



Asturias  paraíso natural
INTERNATIONAL
CHEESE
FESTIVAL



2020
/21



Oviedo es QUESO

internationalcheesefestival.com | **NOV.** CIENCIA & INNOVACIÓN



Oviedo es QUESO

NOV. CIENCIA & INNOVACIÓN



Asturias paraíso natural
INTERNATIONAL
CHEESE
FESTIVAL



FORO PARA LA INNOVACIÓN LACTOQUESERA

3 de NOVIEMBRE martes

8.30 – 8.55	RECEPCIÓN Y ACREDITACIÓN DE ASISTENTES	
9:00-9:15	INAUGURACIÓN INSTITUCIONAL	<ul style="list-style-type: none"> - Bienvenida por parte del Concejal de Turismo del Ayuntamiento de Oviedo, D. Alfredo García Quintana. - Intervención por parte de Dña. María Begoña López, Directora General de Desarrollo Rural e Industrias Agrarias del Gobierno del Principado de Asturias.
9:15-19:30	SALA DE CRISTAL: CONFERENCIAS PARA EL EMPRENDIMIENTO Y LA INNOVACIÓN LACTOQUESERA	
9:15-12:30	<p>SESIÓN 1: SALUD Y CIENCIA Presentación: Manuel Rendueles, Catedrático de Ingeniería Química, Universidad de Oviedo.</p> <p><u>Mesa redonda Sesión 1</u> moderada por Manuela Juárez, Profesora de Investigación "ad honorem", Grupo Biomarcadores lipídicos en alimentación y salud, CIAL-CSIC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Las bacterias lácticas ¿están para comérselas!</u> Evaristo Suárez, Catedrático de Microbiología, Universidad de Oviedo. - <u>Papel de los lácteos en una alimentación saludable. Especial atención al contenido graso:</u> Javier Fontecha, Jefe del grupo de investigación Biomarcadores lipídicos en alimentación y salud. CIAL-CSIC. - <u>Alergia e intolerancia a lácteos:</u> Juan José Díaz, Profesor Asociado de Pediatría. Servicio de Gastroenterología y Nutrición Pediátrica. Hospital Universitario Central de Asturias HUCA, Oviedo. - <u>Nuevos métodos de análisis de microorganismos en la industria láctea:</u> Abelardo Margolles, Profesor de Investigación, Grupo Funcionalidad y Ecología de Microorganismos Beneficiosos, IPLA-CSIC. - <u>Oportunidades de los productos lácteos funcionales en la promoción de un envejecimiento saludable:</u> Miguel Gueimonde, Investigador Científico, Grupo Microbiota, Alimentación y Salud, IPLA-CSIC.
13:00-15:00	PAUSA	
14.30h – 14.55	RECEPCIÓN Y ACREDITACIÓN DE ASISTENTES	
15:00-18:15	<p>SESIÓN 2: INNOVACIÓN Presentación: Manuel Rendueles, Catedrático de Ingeniería Química, Universidad de Oviedo.</p> <p><u>Mesa redonda Sesión 2</u> moderada por Vidal Francisco Álvarez, Jefe Servicio de Desarrollo Rural e Industrias Agroalimentarias, Gobierno del Principado de Asturias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>GO INNOQUESAR: Innovación aplicada a la trazabilidad integral y cadena de valor del sector quesero artesanal.</u> Fidel Díez, Responsable de I+D+i de CTIC Centro Tecnológico. - <u>Innovación desde la perspectiva de la industria láctea asturiana:</u> Rubén Hidalgo, Director de Ecosistemas de Innovación y Emprendimiento, Capsa Food. - <u>Tecnología postbiótica natural para el desarrollo de animales sanos:</u> Goyo Sanzol, PENTABIOL. - <u>Nuevos envases para productos lácteos:</u> Cristina Nerin, Catedrática de Química Analítica, Universidad de Zaragoza. - <u>Innovación. Herramientas de mejora en la cadena Láctea</u> Manuela Hernández, Coordinadora General de CICAP, Centro Tecnológico de Investigación y Calidad del Valle de los Pedroches.
18:30-19:30	Descripción organoléptica de quesos asturianos certificados con DOP e IGP.	

4 de NOVIEMBRE miércoles

8.30 – 8.55	RECEPCIÓN Y ACREDITACIÓN DE ASISTENTES	
9:00-18:00	SALA DE CRISTAL: CONFERENCIAS PARA EL EMPRENDIMIENTO Y LA INNOVACIÓN LACTOQUESERA	
9:00-12:30	<p>SESIÓN 3: ECONOMÍA Y SOCIEDAD Presentación: Celina Quirós, Gerente del Laboratorio Interprofesional Lácteo de Asturias, LILA.</p> <p>Mesa redonda Sesión 3 moderada por María Fernández, Directora del Instituto de Productos Lácteos de Asturias, IPLA-CSIC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Una tradición milenaria: la explotación de los lácteos durante la Prehistoria:</u> Miriam Cubas, Departamento de Historia. Universidad de Oviedo. - <u>Redescubrimiento del mundo rural desde una perspectiva empresarial:</u> Natalia Lobeto, Quesería Redes, DOP Queso Casín - <u>Grupo Interplataformas de Economía Circular: la colaboración necesaria:</u> Cristina González, Directora de Innovación y Advocacy de FEIQUE y Responsable del GT Interplataformas de Economía circular. - <u>Hacia la soberanía alimentaria. Situación en Canarias:</u> Ruth Lozano, Técnico de la Viceconsejería del sector primario del Gobierno de Canarias. - <u>Inclusión social en la industria láctea:</u> David Morera, Artefor / Fundació MAP / Quesería Muuu Beee - <u>Análisis del Ciclo de Vida y Huella de Carbono en los lácteos.</u> Adriana Laca, Universidad de Oviedo. - <u>Quesos 100% Raza Autóctona.</u> Montserrat Castellanos, Consejera técnica - Subdirección General de Medios de Producción Ganadera, MAPA
13:00-15:00	PAUSA	
14.30h – 14.55	RECEPCIÓN Y ACREDITACIÓN DE ASISTENTES	
15:00-16:30	<p>SESIÓN 4: MESA TEMÁTICA SECTORIAL Introducción de la Sesión 4 por María Begoña López, Directora General de Desarrollo Rural e Industrias Agrarias del Gobierno del Principado de Asturias: <u>Desarrollo tecnológico en el sector quesero asturiano.</u></p>	<p>Mesa redonda Sesión 4 moderada por Jose Mario Díaz, Catedrático de Ingeniería Química, Universidad de Oviedo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - María Begoña López, Directora General de Desarrollo Rural e Industrias Agrarias del Gobierno del Principado de Asturias. - Javier Mate Caballero, Subdirector General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Alimentarios, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. - Nuria Arribas, Directora Gerente de la Organización Interprofesional Láctea, InLac. - Javier Roza, Director General de Mantequerías Arias y ex presidente de la Federación Nacional de Industrias Lácteas, FeNIL. - Jesús Mazaira, miembro de la Junta Directiva de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas, QueRed. - Francisco Nasarre, Presidente de la Asociación de Queseros Artesanos del estado Español. - Natalia Lobeto, Quesería Redes, DOP Queso Casín.
17:00-18:00	Descripción organoléptica de quesos artesanos y vinculados a Alimentos del Paraíso de Asturias.	

5 de NOVIEMBRE jueves

16.00h – 16.55	RECEPCIÓN Y ACREDITACIÓN DE ASISTENTES	
17:00 – 19:30	SALA PRINCIPAL: I CONCURSO NACIONAL DE QUESOS DE AUTOR – EL TALENTO DEL QUESO	
17.00 – 17.10	INAUGURACIÓN INSTITUCIONAL	- Bienvenida por parte del Alcalde de Oviedo D. Alfredo Canteli.
17.10 – 18.50	Presentación de proyectos finalistas- <i>Pecha Kucha</i>	
18.50 – 19.10	Resultado final y entrega de premios	
19:15 – 20:00	Degustación de quesos premiados en anteriores ediciones del World Cheese Awards	