



# IFAPA ENCUENTROS PROFESIONALES



## Quesos y Vinos blancos: análisis sensorial y maridaje

Casabermeja 28 de marzo de 2017  
(Aforo limitado)

IFAPA Centro “Camino de Purchil”



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

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 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](http://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](tel:671532171) o [franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es](mailto:franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es).

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

email: [franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es](mailto: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.

## PRESENTACION:

Este tercer taller de análisis sensorial y maridaje, profundizará en los quesos madurados y los vinos blancos.

Tras los vinos tintos y dulces nos centramos en los vinos blancos. Los vinos blancos según nos menciona la bibliografía especializada son los vinos que mejor maridan con los quesos de cabra. La diversidad existente de estos tipos de vinos en Andalucía, ofrece múltiples posibilidades para la experimentación sensorial.

Los quesos madurados de cabra son unos de los productos lácteos más apreciados en Andalucía. Las diferentes variedades tradicionales de queso de cabra cuentan entre sus posibilidades con quesos madurados, y para los consumidores son los quesos “perfectos” para maridar con vino.

La mayoría de las queserías ubicadas en la provincia de Málaga elaboran quesos madurados de cabra: semicurados, curados y añejos de raza Malagueña y forman parte del queso tradicional “Queso de Málaga”. Igualmente se elaboran en Málaga vinos blancos, la DOP Sierras de Málaga recoge los vinos blancos como un producto amparado en esta marca de calidad.

## 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 municipales del Ayuntamiento de Casabermeja “Peña Flamenca la Zambra”

Las instalaciones se encuentran en Calle San Antonio, 18.



## 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](mailto: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 **35 plazas**

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

[franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es](mailto:franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es)

## Programa:

**16:00-16:15:** Presentación e Introducción a las Jornadas

**16:15-18:00:** Análisis sensorial de quesos de cabra madurados

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

**18:00-19:00:** Análisis sensorial de vinos blancos

**D<sup>a</sup>. María Isabel López Infante**  
(IFAPA Servicios Centrales)

**19:00-20:00:** Valoración del maridaje de quesos y vinos blancos

**D. Sergio Colombo**  
(IFAPA Camino de Purchil)

**D<sup>a</sup> M<sup>a</sup>. Isabel López Infantes**  
(IFAPA Servicios Centrales)

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

**D. Luis Pablo Ureña Cámara**  
(IFAPA Camino de Purchil)

