

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 post 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 de Experimentación estarán 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.

Otro de los pilares será la Transferencia a través de seminarios, jornadas y talleres para ganaderos, queseros, técnicos y otros agentes vinculados al sector. Además todos los resultados se irán divulgando a través de la herramienta SERVIFAPA (www.servifapa.com).

Todo ello con la colaboración de asociaciones de productores, queseros, organismos de educación e investigación, y otras administraciones.

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

IFAPA Centro “Camino de Purchil”
Camino de Purchil s/n
Granada
Tlfo: 958.895.200

email: franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es

Colabora:



Oficina Comarcal Agraria
Guadalhorce Oriental



Cofinancia:

Fondo Europeo de Desarrollo Regional, dentro del Programa Operativo FEDER de Andalucía 2014-2020.

IFAPA ENCUENTROS PROFESIONALES



Quesos y Vinos tintos: análisis sensorial y maridaje

Casabermeja 14 de noviembre de 2016

(Aforo limitado)

IFAPA Centro “Camino de Purchil”



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

PRESENTACION:

Este taller “Quesos y Vinos tintos: análisis sensorial y maridaje” da inicio a las actividades de transferencia del Proyecto de Transferencia de Tecnología y Cooperación “Innovaciones en el manejo de los sistemas ganaderos andaluces y en la comercialización de sus productos” y a una serie de seminarios y jornadas dedicadas al maridaje del queso con diferentes productos agroalimentarios andaluces: vino, miel, mermeladas y aceites, entre otros.

La búsqueda de sinergias entre productos agroalimentarios va encaminada a la mejora de la comercialización que sigue siendo una de las principales demandas que desde el sector quesero andaluz se viene realizando.

Este primer seminario estará dedicado al maridaje de los quesos con los vinos tintos, muy presentes en algunas comarcas de la provincia de Málaga, y probablemente el maridaje más tradicional y destacado por los consumidores.

El desarrollo del taller constará de una introducción al análisis sensorial de quesos y vinos, un taller de valoración de quesos andaluces con vinos tintos andaluces, y finalmente, la presentación de sinergias entre el queso y los vinos.



DESTINATARIOS:

Este seminario está dirigido a profesionales del sector quesero y vitivinícola: queseros, enólogos, bodegueros, viticultores, técnicos, distribuidores de productos agroalimentarios y profesionales de la restauración.

LUGAR DE CELEBRACION:

La Jornada se celebrará en las instalaciones del Centro Cultural de Casabermeja.

El Centro Cultural de Casabermeja está situado en Calle Llana nº 4.

SOLICITUD DE ASISTENCIA:

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.

Aforo limitado a **30 plazas**

Para mayor información sobre la Jornada dirigirse al teléfono: **671532171** o en el correo electrónico:

franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es

Programa:

16:00-16:30: Presentación e Introducción a las Jornadas

16:30-17:30: Inicio al análisis sensorial de quesos

D. Francisco de Asís Ruiz Morales
(IFAPA Camino de Purchil)

17:30-18:30: Inicio al análisis sensorial de vinos tintos

D^a. María Isabel López Infante
(IFAPA Servicios Centrales)

18:30-19:30: Valoración del maridaje de quesos y vinos tintos

D. Sergio Colombo
(IFAPA Camino de Purchil)

D^a M^a. Isabel López Infantes
(IFAPA Servicios Centrales)

D. Francisco de Asís Ruiz Morales
(IFAPA Camino de Purchil)

19:30-20:00: Sinergias entre vinos y quesos: casos prácticos

D. Francisco de Asís Ruiz Morales
(IFAPA Camino de Purchil)

