LACTÓPOLIS

International Forum on the Future of Cheese, Dairy Systems and Food Innovation

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 foro internacional para impulsar el futuro del queso, los lácteos y la alimentación.

10.00 - 20.00

ESCENARÍO PRINCIPAL
CEFC - CÓRDOBA

2 DÍAS
DE PROGRAMA

+30
PONENTES
INTERNACIONALES

12
PAÍSES
REPRESENTADOS

CIENCIA
EMPRESA
INSTITUCIONES
GASTRONOMÍA

INNOVACIÓN
SOSTENIBILIDAD
SALUD

UN MUNDO QUE NECESITA VOLVER A DIALOGAR

Vivimos un momento decisivo para el futuro de la alimentación.

Nunca antes la humanidad había tenido tanto conocimiento científico sobre los alimentos y, al mismo tiempo, tantas preguntas sobre cómo alimentar de forma saludable, sostenible y responsable a una población en constante crecimiento.
La nutrición, la salud pública, el cambio climático, la sostenibilidad de los sistemas productivos, el bienestar animal, la conservación del medio rural, la innovación tecnológica y la seguridad alimentaria forman hoy parte de una misma conversación global.

En ese contexto, los alimentos lácteos representan mucho más que un sector económico.

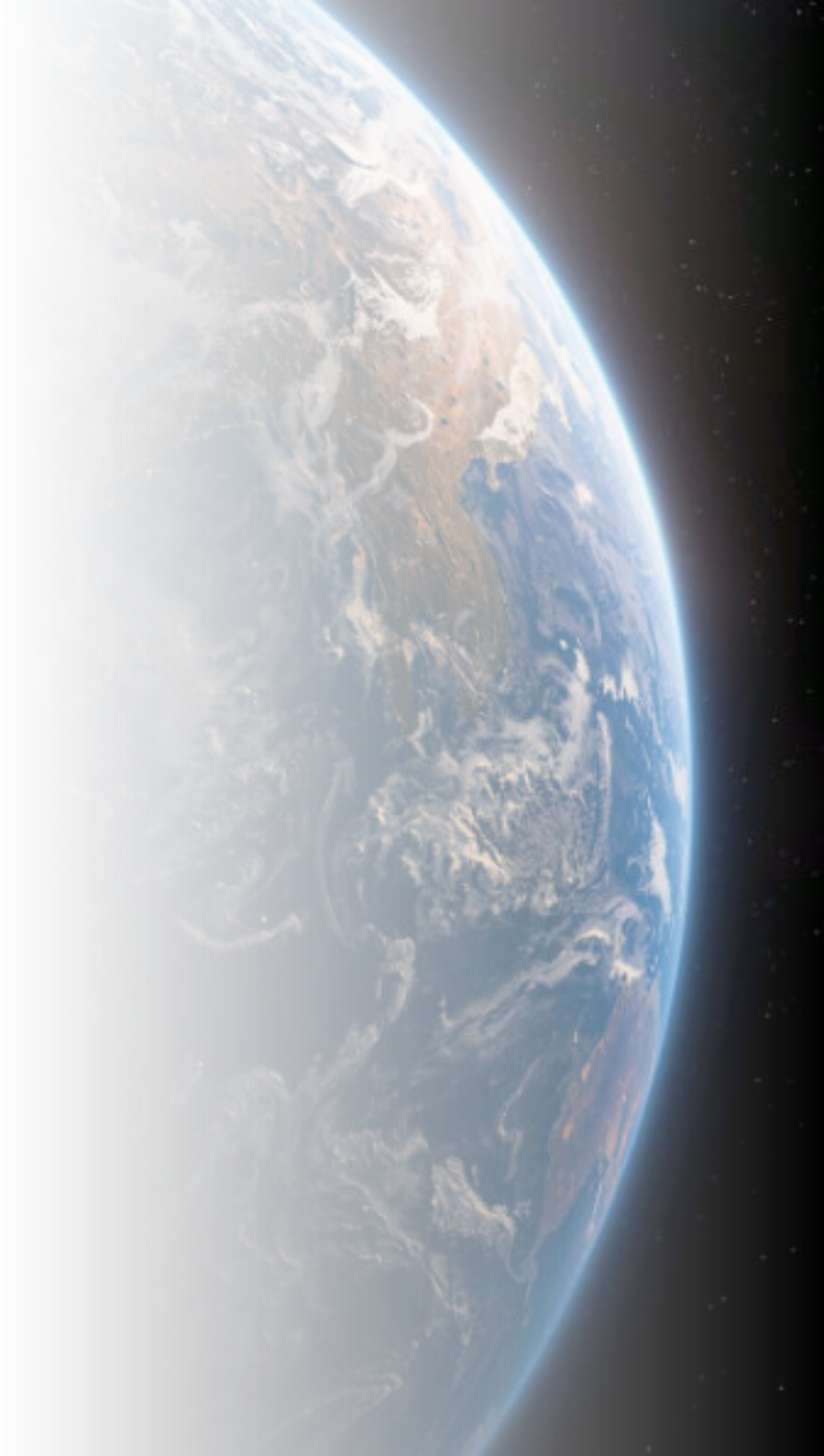
Constituyen una fuente esencial de nutrición para millones de personas, sostienen comunidades rurales en los cinco continentes, conservan paisajes y razas ganaderas únicas, impulsan innovación científica y tecnológica y forman parte del patrimonio cultural y gastronómico de cientos de países.

Sin embargo, el futuro del sector lácteo no puede construirse únicamente desde los laboratorios, ni exclusivamente desde las explotaciones ganaderas, las industrias transformadoras o las administraciones públicas.

El futuro necesita diálogo.

Necesita espacios donde el conocimiento científico pueda encontrarse con quienes tienen la responsabilidad de convertirlo en decisiones, inversiones, políticas públicas y oportunidades para las próximas generaciones.

*Con esa convicción nace **Lactópolis**.*





¿POR QUE NACE LACTÓPOLIS?

Durante décadas, el sector lácteo ha demostrado una extraordinaria capacidad para innovar.
La ciencia ha desarrollado nuevas tecnologías de producción, ha mejorado el conocimiento sobre la calidad nutricional de la leche y sus derivados, ha impulsado avances en genética, microbiología, sostenibilidad, bienestar animal y seguridad alimentaria, y ha permitido responder a muchos de los grandes desafíos que afronta el sector.

Paralelamente, miles de productores, cooperativas, empresas e instituciones han contribuido a transformar esa investigación en innovación aplicada.

Sin embargo, existe un desafío que continúa abierto.

¿Cómo hacer que ese conocimiento llegue a quienes deben tomar las decisiones?

¿Cómo facilitar el diálogo entre investigadores, empresarios, ganaderos, distribuidores, administraciones públicas, chefs, comunicadores y consumidores?

¿Cómo construir una visión compartida sobre el papel que los alimentos lácteos desempeñarán en la alimentación del futuro?

Responder a estas preguntas constituye la razón de ser de Lactópolis.

Es la nueva apuesta, es un paso más, dentro del mayor encuentro de expertos, actores y productores, vertebradores de la cadena de valor en definitiva de todos ámbitos que se reúnen entorno al International Cheese Festival.

CÓRDOBA, PUNTO DE ENCUENTRO DEL CONOCIMIENTO

A lo largo de la historia, algunas ciudades han trascendido por su capacidad para reunir culturas, compartir conocimiento y generar nuevas formas de entender el mundo.
Córdoba fue una de ellas.
Durante siglos fue un referente internacional del pensamiento, la convivencia y el intercambio de ideas entre diferentes tradiciones culturales.
Hoy, esa vocación de encuentro inspira una nueva iniciativa.
El International Cheese Festival convierte nuevamente a Córdoba en un lugar donde el conocimiento viaja, se comparte y se proyecta hacia el futuro.
Desde esta perspectiva, Córdoba deja de ser únicamente la sede de un festival para convertirse en un espacio internacional de diálogo entre ciencia, innovación, empresa, cultura y sociedad.



UN ECOSISTEMA ÚNICO EN EL MUNDO

El International Cheese Festival no se concibe como una sucesión de actividades independientes.
Su valor reside en la integración de tres dimensiones complementarias que, juntas, ofrecen una visión completa del presente y del futuro del sector lácteo.

WORLD CHEESE AWARDS

Representa la excelencia.
Más de 5.000 quesos procedentes de los cinco continentes serán evaluados por alrededor de 300 jueces internacionales de más de 50 países.
No se trata únicamente de una competición.
Es la mayor celebración mundial de la diversidad, la calidad y la riqueza cultural del queso.
Cada queso cuenta una historia de territorio, tradición, innovación y conocimiento transmitido de generación en generación.

III FORO DE INNOVACIÓN LACTOQUESERA

Representa el conocimiento.
Reúne a algunos de los científicos e investigadores más prestigiosos del ámbito internacional para presentar los avances que marcarán el futuro del sector.
Es el espacio donde nacen las ideas que transformarán la producción, la nutrición, la sostenibilidad, la tecnología y la innovación aplicada.

LACTÓPOLIS

Representa el liderazgo y la acción.
Es el lugar donde ese conocimiento abandona el ámbito científico para encontrarse con quienes deben convertirlo en decisiones.

VIERNES 13 DE NOVIEMBRE

10.00 BIENVENIDA

10.15 SESIÓN 1
El queso ante el consumidor del siglo XXI

11.00 SESIÓN 2
Una visión global para entender el futuro y la misión del queso en la nueva era de los lacteos.
Un mundo de oportunidades

16.00 SESIÓN 3
Solo las personas son capaces de construir un escenario para la humanidad. Rol del queso, estratégias internacionales

SÁBADO 14 DE NOVIEMBRE

09.30 BIENVENIDA

10.00 SESIÓN 4
Saberes y sabores del queso, desde Córdoba - Andalucía, para el mundo

12.00 SESIÓN 5
Metodologías de trabajo con el queso como inspiración.

14.00 FIRMA DEL MANIFIESTO LACTÓPOLIS CÓRDOBA 2026

SESIÓN 1: EL QUESO ANTE EL CONSUMIDOR DEL SIGLO XXI

10.00 BIENVENIDA

Javier Roza
Presidente de INLAC (Organización Interprofesional Láctea)

10.15 CONFERENCIA MAGISTRAL

El queso en la alimentación saludable y sostenible

Rosaura Leis
Presidenta de la Fundación Española de la Nutrición

10.30 MESA REDONDA

De la granja al mercado: ¿Cómo crear valor en toda la cadena quesera?

MODERADOR - Javier Fontecha
Investigador Científico del CIAL - CSIC

Jose Luis Martín Maestro Quesero

Silvia Pelaez Quesería Quesos y Besos

Alba Montiel Ganadería Cabra

Antonio Larrea Cooperativa COVAP

Felipe Medina Distribución ASEDAS

10.55 CIERRE DE LA MESA REDONDA

D. José Miguel Herrero
Director General de Alimentación del MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación)

INLAC
ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL LÁCTEA

SESIÓN 2: Una visión global para entender el futuro y la misión del queso en la nueva era de los lacteos. Un mundo de oportunidades

11.00	PRESENTACIÓN	Luisa Villegas CEO del Instituto del Queso y Directora del International Cheese Festival
11.05	CONFERENCIA MAGISTRAL "Los productos lácteos con denominación de origen europea: perspectivas de futuro".	Diego Canga Director General Adjunto en la Dirección General de Agricultura y Director de Divulgación, Investigación e Indicaciones Geográficas de la Comisión Europea
11.30	GANADO BUFALINO El búfalo, una respuesta de América al mundo: producción láctea de alto valor en la alimentación del futuro del continente hacia la armonía territorial.	Nicola Fabozzo Federación Mundial de Criadores de Bufalo
11.45	LECHE DE CAMELLA Grandes retos para la revalorización del Ganado Camélido, experiencia desde Fuerteventura.	Guacimara Cabrera CEO Oasis Wildlife Fuerteventura
12.00	LECHE DE OVEJA Una ventaja competitiva de España ante el mundo	Sergio Vargas Blanco Manager de Aprovisionamiento Lácteo del grupo Entrepinares
12.15	LECHE DE CABRA Sí estamos produciendo la mejor leche de cabra del mundo, hay que organizarse.	Jorge Puerto Director del Centro de Recogida (Quesería El Gazul)
12.30	LECHE DE COOPERATIVA La continuidad de las producciones ganaderas: un reto estratétgico global.	Emilio de León Director de Producciones Ganaderas de COVAP
12.45	LECHE DE CEBÚ Variantes de razas adaptadas a otras realidades, objetivo leches especiales para quesos especiales un futuro de propuestas renovadas.	Camila Almeida Propietária de Hacienda Silvania (Brasil)
13.00	LECHE DE VACA "De la ganadería a la quesería: una nueva expresión del queso andino a partir de leche Brown Swiss producida a 3.900 metros de altitud".	Joaquin Zerraga Propietário de Hacienda Tiracomilla (Perú)
13.15	MESA REDONDA Producciones lácteas globales. Un universo de oportunidades para generar expertise intercontinental.	Moderadora - Luisa Villegas CEO del Instituto del Queso y Directora del International Cheese Festival
14.00	CIERRE DE LA MESA REDONDA	

SESIÓN 3: Solo las personas son capaces de construir un escenario para la humanidad

16.00	PRESENTACIÓN	**Georgina Yescas** CEO Lactography y Coordinadora de misiones internacionales del Festival
16.10	LA NUBE ¿Quién vive en la nube? La importancia de las personas y su conocimiento para construir un futuro alimentario viable.	**Gessica Chies** Directora de Ventas INFOR
16.30	LA INDIA La importancia de la leche de Yak en el desarrollo de quesos que estimulan la economía regional en comunidades remotas.	**Namrata** Fundadora y Directora de Käse Artisan Cheese, Chennai, India
16.50	USA ¿Cómo encontrar proyectos interesantes en el mundo de del queso para venderlos en Whole Foods y lo que esto representa para las compañías?	**Joey Wells** Responsable principal de proyectos de desarrollo e innovación de productos especializados en Whole Foods Market.
17.10	COLOMBIA Trazabilidad Emocional: El Origen del Queso como Modelo Económico y Experiencia Gastronómica para la alimentación de nuetra memoria real.	**Yelixa Carrascal** Directora de Proquexo, especialista en Cultura Quesera y Desarrollo Gastronómico
17.30	SUIZA "Desde el territorio a la creación de valor: el modelo suizo, referente de coordinación nacional" : From territory to value, the Swiss Cheese Model"	**Nicola Polinelli** Director de Swiss Cheese Marketing Iberia
17.50	MÉXICO De la producción Española al mercado Mexicano: cómo diseñar proyectos exitosos de comercialización de quesos en el mercado internacional.	**Natalia Zamora** Comercialization Project Manager & Business Developer Comercial Hispania
18.10	ISLAS CANARIAS Creación proyectos de queso globales en entornos de confianza, Inteligencia Emocional	**Rafael Domínguez** CEO Chacón e Hijos
18.30	ARGELIA Quesos tradicionales argelinos: un patrimonio poco conocido en el corazón del Mediterráneo.	**Laeticia Sellah** Productora y experta internacional. Premio a la mejor producción quesera en Argelia 2024
18.50	REINO UNIDO Las claves para el éxito del queso artesano español para consolidar mercados internacionales: nuestra experiencia y aprendizajes.	**Monika Linton** Co-fundadora de Brindisa y Brindisa Kitchens y Directora de Food, Creative & Innovations
19.10	MESA REDONDA	**Moderadora - Georgina Yescas** CEO Lactography y Coordinadora de misiones internacionales del Festival
19.40	CIERRE DE LA MESA REDONDA	

SESIÓN 4: SABORES Y SABERES DEL QUESO DESDE CÓRDOBA – ANDALUCÍA, PARA EL MUNDO

09.30 **BIENVENIDA**

Manuel Hidalgo Prieto
Decano de la facultad de Veterinária de la Universidad de Córdoba

Manuel Rich Ruiz
Vicerrectorado de Salud, Cultura y Bienestar de la Universidad de Córdoba

Antonio Oropesa de Cáceres
Presidente de la Real Academia Sevillana de Ciencias Veterinárias

10.00 **CONFERENCIA MAGISTRAL**

La Antigua Roma y la história del queso: de la tradición quesera romana a la cultura gastronómica contemporanea.

Almudena Villegas
Historiadora de la Universidad de Córdoba

10.45 **MESA REDONDA**

El queso como patrimonio cultural, gastronómico y económico: retos y oportunidades para la conservación de las razas autóctonas y el desarrollo rural sostenible.

MODERADOR - Antonio Oropesa de Cáceres
Presidente de la Real Academia Sevillana de Ciencias Veterinarias.

Leonor Algarra Subdirectora General de Medios de Producción Ganaderos en la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del MAPA

Manuel Luque Director Gerente de RFEAGAS

Almudena Villegas Historiadora y Escritora de la Universidad de Córdoba

Roberto Gallego Secretario Ejecutivo de AGRAMA.

Manuela Hernandez Directora General de CICAP Centro Tecnológico

11.45 **CIERRE DE LA MESA REDONDA**

UNIVERSIDAD Ð CÓRDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA UNIVERSIDAD Ð CÓRDOBA

UCOCultura

VetAgro Aula de la Veterinaria y la Agroalimentación

SESIÓN 5: METODOLOGÍAS DE TRABAJO CON EL QUESO COMO INSPIRACIÓN

12.30	PRESENTACIÓN RIO GRANDE DO SUL	**Romano Escapin** Director General de la Secretaría de Estado de Desarrollo Rural de Brasil
12.45	COLABORACIÓN INTERDISCIPLINAR	**Yasna Molina** Propietaría del Proyecto Agroturístico Finca Villaseca de Chile
13.00	FORMACIÓN, INVESTIGACIÓN Y TRASNPARENCIA El compromiso del Gobierno de la Junta de Andalucía a través de IFAPA con el sector lácteo desde 1988	**Angel Luís López** Técnico Especialista del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria
13.30	FÍN DE LA SESIÓN	

14.00

LECTURA Y FIRMA DEL MANIFIESTO LACTÓPOLIS – CÓRDOBA 2026