovación gastronómica para la transferencia de nuevos productos y variedades”

Turno de preguntas

14:15-15:15 COMIDA

3.- Otras especies: *Lupinus albus* L., *Opuntia ficus-indica*, *Solanum muricatum*, *Brassicaceas*.

19. Mercedes Martín Pedrosa. SGIT-INIA. “Altramuz y sus productos. Situación en Europa”
20. Manuel Barrera Cortés. SALADITOS. “El altramuz. Ese desconocido”
21. Gloria Lobo Rodrigo. ICIA. “Aprovechamiento integral de Opuntia”
22. Dionisio Perea López. BIOARCHEN. “La mirada de los productores de Opuntia. Oportunidad y desafío”
23. M. Pilar Cano Dolado. CIAL (CSIC-UAM) “Opuntia: de especie invasora a fuente de ingredientes y alimentos funcionales”
24. María del Carmen García García. IFAPA. “Pepino dulce, una solanácea por descubrir”
25. Antonio de Haro Bailón. IAS-CSIC. “Especies de Brassicaceas con posibilidades de cultivo y aprovechamiento en la región mediterránea”

Turno de preguntas

26. ANOVE. “La obtención en especies minoritarias”
27. APROSE. “Papel de los multiplicadores en las especies minoritarias”
28. Jesús Gil Manzanedo. DTEVPF-Centro INIA en Sevilla “Ensayos de Distinción, Homogeneidad y Estabilidad en quínoa”
29. Carlos Palomar Peñalba. AEPLA. “Disponibilidad de tratamientos fitosanitarios en nuevas especies”
30. Isaura Martín Martínez. CRF-INIA. “Especies minoritarias conservadas en el CRF”

Turno de preguntas

17:40-18:00 Mesa de clausura: INIA

Elaboración de conclusiones y acto de clausura