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 trasnformación 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

10.10 SESIÓN 4
Procesos

16.00 SESIÓN 5
Genómica

09.00 BIENVENIDA

Manuel Hidalgo
Decano de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba

SESIÓN 1: RETOS

CHAIR: Naiara Vazquez, Instituto del Queso

09.15 MICROBIOMA DEL QUESO *ENG*

Su potencial para el terruño y los beneficios para la salud.

Raffaele Magliulo
TEAGASC

10.00 VALORIZACIÓN DEL LACTOSUERO *ENG*

Dinámica del mercado del suero lácteo desde una prespectiva Española

Brian Petersen
CEO ENDUPRO

10.35 DIFERENCIACIÓN EN MERCADOS COMPETITIVOS

Leche A2A2 y diferenciación en origen: retos y oportunidades para el queso artesanal e industrial

Camila Almeida
Propietária de Hacienda Silvania (Brasil)

11.05 COMPORTAMIENTO DE FERMENTOS LÁCTICOS

Aplicación de cepas de *Penicillium Roqueforti* carentes de micotoxinas en la producción de queso azul.

Renato Chávez
Universidad de Santiago de Chile

SESIÓN 2: SALUD

CHAIR: Antonio Valero Díaz, Universidad de Córdoba

12.00 PRODUCTOS LÁCTEOS Y ALIMENTACIÓN
Los lácteos en la edad pediátrica: una ventana de oportunidad para la salud metabólica

Rosaura Leis
Presidenta de la Fundación Española de la Nutrición

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
Alimentación y salud: cuando la nutrición forma parte del tratamiento

Evan Muñoz
Fundación Aladina - Proyecto EPICKids

SESIÓN 3: PRODUCCIÓN PECUARIA

CHAIR: Evangelina Rodero, Universidad de Córdoba

15.30 POSTBIÓTICOS

Postbióticos en la producción de leche cualificada y prespectivas para el sector quesero

Chajira Garrote Achou - Jesús V. Díaz Cano
PENTABIOL

16.15 PRODUCCIONES LIBRES DE ANTIBIÓTICOS

Alberto García Tores
Granja de Ovino AGM

16.50 DE LA SALUD DE LA UBRE A LA EXLENCIA DEL QUESO

ESNEVA: Una metodología simple y universal para el vacuno lechero

José María Hernandorena
Plataforma ESNEVA - Veterinario Especialista en calidad de la leche

17.25 ALIMENTACIÓN DE PRECISIÓN Y MODULACIÓN RUMIAL

Ganadería de precisión aplicada a la nutrición: optimizando la huella de carbono y el rendimiento quesero a través de la modulación del microbioma rumial

Manuel Romero Huelva
Estación Experimental del Zaidín - CSIC

SESIÓN 4: PROCESOS

CHAIR: Nuria Arribas, INLAC

10.00 IA PARA EL SECTO LÁCTEO *ENG*

Philippe Michel
INFOR

10.50 QI 4.0 - QUEIJO SERPA DOP

La Interligencia Artificial en la producción artesanal

Joao Dias
Instituto Politécnico de Beja

11.25 GO ARISTEO - Quesos andaluces 4.0

De la sensorica a la gestion inteligente de la queseria

José Emilio Guerrero
QUESANDALUZ / Universidad de Córdoba

12.00 De la formación a la innovación

Décadas de compromiso del ifapa con el sector lácteo

Ángel López
IFAPA

SESIÓN 5: GENÓMICA, LA HERRAMIENTA IMPRESCINDIBLE EN LA CADENA DE VALOR DE LOS LÁCTEOS DEL FUTURO

16.00 GENÉTICA APLICADA A LA PRODUCCIÓN DE QUESO, LOS GENES, CADA VEZ MÁS CONOCIDOS. LA INFLUENCIA DE LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA Y MEJORA DEL PROCESO TECNOLÓGICO QUESERO.

Jose António Jimenez
Historiador, Universidad de Córdoba

16.20 IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACIÓN PARA GARANTIZAR EL ORIGEN Y LA CONTINUIDAD DE LAS RAZAS AUTÓCTONAS

Olga Gonzalez Casquet
Directora Técnica y ejecutiva de la Asociación de Criadores de la Raza Caprina Payoya

16.40 BIENESTAR ANIMAL EN EXPLOTACIONES GANADERAS DE APTITUD LÁCTEA DE ANDALUCÍA, UNA CONDICIÓN QUE EL CONSUMIDOR DA POR FUNDAMENTAL

António Nieto Valenzuela
Auditor interno de la Entidad Control Lechero de Andalucía (FARALAND) y Coordinador de la Federación Andaluza de Caprino de Razas Puras (CABRANDALUCÍA):

17.00 MESA REDONDA
Productores se incorporan para dar a conocer su experiencia en la aplicación de estas Herramientas. Ventajas de la certificación. Debate sobre el ¨Lucro cesante de las producciones certificadas

Fabiola Navarro Moreno
Asociación Frisona Andaluza