



Instituto Canario
de Calidad
Agroalimentaria
Gobierno de Canarias

IV JORNADAS DE QUESOS DE CANARIAS.

Del 23 al 25 de octubre de 2007

Organiza: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

Lugar: Hotel Taburiente, en La Palma.

Duración: 16 horas.

PROGRAMA

FORMACIÓN DEL COMITÉ DE CATA DE QUESOS DE CANARIAS. Plazas limitadas.

Jueves Día 25 de octubre

MAÑANA:

10:00 h. "La maduración tradicional de los quesos canarios".

Ponente: D. Isidoro Jiménez Pérez. Maestro quesero y funcionario de la Consejería de Agricultura.

10:30 h. "Estudio de la maduración de los quesos canarios de cabra con DOP: Majorero y Palmero". Proyecto DOQUECAN.

Ponentes: Dra. M^a del Rosario Fresno Baquero y Dr Sergio Álvarez Ríos, investigadores del ICIA.

11:00 h "Visita a ganadería y quesería de la DOP Queso Palmero Los Espigueros"

Bienvenida a cargo del Presidente de la Denominación de Origen. D. Antonio Javier González Díaz. Propietario de la quesería D. Regino Ybarria y Molina.

14:00 h. Regreso al Hotel y almuerzo libre.

Jueves Día 25 de octubre

TARDE:

16:30 h. "Calidad tecnológica de la leche y su relación con la calidad del queso y el rendimiento".

Ponente: Dr. Buenaventura Guamis López. Unidad Tecnología de los Alimentos Universidad Autónoma de Barcelona.

17:30 h. "Gestión y comercialización del queso de cabra Beato de Tabara en Zamora"

Ponente: D. Santiago León Lucas. Propietario de la quesería Beato de Tabara.* (Pendiente de confirmar).

18:30 h. Descanso: La hora del vino y queso Canario.

19:00 h. "Tratamientos y maduración de la leche".

Ponente: Dr. Buenaventura Guamis López. Unidad Tecnología de los Alimentos Universidad Autónoma de Barcelona.

20:00 h Mesa redonda.

"Revalorización del queso a través de su venta". Moderadora: Ilmo. Sr. D. Guillermo Díaz Guerra, Director del ICCA.

Intervienen: Ponentes de las jornadas.

21:00 Conclusiones y clausura de las Jornadas

Ilmo. Sr. D. Guillermo Díaz Guerra, Director del ICCA.

Martes Tarde 23 de Octubre, horario: 16:30 a 20:30

TARDE:

1ª Sesión de trabajo del Comité de Cata de Quesos de Canarias. "Aptitudes del catador para la cata de quesos".

Coordinan: Dra. Paloma Torre Hernández y Dra. Aurora Irigoyen Moriana. Universidad Pública de Navarra.

Mañana 24 de Octubre, horario: 10:00 a 13:30

MAÑANA:

2ª Sesión de trabajo del Comité de Cata de Quesos de Canarias. "Trabajo práctico en defectos más comunes en los quesos".

Coordinan: Dra. Paloma Torre Hernández y Dra. Aurora Irigoyen Moriana. Universidad Pública de Navarra.

**JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS,
Inscripción gratuita:**

Miércoles, Día 24 de octubre

TARDE:

16:30 h. Registro y acreditaciones de los participantes.

17:00 h. Inauguración de las Jornadas. Excm. Sra. Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, Ilmo. Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

17:15 h. "Cualidades de los distintos tipos de cuajos".

Ponente: Dra. Mertxe de Renobales Scheifler. Dpto. de Bioquímica y Biología Molecular. Facultad de Farmacia. Univ. del País Vasco.

18:15 h. Descanso: La hora del vino y queso Canario.

18:45 h "Extracción, conservación y aplicación de cuajos naturales".

Ponente: Dra. Mertxe de Renobales Scheifler. Dpto. de Bioquímica y Biología Molecular. Facultad de Farmacia. Univ. del País Vasco.

19:45 h. "Cata técnicas de quesos de cabra". Coordina: Técnicos de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.