



LA IMPORTANCIA DE LAS LEGUMBRES EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO



2016
AÑO INTERNACIONAL
DE LAS LEGUMBRES



Colabora:



Organizan:



PALENCIA 30 DE NOVIEMBRE DE 2016

LA IMPORTANCIA DE LAS LEGUMBRES EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

JUSTIFICACIÓN IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD PROPUESTA

2016 ha sido declarado el Año Internacional de las Legumbres. Bajo el eslogan “Semillas nutritivas para un futuro sostenible”, la FAO afronta retos muy ambiciosos como sensibilizar a la opinión pública sobre las ventajas nutricionales de las legumbres, o promover a través de estos cultivos una producción de alimentos sostenible encaminada a lograr la seguridad alimentaria y la nutrición de la población mundial.

El objetivo de la Jornada es analizar la importancia de las legumbres en el Sector Agroalimentario. Para ello se propone abordar dicho análisis desde una perspectiva multidisciplinar en la que se incluya la producción y el cultivo de estas especies, el procesado y la transformación de las mismas, su aprovechamiento gastronómico, o el empleo de las figuras de protección que se aplican a estos productos agrícolas y alimenticios.

DIRIGIDO A

Técnicos y directivos de la industria agroalimentaria, profesionales del sector agrario y agroalimentario, responsables de IGP de legumbres, técnicos de la administración, investigadores de organismos vinculados con la I+D+i y la transferencia de conocimiento, así como a la comunidad científica, empresarial y universitaria en general.

FECHAS Y HORARIOS

30 de noviembre de 2016

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Salón de Actos de la Escuela
Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Avda. Madrid, 57 · Palencia

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Se ruega enviar un correo con los datos personales a: secretaria@actacl.es
Asociación de Científicos y Tecnólogos
de Alimentos de Castilla y León (ACTA/CL)
Tlfo.: 979108314



PROGRAMA

9:00h Bienvenida y presentación de la Jornada.

9:15h **El papel de las leguminosas en la alimentación actual.**
Mercedes Martín Pedrosa, INIA - Departamento de Tecnología de Alimentos.

10:00h **Mejora genética de legumbres.** Álvaro Ramos Monreal, Doctor Ingeniero Agrónomo. Manuel Rodríguez Cachón, Investigador de ITACYL.

10:45h **Nuevas técnicas en la cocina de las legumbres (Show cooking).** Juanjo Pérez Robredo y Yolanda León, Restaurante Cocinandos (León).

11:45h **Técnicas de cultivo de legumbres.** Fernando Franco Jubete, Catedrático de Producción Vegetal de la Universidad de Valladolid. Moisés Asensio y Pedro Yustos, Ingenieros Agrícolas y agricultores especialistas en legumbres.

12:30h **Nuevos conceptos en el procesado y la transformación de legumbres.**

13:15h **Harinas de leguminosas y sus aplicaciones alimentarias.** Carlos Fernández Vasallo, Responsable de Operaciones e I+D, Molendum Ingredients.

14:00h Pausa/Comida.

16:00h **Las Legumbres en España: pasado, presente y futuro.** Diego Rubiales Olmedo, Investigador del Instituto de Agricultura Sostenible, Presidente de la International Legume Society.

16:45h Mesa Redonda: **Herramientas para la promoción de la producción y el consumo de las legumbres: IGP y otras figuras de protección alimentaria.** Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL), Nicolás Armenteros (Director Técnico de las II. GG.PP. Lenteja de la Armuña, Garbanzo de Fuentesauco, Judías de El Barco de Ávila y la Marca de Garantía Garbanzo de Pedrosillo), Javier Alonso Ponga (Director Técnico de la IGP Lenteja de Tierra de Campos)