

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).

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.

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

email:
franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es



Cofinancia:

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

ENCUENTROS PROFESIONALES



Quesos y mieles: análisis sensorial y maridaje

Casabermeja 13 de marzo de 2018

(Aforo limitado)

IFAPA Centro “Camino de Purchil”



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

Colabora:



Oficina Comarcal Agraria Guadalhorce Oriental

PRESENTACIÓN:

Este cuarto taller de maridaje se centrará en el conocimiento de la miel como acompañante de los quesos andaluces.

Andalucía es la región con mayor producción de miel a nivel español, que no solo se refleja en la cantidad elaborada sino también en la diversidad de mieles existentes. La heterogeneidad florística y de ecosistemas en Andalucía hace que nos encontremos con mieles de especies tropicales como la de aguacate hasta mieles multiflores de alta montaña como la que se produce en Sierra Nevada.

En cuanto a la producción de quesos, se presentarán diversos productos elaborados en la Planta Piloto de lácteos del IFAPA de Hinojosa del Duque donde se han utilizado, y maridado directamente, diversos productos agroalimentarios (vinos, especies, frutos secos...). La planta del IFAPA de Hinojosa del Duque ha sido colaboradora en muchas de las innovaciones que las queserías andaluzas elaboran actualmente.

Finalmente se presentarán algunos resultados previos de las catas anteriores de maridaje de quesos y vinos, realizados en talleres anteriores.

DESTINATARIOS:

Este seminario está dirigido a profesionales del sector quesero y apícola: queseros, apicultores, productores de miel, técnicos, distribuidores de productos agroalimentarios y profesionales de la restauración.

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

La Jornada se celebrarán en la “Casa de la Cabra Malagueña”, instalaciones pertenecientes a la Asociación Española de Criadores de Cabra Malagueña (CABRAMA)

Las instalaciones se encuentran en la Calle Corralón del municipio de Casabermeja (Málaga)

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: **671532171-671532139** o en el correo electrónico:

franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es

Programa:

16:30-17:00: Presentación e Introducción a las Jornadas

17:00-18:30: Análisis sensorial de mieles andaluzas

D^a. Fernando Molero del Rosal
(Servicios Técnicos Apicultura COAG Andalucía)

18:30-20:00: Diversificación de la producción láctea

D. Diego Barriga Velo
(IFAPA Hinojosa del Duque)

D. Ángel L. López Ruiz
(IFAPA Hinojosa del Duque)

20:00-20:30: Valoración del maridaje de quesos y mieles andaluzas

D. Sergio Colombo
(IFAPA Camino de Purchil)

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

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