

ENCUENTROS PROFESIONALES



PRODUCTOS LÁCTEOS CAPRINOS: UNA VISIÓN DESDE LO LOCAL A LO INTERNACIONAL

IFAPA CAMINO DE PURCHIL

Granada - Jueves 23 de noviembre 2017

PROYECTO “Innovaciones en el manejo de los sistemas ganaderos andaluces y en la comercialización de sus productos”



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

Colabora:



Fondo Europeo de Desarrollo Regional

PRODUCTOS LÁCTEOS CAPRINOS: UNA VISIÓN DESDE LO LOCAL A LO INTERNACIONAL



9:00-9:30 Presentación de las Jornadas

9.30-10:15 El sector caprino y sus productos en el ámbito internacional

(Modera: Dr. Javier Fernández Álvarez- CAPRIGRAN)

- Japón – Dr. Yoshiaki HAYASHI (Universidad de Meijo)
- Egipto – Dr. Hossam E. Rushdi (Universidad del Cairo)

10:15- 11:00 La leche de cabra en la dieta mediterránea: Beneficios nutricionales

- Dra. M^a José Muñoz Alferez – Dpto de Fisiología, Universidad de Granada

11:00-11:30 Descanso

11:30-13:00 Luces y sombras de las marcas de calidad europeas para quesos de cabra en España

(Modera: D. F. Javier Pleguezuelos Hernández-SCA Los Filabres)

- DOP Queso Majorero y Palmero (Dra. M^a Rosario Fresno Baquero-ICIA-Canarias)
- DOP Queso de Murcia y Queso de Murcia al vino tinto (Dr. Eduardo Haba Nuévalos- DOP Quesos de Murcia y Murcia al vino tinto)
- DOP Queso Ibores (D. Francisco Javier Jiménez Mateo – DOP Queso Ibores)

13:00-14:30 Nuevos emprendedores en el sector quesero andaluz

(Modera: D. Ángel Luis López Ruiz-IFAPA Centro Hinojosa del Duque)

- Quesos Flor Bermeja (Casabermeja, Málaga) – D^a Melania Pico Alcoholado
- Quesería Welldone (Sevilla) – D. Rodolfo Del Rio Lemeyer
- Quesos y besos (Guarromán, Jaén) – D^a Silvia Peláez Navero
- Quesería La Vieja Buchaca (Huetor Santillán, Granada) – D^a. Rocío Blanco García

16:00-18:30 – Talleres rotatorios de análisis sensorial de quesos de cabra

- Taller 1: Quesos DOP Majorero y Palmero dirige la cata Dra. M^a Rosario Fresno Baquero
- Taller 2: Queso DOP Murcia y Murcia al vino tinto dirige la cata Dr. Eduardo Haba Nuévalos
- Taller 3: Quesos de DOP Queso Ibores dirige la cata D. Francisco Javier Jiménez Mateo
- Taller 4: Maridaje de quesos de cabra y vinos andaluces: opinión de restauradores, dirigen la cata Dr. Francisco de Asís Ruiz Morales (IFAPA), Dra. M^a Isabel López Infantes (IFAPA), D. Carmelo Pérez Benítez (Escuela de Hostelería y Turismo de Granada) y D. Fco. Javier Castro Vázquez (Escuela de Hostelería y Turismo de Granada)

PRODUCTOS LÁCTEOS CAPRINOS: UNA VISIÓN DESDE LO LOCAL A LO INTERNACIONAL



LUGAR DE CELEBRACION:

La Jornada se celebrará en las instalaciones del IFAPA CAMINO DE PURCHIL situado en Granada.

INSCRIPCIONES:

Las solicitudes de asistencia deberán ser presentadas en el modelo que se adjunta al presente tríptico y deberán ser enviadas por correo electrónico a la siguiente dirección de correo: franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es.

No obstante también podrán ser admitidas las solicitudes presentadas en el mismo lugar del encuentro si existiera aforo libre.

La asistencia es **libre y gratuita**.

IMPORTANTE: El Aforo estará limitado a 120 plazas en el horario matutino y **80 plazas para los talleres de la tarde**.

Para mayor información sobre el Encuentro dirigirse a los teléfonos: **Luis Pablo 671532139 - Francisco- 671532171** o en los correos electrónicos: luisp.urena@juntadeandalucia.es - franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es



El IFAPA a través del Proyecto de Transferencia de Tecnología y Cooperación **“Innovaciones en el manejo de los sistemas ganaderos andaluces y en la comercialización de sus productos”** está realizando diferentes acciones en pos de la mejora del sector ganadero andaluz.

Con la participación de 3 Centros IFAPA (Camino de Purchil, Hinojosa del Duque y Alameda del Obispo), este proyecto trata de dar respuesta a algunos de los desafíos que la ganadería andaluza tiene en este momento. De este modo, las acciones del proyecto están centradas en: i) mejoras en el manejo de pequeños rumiantes; ii) diversificación en la elaboración de productos lácteos; y finalmente iii) aspectos relacionados con la comercialización de los productos de origen animal.

Contacto Proyectos Transferencia de Tecnología y Cooperación en Ganadería: **671532171** o franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es.