

**6 y 7 Sep 2012**

# Jornadas Técnicas

**NUEVAS TECNOLOGÍAS EN SEGURIDAD Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

**BIOCONTROL**  
EN FERMENTACIÓN LÁCTEA  
Protección de la actividad de cultivos iniciadores y reducción de interferencias microbianas

**Complejo San Francisco**  
Ronda de San Francisco s/n - Cáceres

## Inscripciones

 [www.bit.ly/jornadas\\_biocontrol](http://www.bit.ly/jornadas_biocontrol)  
924 010 440  
[intaex@juntaextremadura.es](mailto:intaex@juntaextremadura.es)

Inscripción Gratuita hasta el 04/09/12



## 7 de septiembre

**09:30** Presentación del proyecto RITECA II

**Manuel Martín Bellido.**  
Responsable técnico del proyecto RITECAII

**10:45** Estudio de la flora coliforme en quesos extremeños de leche cruda

**Antonia Gómez Quintana.**  
Área de Productos Lácteos. INTAEX

## Descripción y objetivos

La Jornada Técnica pretende dar a conocer las propuestas de diversos grupos de investigación para mejorar la calidad y seguridad alimentaria de los productos lácteos, así como las tendencias de futuro en este campo. De forma específica, se hace hincapié en nuevas tecnologías, como el biocontrol de los microorganismos alterantes y el uso de altas presiones hidrostáticas.

El objetivo principal es trasladar las posibles aplicaciones a las empresas del sector lácteo, para que puedan concretarlas en mejoras específicas que aumenten la calidad y la seguridad de sus productos.

Por otro lado, la jornada será un punto de encuentro entre investigadores de distinta procedencia, de manera que se intercambien conocimientos y se puedan crear sinergias, cuyo fin será la puesta a punto de métodos para mejorar la productividad en las industrias lácteas.

**09:45** Inovcluster y quesos tradicionales portugueses

**Luis Pinto de Andrade.**  
Director del CATAA

**11:00** Efecto del procesamiento de quesos de leche cruda de cabra mediante altas presiones hidrostáticas

**Francisco José Delgado Martínez.**  
Área de Tecnología de los Alimentos. UEX

**10:15** Estudio de la aplicación de Alta Presión Hidrostática sobre quesos ibéricos (torta del Casar y queso de Évora).

**Gracia Márquez Matamoros.**  
Área de Productos Lácteos. INTAEX

**11:30** Bacteriófagos y sus aplicaciones en seguridad alimentaria

**Pilar García Suarez.**  
Dpto. de Tecnología y Biotecnología IPLA - CSIC

**10:30** Estudio de las interacciones de Escherichia coli con sus fagos en estirpes autóctonas

**Elena López Acedo.**  
Área de Genética. UEX

**12:00-14:00**

Visita a la quesería "Quesos del Casar" en Casar de Cáceres

## 6 de septiembre

**17:00** Inauguración de las Jornadas

**18:15** Pausa - Café

**17:15** Biocontrol de microorganismos alterantes en la industria quesera.

**José Emilio Rebollo Fera.**  
Área de Genética. UEX

**18:45** Control de microorganismos en corteza de torta mediante tratamiento con ozono y salado controlado

**Rafael Tabla Sevillano.**  
Área de Productos Lácteos. INTAEX

**17:45** Ordeño automatizado en ganadería merina experimental

**Oscar Aceituno Romo.**  
Dpto. de Producción Animal. Centro de Investigación Finca La Orden-Valdesequera

**19:15** Seguridad alimentaria en queserías.

**María del Carmen Olmos.**  
Olmos Seguridad Alimentaria S.L.

**20:00** Mesa Redonda

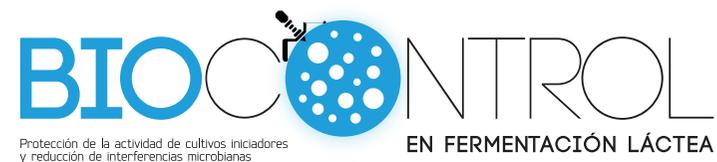
**Organizan**



[www.bit.ly/jornadas\\_biocontrol](http://www.bit.ly/jornadas_biocontrol)  
Información: 924 010 440  
[intaex@juntaextremadura.es](mailto:intaex@juntaextremadura.es)

**6 y 7 Sep  
2012**

**Complejo San Francisco**  
Ronda de San Francisco s/n - Cáceres



**Colaboran**



# Jornadas Técnicas

**NUEVAS TECNOLOGÍAS EN SEGURIDAD Y CALIDAD  
DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**



Unión Europea  
FEDER  
Invertimos en su futuro



**RITECA**  
Red de Investigación Transfronteriza  
Extremadura - Centro - Alentejo  
Rede de Investigaçao Transfronterica

Unión Europea  
FEDER  
Una manera de hacer Europa



**GOBIERNO DE EXTREMADURA**  
Consejería de Empleo, Empresa e Innovación