



VALENCIA 23 al 25 de Octubre

## Científicos internacionales se reúnen en Valencia para analizar los beneficios y los riesgos del consumo de la leche cruda y los quesos de leche cruda

-Los mayores expertos mundiales participan en las Jornadas Científicas Internacionales sobre Leche Cruda que se celebran en Valencia del 23 al 25 de octubre.

-La reunión científica tiene como propósito combatir la grave desinformación que existe sobre el consumo de estos alimentos y el desconocimiento sobre sus beneficios para la salud.

**14 de octubre.** Del 23 al 25 de octubre tendrán lugar en Valencia las **Jornadas Científicas Internacionales sobre Leche Cruda** organizadas por **QueRed**, la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas, en el marco del **XI** encuentro anual de **FACEnetwork** (Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network). Este seminario científico reunirá a científicos, queseros, técnicos, profesionales de la salud, periodistas y consumidores para intercambiar conocimientos e información sobre la leche cruda y los quesos de leche cruda.

La intención de las jornadas es la de **paliar la grave desinformación** que sufren no solo la sociedad española sino incluso los profesionales de la salud con respecto al consumo de lácteos de leche cruda. Para ello, durante las jornadas presentarán ponencias algunos de los científicos y científicas más importantes del mundo en la **investigación sobre la leche cruda** y sus efectos sobre la salud.

Algunos de los investigadores que participarán en las Jornadas Científicas son: Céline Delbès, investigadora de la Universidad de Clermont-Auvergne en Francia que hablará sobre la biodiversa microbiota de la leche cruda y su papel decisivo para la salud y las propiedades organolépticas de los quesos; Beatriz Martínez Zamorano de la [Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición cuya conferencia estará dedicada a la](#) normativa de la leche y los lácteos a base de leche cruda; [Hélène Tormo](#), profesora de la Universidad de Toulouse en Francia cuya conferencia estará dedicada a las bacterias ácido lácticas que tienen una importancia capital en la elaboración del queso y que contribuyen al sabor, a la textura, al valor nutricional y a la seguridad de los alimentos fermentados; [Milena Brasca](#),

ORGANIZAN / ORGANIZE



VALENCIA 23 al 25 de Octubre

responsable del Instituto de Ciencias de la Producción Alimentaria (CNR-ISPA) de Milán, Italia, dedicará su conferencia a demostrar que los quesos de leche cruda tienen mayor y más rica intensidad que los quesos elaborados con leche pasteurizada; [Ton Baars](#), investigador de la Universidad de Utrecht, Holanda, y uno de los máximos expertos mundiales en la investigación de los beneficios para la salud del consumo de leche cruda, hablará de los hallazgos científicos que demuestran esos beneficios, por ejemplo, en la reducción del asma o de las alergias entre los consumidores de leche cruda o Dominique A. Vuitton, profesora emérita de Inmunología Clínica en la Universidad Bourgogne Franche-Comté de Francia y cuya conferencia estará dedicada igualmente a los efectos de la leche cruda para la reducción de alergias infantiles. María Carmen Collado, investigadora en el IATA-CSIC, se referirá a la microbiota de la leche materna.

Además de las ponencias científicas, las Jornadas Científicas Internacionales sobre Leche Cruda contarán con **mesas redondas, encuentros entre productores europeos, visitas a queserías** y actividades más lúdicas como la degustación de más de 60 variedades de quesos de leche cruda provenientes de toda Europa. Toda la información sobre el programa y los horarios está disponible en:

<https://www.milkscienceconference.com/es/>

El Comité científico de estas jornadas está compuesto por algunos de los expertos internacionales más importantes de esta área: Ana María Molina, catedrática del área de Producción Animal en la Universidad de Castilla La Mancha es la presidenta del comité en el que además están: Conrado Carrascosa, profesor e investigador del área de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria; Luis Javier Barrón, catedrático de la Universidad del País Vasco en el área de Tecnología de los Alimentos; Odón Sobrino, doctor en Medicina Veterinaria y miembro de la Sociedad Científica de Veterinaria de Salud Pública Comunitaria (SOCIVESC); María del Rosario Fresno, doctora en Ciencias Veterinarias y directora técnica del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA); Ton Baars, profesor e investigador de la Universidad de Utrecht (Holanda); Hélène Tormo, profesora de la Universidad de Toulouse (Francia), Dominique A. Vuitton, profesora emérita de la Universidad Bourgogne Franche-Comté (Francia), Luca Settanni, profesor de Microbiología Agrícola en la Universidad de Palermo (Italia); Céline Delbès, investigadora de la Universidad de Clermont-Auvergne (Francia); Juan Miguel Rodríguez, catedrático del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid; Milena Brasca, responsable del Instituto de Ciencias de la Producción Alimentaria (CNR-ISPA) de Milán (Italia) y Catharina Berge, epidemióloga y veterinaria, consejera de la Universidad de Gante (Bélgica).

Las Jornadas Científicas Internacionales sobre Leche Cruda se celebrarán en el Complejo Cultural La Petxina, Paseo de la Petxina, 42, 46008 Valencia.

ORGANIZAN / ORGANIZE



QUESERÍAS  
DE CAMPO  
Y ARTESANAS  
RED ESPAÑOLA

Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network



VALENCIA 23 al 25 de Octubre

#### Patrocinadores:

Las Jornadas Científicas Internacionales sobre Leche Cruda se celebran gracias al generoso patrocinio de las siguientes instituciones y empresas: Grupo Cooperativo Cajamar, La Majada Quesos, Leartiker, Trashumancia y Naturaleza, Fundación Entretantos, Associació Formatgers Comunitat Valenciana, Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà, Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía, Gestión Agroganadera-Quesería La Antigua, Hoya de la Iglesia, INTIA-Idiazábal-El Roncal, Abiasa, Charcuval, CCPV COAG, Cabildo de Gran Canaria, Suministros Químicos Arroyo, DOP Queso palmero, Cortes de Muar, 2C Duecinox, Marcelino Real Ibáñez, Coquard, Intedra2, Uretxe, ProquiDeza, Plevnik y Bolaños. Además, las Jornadas cuentan con la colaboración del Ajuntament de València y del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) del Gobierno de Canarias.

#### Si quieres contactar con los organizadores:

Remedios Carrasco Sánchez: [remedios.carrasco@redqueserias.org](mailto:remedios.carrasco@redqueserias.org). Tfn: **676 72 90 11**

**María Jesús Jiménez Horwitz. Tfn: 657 91 80 62**

**Ángel Valeriano Rojo. Tfn: 617 37 02 59**

**María Orzáez Gálvez. Tfn: 626 98 09 53**

**Para más información sobre las jornadas, petición de entrevistas, etc:**

**Victoria Toro. [victoratoronyc@gmail.com](mailto:victoratoronyc@gmail.com). Tfn: 670434556**