



CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA

Interreg Cofinanciado por la Unión Europea Cofinanciado pela União Europeia

España – Portugal

TID4AGRO

JORNADA TID4AGRO

Inovação na produção de queijos



22 DE JANEIRO
DE 2026

SALÃO DE EVENTOS DO INTAEX

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

Inscreva-se
clicando aqui



Clique aqui para
mais informações



Interreg Cofinanciado por la Unión Europea Cofinanciado pela União Europeia

España – Portugal



CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA



Instituto Nacional de
Investigación Agraria e
Veterinária, IR



UNIVERSIDADE
DE ÉVORA



CATAA

CENTRO DE APOYO
TECNOLÓGICO AGRO ALIMENTAR

SMART FARM
COLAB

LABORATORIO COLABORATIVO
PARA A INovaçãO DIGITAL
NA AGROPECUÁRIA

TID4AGRO



Programa

JORNADA TID4AGRO INOVAÇÃO NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS: REDUÇÃO DE SAL, BIOCONTROLO E DIGITALIZAÇÃO DE PROCESSOS

* Hora local
española

9:00 AM

Registo de participantes

9:15 AM

Boas-vindas institucionais

Carmen González Ramos. Diretora do CICYTEX

9:30 AM

Apresentação do projeto TID4AGRO

Mª José Trinidad. Chefe da Unidade de Coordenação Científica do CICYTEX

**Inscreva-se
clicando aqui**

PALESTRAS TÉCNICAS

9:45 AM

1. Novas metodologias na produção de queijo: digitalização e tecnologias alternativas na EUROACE

Rafael Tabla Sevillano. Investigador de CICYTEX

CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA

10:15 AM

2. Redução e substituição de sal no queijo: estratégias tecnológicas

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

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

10:45 AM

Pausa para café

11:15 AM

3. Pseudomonas na casca do queijo: identificação e caracterização de estirpes autóctones

Joaquín Rodríguez Pinilla. Investigador de CICYTEX

CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA

11:45 AM

4. Biocontrolo com bacteriófagos: alternativa inovadora contra Pseudomonas spp. no queijo

Adelaide Almeida. Universidade de Aveiro

universidade
de aveiro

12:15 PM

5. Espectroscopia NIRS para monitorização online: digitalização do processo de maturação do queijo

Alberto Ortiz Llerena. Investigador de CICYTEX

CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA

12:45 PM

WORKSHOP DEMONSTRATIVO E ENCERRAMENTO

Sessão prática com espaços demonstrativos

Após as palestras técnicas, será desenvolvido um workshop prático, onde os participantes poderão interagir diretamente com os resultados e tecnologias apresentadas no projeto. Serão instaladas diferentes estações demonstrativas

- Estação 1 - Prova comparativa de queijos
- Estação 2 - Observação de Pseudomonas spp.
- Estação 3 - Bacteriófagos em ação
- Estação 4 - Análise NIRS portátil

13:15 PM

Debate final e networking + Aperitivo

14:00 PM

Encerramento da jornadaClique aqui para
mais informações