

XIX

EDICIÓN CURSOS DE VERANO

DEL 25 DE JUNIO AL 6 DE JULIO DE 2018

www.urjc.es

MATRÍCULA, PLAZOS Y TARIFAS:

A través de la página web de la Universidad

www.urjc.es

INFORMACIÓN:

Secretaría de alumnos Cursos de Verano

Universidad Rey Juan Carlos

Paseo de los Artilleros s/n

28032, Madrid

Contacto: universidadverano@urjc.es

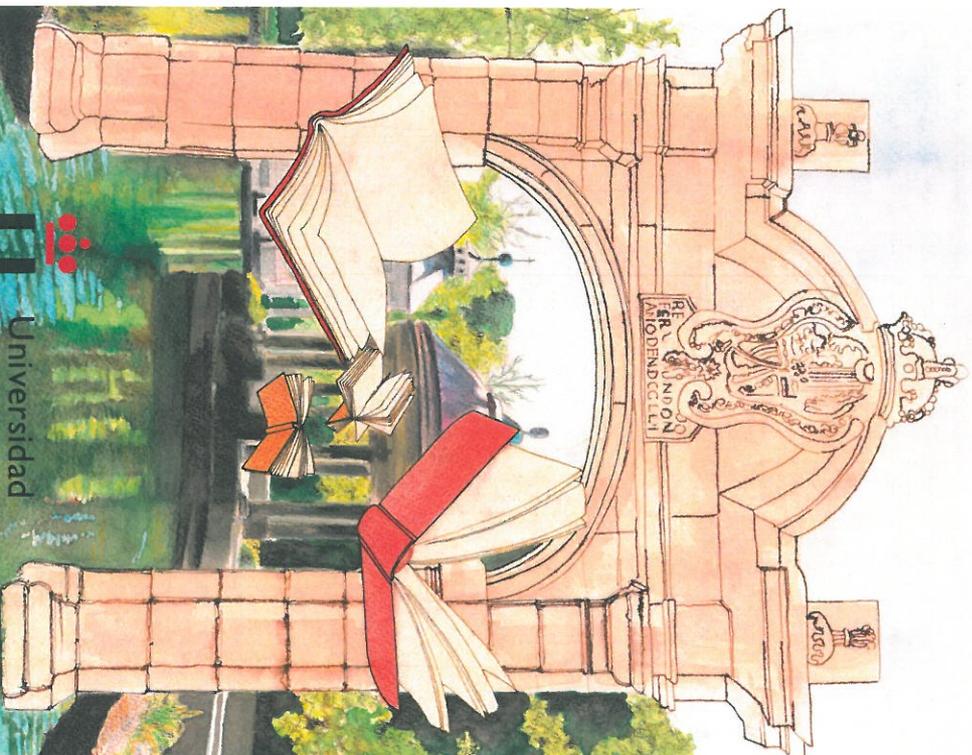
SEDE DEL CURSO:

Móstoles

Calle Tulipán, s/n

28933, Móstoles (Madrid)

PATROCINADORES:




Universidad
Rey Juan Carlos

**DESCUBRE EL QUESO: DENOMINACIONES
DE ORIGEN Y ANÁLISIS SENSORIAL**

29 DE JUNIO DE 2018

Directora: ISABEL SIERRA ALONSO

Secretarías: SONIA MORANTE ZARCERO
MAITE RIONDO DE HONDI



XIX EDICIÓN CURSOS DE VERANO

“El mercado europeo de quesos se encuentra en primera posición en cuota de producción a nivel mundial (57%) y su producción mundial sigue creciendo de manera significativa en los últimos 20 años. En España, la elaboración de quesos cuenta con una tradición centenaria. Existen más de 120 variedades en venta y prácticamente cada provincia dispone de su propia especialidad. Estas variedades incluyen desde quesos frescos y pastas blandas hasta formatos más maduros e incluso pastas azules, empleando coagulaciones tanto enzimáticas como lácticas. Entre estas tipologías, contamos con 26 Denominaciones de Origen Protegida de la UE. A pesar de la amplia oferta de quesos en España y del auge de la gastronomía, la cultura general del queso es escasa. Por todo ello, el objetivo de esta jornada teórico-práctica es promover e incentivar el conocimiento del queso, ofreciendo una visión completa del producto”.

PROGRAMA

VIERNES 29

09.30-09.40 Apertura de curso

Isabel Sierra, Directora del Curso y Coordinadora del Grado en CyTA, URJC

09.40-10.00 Descubriendo el queso

Maitte Iriondo, Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario, IMIDRA
Monica Ullate, AlimentUS

10.00-10.30 Origen del queso y materias primas

Amata Iriondo, AlimentUS
Beatriz Fernández, AlimentUS

10.30-11.30 Técnicas de elaboración del queso

Eugenio J. Miguel, Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario y Alimentario, IMIDRA
Iván Esteban, Quesería Vega de San Martín

11.30-12.00 PAUSA

12.00-12.45 Control de calidad del queso

Isabel Sierra, Universidad Rey Juan Carlos, URJC
Sonia Morante, Universidad Rey Juan Carlos, URJC

12.45-13.30 Consumo de queso y salud: analizando la grasa láctea

Javier Fontecha, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CIAI (CSIC-UAM)

13.30-14.15 El queso en la gastronomía

Cristina de Lorenzo, Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario y Alimentario, IMIDRA

14.15-15.30 PAUSA COMIDA

15.30-16.30 Queso en España: sellos de calidad, denominaciones

de origen y etiquetado
Guillermo Sánchez, Consultora y Sumiller del Queso, Unión Española de Catadores Gava, Selección y afinado de quesos

16.30-18.30 Análisis sensorial del queso: cata mediante análisis

descriptivo y aceptación por consumidores
Guillermo Sánchez, Consultora y Sumiller del Queso, Unión Española de Catadores Gava, Selección y afinado de quesos

18.30-18.45 Conclusiones y clausura del curso

Sonia Morante y **Maitte Iriondo**, Secretarías del Curso
Isabel Sierra, Directora del Curso y Coordinadora del Grado en CyTA, URJC

