



CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA

JORNADA TID4AGRO

Innovación en la producción de quesos

Interreg

España – Portugal

TID4AGRO



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
Investigación Agraria e
Veterinária, IR



UNIVERSIDADE
DE ÉVORA

UNIVERSIDAD
DE EXTREMADURA



CENTRO DE APOYO
TECNOLÓGICO AGRO ALIMENTAR



SMART FARM
COLAB
LABORATORIO COLABORATIVO
PARA A INNOVAÇÃO DIGITAL
NA AGRICULTURA

TID4AGRO



Programa

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

* Hora local
española

9:00 AM

9:15 AM

9:30 AM

9:45 AM

10:15 AM

10:45 AM

11:15 AM

11:45 AM

12:15 PM

12:45 PM

13:15 PM

14:00 PM

*Registro y recogida de documentación**Bienvenida institucional*

Carmen González Ramos. Directora del CICYTEX

Presentación del proyecto TID4AGRO

Mª José Trinidad. Jefa de Unidad de Coordinación Científica de CICYTEX

PONENCIAS TÉCNICAS

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

Rafael Tabla Sevillano. Investigador de CICYTEX

CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA**2. Reducción y sustitución de sal en queso: estrategias tecnológicas**

Nuno Alvarenga. Instituto Nacional de Investigacão Agrária e Veterinaria (INIAV)

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

Joaquín Rodríguez Pinilla. Investigador de CICYTEX

CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA**4. Biocontrol con bacteriófagos: alternativa innovadora frente a Pseudomonas en queso**

Adelaide Almeida. Universidade de Aveiro.

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

Alberto Ortiz Llerena. Investigador de CICYTEX

CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA

WORKSHOP DEMOSTRATIVO Y CLAUSURA

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

*Debate final y networking + Aperitivo**Clausura de la Jornada*Haz click aquí para
más información