



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<sup>a</sup> 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.