

1º JORNADAS IBÉRICAS SOBRE QUESOS ARTESANALES CON DOP

16 DEC 2025

9:00-9:30 ***Apertura de las jornadas por las autoridades.***

- ✓ Representante de la Consejería de Educación, Ciencia y Formación Profesional de la Junta de Extremadura.
- ✓ Representante del Vicerrectorado de Investigación y Transferencia de la UEx.
- ✓ Joao Jorge Mestre Dias (IP Proyecto Combined use of renewable energy sources to improve energy efficiency in the cheese industry).
- ✓ Santiago Ruiz-Moyano (Director INURA).

9:30-11:00 Sesión: ***Avances científicos proyecto CASEUS***

- ✓ Quesos de oveja de la raya: lo que los une y lo que los separa (Jaime Fernandes, INIAV).
- ✓ Aplicación de energías renovables en la curación de quesos tradicionales (Joao Jorge Mestre Dias, IPBeja).
- ✓ Simulación numérica en la curación del queso artesanal (João Garcia, ISEL)
- ✓ Monitorización de la curación del queso: un enfoque IoT (João Carlos Martins, IPBeja).
- ✓ Oportunidades para mejorar la eficiencia energética en el sector lácteo: industrias tradicionales de queso portuguesas (Luis Pinto de Andrade, IPCB).

11:00-11:40 **Pausa Café**

11:40- 13:00 Sesión: ***Avances científicos en quesos DOP Extremadura***

- ✓ Quesos de Extremadura con DOP: pasado, presente y futuro (Rafael Tabla, CICYTEX).
- ✓ Microbiota de quesos de pasta blanda con DOP de Extremadura mediante NGS (Santiago Ruiz-Moyano, UEX).
- ✓ Control de *Listeria monocytogenes* en quesos de leche cruda en Extremadura. (Juanjo José Córdoba Ramos, UEX).
- ✓ Utilización de técnicas analíticas no destructivas en control de calidad de quesos de pasta blanda de Extremadura (Elisabet Martín Tornero; UEX).

13:00- 13:20 Sesión: ***Oportunidades de proyectos europeos (OPE)***

13:20-14:00 **Mesa redonda:** retos de la producción de quesos con DOP.

14:00-15:00 **Cóctel**



PRR
Plano de Recuperação
e Resiliência



**REPÚBLICA
PORTUGUESA**



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU