

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 cerveza: análisis sensorial y maridaje

Casabermeja 6 de Noviembre 2018

(Aforo limitado)

IFAPA Centro “Camino de Purchil”

Colabora:



Tierra De Vinos



Oficina Comarcal Agraria
Guadalhorce Oriental



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

PRESENTACIÓN:

El quinto taller de maridaje estará dirigido a valorar las posibilidades que la cerveza tiene en su combinación con los quesos andaluces.

El sector de la cerveza ha tenido un crecimiento exponencial en los últimos años en cuanto a número de empresas implantadas y tipologías de productos elaborados. La cerveza es la bebida fría más consumida en el sector HORECA, y Andalucía tiene el mayor consumo regional a nivel nacional. Por tanto es necesario ver y evaluar las opciones que tiene para buscar sinergias entre ambos productos.

Además contaremos con la participación de la empresa “Win Innovación” que analizarán las tendencias para el sector alimentario, detallando los factores de cambio que las empresas tienen que tener en cuenta a la hora de lanzar productos de éxito. Se describirán los universos de consumo de productos alimentarios, sus características, preferencias y la forma de conectar de manera eficaz con cada uno de ellos.

Finalmente se hará una presentación de los resultados obtenidos en el proyecto de las valoraciones realizadas por los consumidores

DESTINATARIOS:

Este seminario está dirigido a profesionales del sector quesero y cervecero: queseros, maestros cerveceros, técnicos, distribuidores 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 al teléfono: [671532139](tel:671532139)
- [671532171](tel:671532171) o en el correo electrónico:
luisp.urena@juntadeandalucia.es
franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es

Programa:

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

17:00-18:30: Tendencias alimentarias y oportunidades de innovación

D^a María García Molina

-
Directora de innovación de la empresa “Win Innovación”

18:30-20:00: Análisis sensorial de cervezas y maridaje

D^a Carmen Requena García

Enóloga y gerente de “Tierra de vinos”

20:00-21:00: Resultados **FINALES** del proyecto

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)