

III. Foro para la Innovación Lactoquesera



CÓRDOBA, ESPAÑA
13 - 14 NOVIEMBRE 2026

PROGRAMA PRELIMINAR

01. SOBRE EL FORO

02. PROGRAMA DE UN VISTAZO

03. PROGRAMA · VIERNES 13 NOVIEMBRE

04. PROGRAMA · SÁBADO 14 NOVIEMBRE

Un punto de conexión
para el conocimiento
en la transformación
del sector.



09.00 - 17.30



PLANTA PRINCIPAL
CEFC - CÓRDOBA



2 DÍAS
DE PROGRAMA



+10
PONENTES
INTERNACIONALES



7
PAÍSES
REPRESENTADOS



CIENCIA
SALUD
INNOVACIÓN
TECNOLOGÍA

EL QUESO, UN VEHÍCULO DE INNOVACIÓN

La innovación es el motor que impulsa la evolución del sector lácteo-quesero. En un contexto marcado por la transformación de los sistemas alimentarios, la sostenibilidad, la digitalización, la salud y las nuevas demandas de los consumidores, el conocimiento compartido se convierte en el principal recurso para construir un futuro más competitivo, resiliente y generador de valor.

Con esta visión se celebra la tercera edición del **Foro para la Innovación Lactoquesera**, un espacio de encuentro concebido para reunir a quienes lideran el presente y diseñan el futuro del sector. Investigadores, empresas, productores, tecnólogos, administraciones públicas, organizaciones profesionales y expertos nacionales e internacionales convergen en un escenario de diálogo donde la ciencia, la innovación y la experiencia práctica se integran para ofrecer respuestas a los grandes desafíos de la cadena de valor lácteo-quesera.

Celebrado en el marco del **Andalucía Gusto del Sur International Cheese Festival**, el Foro trasciende el concepto tradicional de congreso científico para convertirse en un punto de conexión entre el conocimiento y su aplicación real. Su propósito es favorecer la transferencia tecnológica, impulsar la colaboración entre los distintos agentes del ecosistema de innovación y promover soluciones que contribuyan a la competitividad, la sostenibilidad y la diferenciación del sector.



La edición de este año se estructura en torno a cuatro grandes ejes temáticos —**Retos, Salud, Producción Pecuaria y Procesos**— que reflejan una visión integral del sistema lácteo actual. Desde el análisis estratégico de los desafíos globales hasta las innovaciones en producción animal, los avances en el conocimiento sobre los efectos de los productos lácteos en la salud y las tecnologías que están transformando la elaboración de quesos y derivados, el Foro ofrece una mirada multidisciplinar orientada a identificar oportunidades y generar impacto.

Más que un programa de conferencias, el Foro constituye una plataforma para el intercambio de ideas, la creación de alianzas y la construcción de una comunidad comprometida con la excelencia. Cada sesión está concebida para fomentar el diálogo entre disciplinas, conectar la investigación con la empresa y estimular la generación de proyectos que respondan a las necesidades presentes y futuras del sector.

El Foro para la Innovación Lactoquesera aspira a consolidarse como un referente nacional e internacional en el ámbito de la innovación aplicada al sector lácteo-quesero. Su vocación es contribuir a posicionar este ámbito como un ejemplo de cómo la ciencia, la tecnología, la tradición y la capacidad emprendedora pueden avanzar de forma conjunta para afrontar los retos de la alimentación del siglo XXI.

Porque innovar no significa únicamente desarrollar nuevas tecnologías; significa comprender mejor los sistemas productivos, crear conocimiento útil, fortalecer la cooperación entre todos los actores de la cadena de valor y transformar ese conocimiento en bienestar, desarrollo económico y alimentos de mayor calidad para la sociedad.

El futuro del sector lácteo-quesero se construye compartiendo conocimiento. Y ese futuro comienza aquí.



**VIERNES
13 DE NOVIEMBRE****09.00 BIENVENIDA****09.15 SESIÓN 1**
Retos**12.00 SESIÓN 2**
Salud**15.30 SESIÓN 3**
Producción Pecuaria**SÁBADO
14 DE NOVIEMBRE****10.00 BIENVENIDA****10.10 SESIÓN 1**
Procesos

SESIÓN 1: RETOS

09.00 BIENVENIDA

09.15 MICROBIOMA DEL QUESO ^{ENG}
Análisis metagenómico y su aplicación para el control del perfil sensorial

Raffaele Magliulo
TEAGASC

10.00 VALORIZACIÓN DEL LACTOSUERO ^{ENG}

Brian Petersen
ENDUPRO

10.35 COMO EL CAMBIO CLIMÁTICO CAMBIA EL COMPORTAMIENTO DE LOS FERMENTOS LÁCTICOS

A confirmar

SESIÓN 2: SALUD

12.00	LÁCTEOS Y DEPORTE	A confirmar
-------	-------------------	-------------

12.50	CONSUMO DE QUESO Consumo de queso y su relación con la salud cardiometabólica. Nuevo paradigma basado en la evidencia científica	Javier Fontecha CIAL - CSIC
-------	---	---------------------------------------

13.25	LÁCTEOS EN PROCESOS CLÍNICOS	A confirmar
-------	------------------------------	-------------

SESIÓN 3: PRODUCCIÓN PECUARIA

15.30	POSTBIÓTICOS Postbióticos en la producción de leche cualificada y perspectivas para el sector quesero	Chajira Garrote Achou - Jesús V. Días Cano PENTABIOL
16.15	ALIMENTACIÓN DE PRECISIÓN Y MODULACIÓN RUMIAL Estrategias para reducir la huella de carbono sin comprometer la aptitud quesera de la leche	A confirmar
16.50	INNOVACIÓN PREDICTIVA EN GRANJA Cómo el Índice de Gestión de Transición (TMI) asegura la materia prima ideal para la alta quesería	A confirmar

SESIÓN 1: PROCESOS

10.00 BIENVENIDA

10.10 IA PARA EL SECTOR LÁCTEO ENG

Philippe Michel

INFOR

11.00 QI 4.0 - QUEIJO SERPA DOP

La Inteligencia Artificial en la producción artesanal

Joao Dias

Instituto Politécnico de Beja

12.15 EQUIPAMIENTO FTIR / NIR PARA INDUSTRIA

A confirmar

12.45 ESNEVA

Una metodología simple universal para el vacuno lechero
De la salud de la ubre a la excelencia del queso

Manuel Freaza Rivas

Plataforma ESNEVA