



CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA

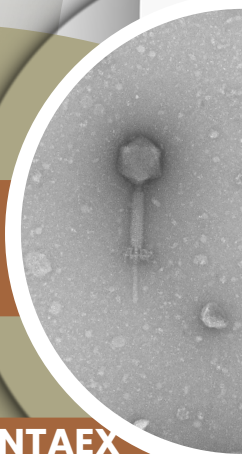
JORNADA TID4AGRO Innovación en la producción de quesos

Interreg



Cofinanciado por
la Unión Europea
Cofinanciado pela
União Europeia

España – Portugal



22 DE ENERO DE
2026



SALÓN DE ACTOS DE INTAEX

Avenida Adolfo Suárez, s/n, (Junto a la Escuela de
Ingenierías Agrarias), CP. 06007 Badajoz

**Inscríbete
haciendo
click aquí**



**Haz click aquí para
más información**



Interreg



España – Portugal



CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA



Instituto Nacional de
Investigação Agrária e
Veterinária, I.P.



UNIVERSIDADE
DE ÉVORA

UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA



UNIVERSIDADE
DE ÉVORA



CATAA
CENTRO DE APOIO
TECNOLÓGICO AGRÍCOLA ALIMENTAR



CONFAGRI



FUNDECYT PCTEX



CTAEX



cooperativas
agro-alimentarias
Extremadura



universidade
de aveiro



IPN
INSTITUTO PEDRO NUNES



SMART FARM
COLAB
LABORATÓRIO COLABORATIVO
PARA A INOVAÇÃO DIGITAL
NA AGRICULTURA

Programa

JORNADA TID4AGRO INNOVACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS: REDUCCIÓN DE SAL, BIOCONTROL Y DIGITALIZACIÓN DE PROCESOS

22 DE ENERO DE
2025

SALÓN DE ACTOS DE INTAEX
Avenida Adolfo Suárez, s/n. (Junto a la Escuela de
Ingenierías Agrarias), CP. 06007 Badajoz

* Hora local
española

9:00 AM

Registro y recogida de documentación



9:15 AM

Bienvenida institucional

Carmen González Ramos. Directora del CICYTEX

9:30 AM

Presentación del proyecto TID4AGRO

M^a José Trinidad. Jefa de Unidad de Coordinación Científica de CICYTEX

Inscríbete
haciendo
click aquí



PONENCIAS TÉCNICAS

9:45 AM

1. Nuevas metodologías en producción quesera: digitalización y tecnologías alternativas en la EUROACE

Rafael Tabla Sevillano. Investigador de CICYTEX



10:15 AM

2. Reducción y sustitución de sal en queso: estrategias tecnológicas

Nuno Alvarenga. Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV)



10:45 AM

Pausa Café



11:15 AM

3. Pseudomonas en corteza de queso: identificación y caracterización de cepas autóctonas

Joaquín Rodríguez Pinilla. Investigador de CICYTEX



11:45 AM

4. Biocontrol con bacteriófagos: alternativa innovadora frente a Pseudomonas en queso

Adelaide Almeida. Universidade de Aveiro.



12:15 PM

5. Espectroscopía NIRS para monitorización en línea: digitalización del proceso de maduración del queso

Alberto Ortiz Llerena. Investigador de CICYTEX



WORKSHOP DEMOSTRATIVO Y CLAUSURA

12:45 PM

Sesión práctica con espacios demostrativos

Tras las ponencias técnicas se desarrollará un workshop práctico donde los asistentes podrán interactuar directamente con los resultados y tecnologías presentadas en el proyecto. Se habilitarán diferentes estaciones demostrativas

Estación 1 - Cata comparativa de quesos

Estación 2 - Observación de Pseudomonas

Estación 3 - Bacteriófagos en acción

Estación 4 - Análisis NIRS portátil

13:15 PM

Debate final y networking + Aperitivo



14:00 PM

Clausura de la Jornada



Haz click aquí para
más información

