

El Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA-Junta de Andalucía) a través del Proyecto de Transferencia de Tecnología y Cooperación 2019-2021 “RETOS DE LOS SISTEMAS GANADEROS ANDALUCES Y SUS PRODUCTOS (RESGAP)” dará respuesta a algunas de las necesidades que actualmente tiene la ganadería andaluza.

Los objetivos del proyecto persigue:

- Poner a disposición del sector ovino, caprino y vacuno nuevas TICs y modelos de gestión reproductiva.
- Diversificar la producción actual de productos ganaderos, tanto carne como productos lácteos.
- Mejorar la comercialización de los productos ganaderos, carne y leche.
- Poner en valor a la ganadería extensiva a través de las funciones que realiza en el territorio donde se ubica.

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

email:
franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es

IFAPA

Instituto de
Investigación y
Formación Agraria
y Pesquera

Cofinancia:

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

ENCUENTROS PROFESIONALES



El maridaje como herramienta de diversificación y comercialización de quesos

Granada 19 de noviembre 2019

(Aforo limitado)

IFAPA Centro “Camino de Purchil”

Colabora:



Tierra De Vinos



Fondo Europeo de Desarrollo Regional



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

PRESENTACIÓN:

Desde hace más de tres años el IFAPA viene trabajando en la búsqueda de sinergias entre los quesos andaluces y otros productos agroalimentarios andaluces: vinos, cervezas, mieles, mermeladas y plantas aromáticas.

Actualmente, seguimos trabajando en estas líneas, pero en este caso a través de casos más particulares como son las Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs), Vinos de la Tierra y otras marcas de garantía.

El presente taller mostrará los resultados ya obtenidos en experiencias anteriores así como las nuevas acciones que se están llevando a cabo en la actualidad.

El objetivo final es mejorar la diversificación y comercialización de los productos agroalimentarios andaluces, y en particular, los quesos.



DESTINATARIOS:

Este seminario está dirigido a profesionales del sector quesero, enólogos, bodegueros, apicultores, maestros cerveceros, técnicos, distribuidores de productos agroalimentarios y profesionales de la restauración.

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

La Jornada se celebrará en el IFAPA Centro Camino de Purchil en Granada en horario de mañana (11:00-14:30) y tarde (16:00-19:30).

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 40 plazas

Para mayor información sobre la Jornada dirigirse al teléfono: **697 95 39 71** o en el correo electrónico:

franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es

Programa:

11:00-11:15: Presentación

11:15-12:30: Vinos andaluces: universo de posibilidades

D^a. Isabel López Infante (SSCC IFAPA)

12:30-13:30: Cervezas de trigo: suavidad unida al queso

D^a. Carmen Requena García (Enóloga y gerente de "Tierra de vinos")

13:30-14:30: La miel en Andalucía: biodiversidad floral en el plato

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

16:00-17:00: Diversificación de la producción láctea con vinos

D. Ángel Luis López Ruiz (Aula lácteos-IFAPA Hinojosa del Duque)

17:00-19:30: Maridaje ¿con quien caso a mi queso?

D. Francisco de Asís Ruiz Morales D. Sergio Colombo

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

D. Claudio Gomez Jiménez D. Rodrigo Alarcón Domene

CPPIF Hurtado de Mendoza – Escuela de Hostelería y Turismo de Granada