

This Conference have been made possible thanks to:
Estas Jornadas han sido posibles gracias a:

Organizers / Organizadores



Collaborators / Colaboradores



Sponsors / Patrocinadores GOLD



Sponsors / Patrocinadores SILVER



INTERNATIONAL
CONFERENCE
ON RAW MILK

JORNADAS
INTERNACIONALES
SOBRE LECHE CRUDA

Del 24 al 25 de octubre de 2019
October 24 · 25, 2019

Complex Cultural Petxina
VALENCIA
SPAIN



more information / más información:
www.milksceicenconference.com

24 October / 24 Octubre

8.30-9.15

Registration / Acceso e inscripción

9.15-9.45

Welcome by / Bienvenida a cargo de:

María Jesús Jiménez Horwitz, President of the Spanish Network of Farmhouse and Artisan Cheese Dairies (QueRed). / Presidenta de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas (QueRed).

Frédéric Blanchard, President of the Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European Network (FACEnetwork) / Presidente de la Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European Network (FACEnetwork).

Eduardo Gómez Carazo, Deputy Director of Food Safety and Public Health Laboratories of the Valencian Autonomous Government. / Subdirector general de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública de la Generalitat Valenciana. Presenter and moderator: **María Remedios Carrasco Sánchez**, coordinator of QueRed and general coordinator of the Conference. / Coordinadora de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas y responsable de organización de las Jornadas.

9.45-10.10

The microbial ecology of raw milk cheese: an update of knowledge about the range of potential benefits / La ecología microbiana de los quesos de leche cruda: qué sabemos hasta hoy sobre sus potenciales beneficios.

Prof. Dr. Céline Delbes, INRA, France. / Investigadora en la "Unidad Mixta de Investigación – Queso" (UMR 545), Universidad de Clermont-Auvergne, Instituto Nacional de la Investigación Agraria de Francia (INRA), VetAgroSup, Aurillac, Francia.

10.10-10.35

What are the risks of consuming raw milk products and how to they compare to other food commodities / ¿Cuáles son los riesgos de consumir productos de leche cruda y cómo compararlos con otros productos alimenticios?

Dr. Catharina Berge, BCV BVBA, Belgium. / Veterinaria y Doctora en Patología Comparativa. Fundadora y propietaria de Berge Veterinary Consulting BVBA, Bélgica.

With the support of / Con el apoyo de: ACREFA, Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà, and the collaboration of Generalitat de Catalunya.

10.35-11.00

Autochthonous lactic acid bacteria from milk: why is it necessary to preserve it and how could it be possible? / Las bacterias ácido lácticas autóctonas de la leche: por qué y cómo pueden preservarse.

Prof. Dr. Hélène Tormo, Toulouse University, France. / Profesora Asociada en la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Purpán, Universidad de Toulouse, Francia.

11.00-11.30

Questions & Debate / Ronda de preguntas y debate.

11.15-12.00

Coffee break at the posters and exhibitors hall / Pausa café en el hall de posters y de exposición.

12.00-12.25

Role of lactic acid bacterial biofilms in wooden equipment and safety aspects of cheeses with traditional characteristics / El papel de las bacterias ácido lácticas en los biofilms de la madera en la elaboración de quesos con características tradicionales.

Prof. Luca Settanni, Palermo University, Italy. / Profesor asociado de Microbiología Agrícola en la Universidad de Palermo, Italia.

With the support of / Con el apoyo de:

LEARTIKER

12.25-12.50

Microbial biodiversity in raw milk cheeses: a potential source of health / Biodiversidad microbiana en quesos de leche cruda: una fuente potencial de salud.

Dr. Milena Brasca, The Institute of Sciences of Food Production-National Research Council (CNR-ISPA), Italy / Investigadora en el Consejo Nacional Italiano de la Investigación y responsable del Instituto de Ciencias de la Producción Alimentaria (CNR-ISPA) de Milán, Italia.

12.50-13.15

Legislation applicable to milk and raw milk products / Normativa aplicable a la leche y a los lácteos elaborados con leche cruda.

Beatriz Martínez Zamorano, Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AESAN) / Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

13.15-14.00

Questions & Debate / Ronda de preguntas y debate.

14.00-15.30

Lunch at the hall of posters and exhibitors / Comida en el hall de expositores y de posters.

15.30-17.00

Round table: the perception at actual situation of raw milk in different countries / Mesa redonda: la percepción y la situación actual de la leche y los quesos de leche cruda en diferentes países.

Modera: **María del Rosario Fresno Baquero**, Directora Técnica del ICIA del Gobierno de Canarias.

España: **Ángel Valeriano**, miembro fundador de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas.

Francia: **Sophie Espinosa**, Directora de la Federación Nacional de Ganaderos Caprinos (FNEC).

David Bazergue, Delegado General de «Fromagers de France».

Italia: **Eros Scarafoni**, Presidente de la Asociación de Queseros y

Queseras de Campo.

Países escandinavos: **Kerstin Jürss**, Presidenta de la Asociación de Queseros Artesanos de Suecia.

Reino Unido: **Paul Thomas**, consultor quesero especialista en temas sanitarios.

EEUU: **Susan Sturman**, de la Academia Mons y la American Cheese Society.

17.00-17.30

Coffee break at the posters and exhibitors hall. / Pausa café en el hall de posters y de exposición.

17.30-19.00

Raw milk scientific network meeting (internal meeting) / Reunión para la creación de una red internacional de investigación sobre la leche cruda (Plazas limitadas).

18.00-19.00

European Video Contest: projection of the best videos and jury decision / Concurso Europeo de Vídeos: proyección de vídeos y decisión del jurado.

Place / Lugar: Centro de Artesanía de la Comunidad Valenciana.

20.30

Dinner with more than 60 varieties of European raw milk cheeses. / Cena degustación de más de 60 variedades de quesos de leche cruda provenientes de toda Europa.

25 October / 25 Octubre

09.00-09.25

Raw milk and health from a historical and modern perspective / Leche cruda y salud desde una perspectiva histórica y moderna.

Prof. Dr. Ton Baars, Utrecht University (Netherlands). / Investigador principal en el Departamento de Inmunofarmacología de la Universidad de Utrecht (Holanda).

With the support of / Con el apoyo de:

Trashumancia y Naturaleza through the project Dehesa-Montado financed by MAVA Fondation pour la Nature.

09.25-09.50

Breast milk microbiota and factors influencing its composition / La microbiota de la leche materna y los factores que influyen en su composición.

M. Carmen Collado, Institute of Agrochemistry and Food Technology-National Research Council (IATA-CSIC), Spain / Investigadora en el Departamento de Biotecnología en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IATA-CSIC), España.

09.50-10.15

Raw milk, allergies, asthma and respiratory infections: main results of the «PASTURE» international project. / Ponencia: Leche cruda, alergias, asma e infecciones respi-

atorias: principales resultados del proyecto internacional «PASTURE»

Prof. Dra. Dominique A. Vuitton, Bourgogne Franche-Comté University, France / Profesora Emérita de Inmunología Clínica en la Universidad Bourgogne Franche-Comté, Francia.

With the support of / Con el apoyo de:

Fundación Entretantos.

10.15-10.45

Questions & Debate / Ronda de preguntas y debate.

10.45-11.15

Coffee break at the posters and exhibitors hall. / Pausa café en el hall de posters y de exposición.

11.15-11.30

Posters awards. / Posters premiados.

11.30-13.00

Round table. Communication: how to spread research results to stakeholders. / Mesa redonda. Comunicación: la transmisión e integración de los resultados científicos.

Modera: **Victoria Toro**, periodista científica.

Ton Baars, investigador en la Universidad de Utrecht e impulsor y gestor de www.milkandhealth.com

Alicia Rubio, Técnico en el Servicio de Gestión del Riesgo de la Consejería de Sanidad Universal y Salud Pública de la Generalitat Valenciana.

Bronwen Percival, Directora Técnica de Neal's Yard Dairy Ltd. y coautora del libro «Reinventing the Wheel: Milk, Microbes, and the Fight for Real Cheese»

Francia: **Céline Spelle**, Jefa de Proyectos en el Consejo Nacional de Denominaciones de Origen Lácteos (CNAOL)

Lucía Redondo, Doctora en Ciencias y Dietista-Nutricionista, autora del libro «La otra cara de la leche».

Roser Romero del Castillo, investigadora en la Universidad Politécnica de Cataluña y colaboradora de ACREFA.

13.00-13.15

Closing conference with / Clausura con:

Alejandro Ramón Álvarez, Councillor for Agriculture, Sustainable Foods and Vegetable Gardens of Valencia City Council / Concejal de Agricultura, Alimentación Sostenible y Huerta del Ayuntamiento de Valencia. .

13.15-14.15

Lunch at the hall of posters and exhibitors / Comida en el hall de expositores y de posters.

14.30-18.00

Asamblea General para miembros de FACEnetwork