



# VIII Congreso del Queso. Ordizia



**06.Oct 2023**

**Cód. E08-23**

**Mod.:**

Online en directo Presencial

**Edición**

2023

**Tipo de actividad**

Workshop

**Fecha**

06.Oct 2023

**Ubicación**

Palacio Barrena

**Idiomas**

Euskera Español

**Validez académica**

10 horas

**DIRECCIÓN**

**Manuel Iturrioz Pérez**, Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia

**José María Aranburu Etxeberria**, Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia

**Comité Organizador**



## Descripción

Se ha definido como eje vertebrador del Congreso, la valorización del sector ligado al Queso Idiazabal en toda su extensión, con base en dos soportes socioeconómicos que recogen todos los aspectos en los que la actividad se desarrolla.

En lo que se refiere al queso de Montaña, se trata de organizar un encuentro entre los diversos actores relacionados con su elaboración, al objeto de poner en valor estas joyas gastronómicas haciendo resaltar su peculiaridad frente a los también excelentes quesos de invierno. Se contribuye de esta manera, a rentabilizar la labor de los pastores en nuestros montes y sierras que además de la actividad económica que su labor supone, perfilan con sus rebaños los paisajes de los que todos disfrutamos y nos sentimos orgullosos que pertenezcan a nuestros respectivos países. Trata además de conocer y reconocer, la labor de esta actividad en estos y otros lugares, que tanto contribuyen a proteger nuestra cada vez más amenazada biodiversidad.

En lo que se refiere a los quesos elaborados en las queserías del valle, se trata de abrir nuevos horizontes en la imaginación de los pastores, tratando de incrementar su inquietud en el sentido que redunde en la mejora del rendimiento de su propia actividad.

## Objetivos

Se tratarán los siguientes temas:

- Bioquímica aplicada al queso
- Aplicaciones del ozono en el sector quesero.
- Consecuencias de la actividad pastoril en la generación y absorción de carbono y sus consecuencias sobre el cambio climático.

## Organiza



## Colabora



Ordiziako Udala

Gipuzkoako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Gipuzkoa



ORAIN  
GIPUZKOA



EKONOMIAREN GARAPEN  
ETA LEHIAKORTASUN SAILA  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO  
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY



## Dirigido por:



### **Manuel Iturrioz Pérez**

Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia

---

Compaginó sus estudios de grado, con el trabajo en la Fundación Alberdi Barrenechea de Eibar. Tras terminar la carrera y trabajar en Laminaciones de Lesaca poniendo en marcha la Línea de Galvanizado, continuó como director de producción de la Sidrería Illarramendi de Usurbil, entró en CAF en el dpto. de Investigación SIMAFE. Más tarde en O. Técnica, primero como responsable del Dpto. en los vehículos en pruebas y más tarde como responsable de diseño de los Circuitos de Control y de Seguridad de los trenes fabricados en Beasain, en trenes que circulan en diferentes partes del mundo, Metro y tranvía de Bilbao, CPTM Sao Paulo, RENFE, o MTRC en Hong Kong, O Ring de Ámsterdam, etc. Tomó la responsabilidad de la solución los problemas eléctricos que permanecían sin resolver tras la entrega de los trenes y durante su vida útil, en cualquier parte del mundo donde estuvieran circulando. Actualmente y ya jubilado, en la Cofradía de Ordizia del Queso Idiazabal, es responsable del Comité de Calidad del Concurso del Queso de Septiembre, que está formado por un Técnico de cada una de las Diputaciones Vascas, el G. Vasco, el G. F. Navarro, la D.O, Artzai- Gazta, y dos miembros de la Cofradía.



### **José María Aranburu Etxeberria**

Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia

---

## Profesorado



### **Rafael Camarena**

---

Gerente de la empresa Ozono Technology, de Gandía acompañado de ingeniería de la propia entidad, expondrá las posibilidades que su empresa ofrece desde hace más de 30 años en el tratamiento de esterilización de productos y recintos, ligados al Sector agroalimentario, entre otros campos.



### **Mikel Ceberio**

---

Experto muy respetado en el mundo de la alimentación y la gastronomía de reconocimiento internacional. Premio Nacional de gastronomía, profesor del Basque Culinary Center, periodista, sumiller, chef, profesor, investigador e impulsor de proyectos que potencian la calidad del producto de cercanía, además de un estrecho y valioso colaborador de nuestra Cofradía.



### **Gerardo Moreno**

---

Doctor en Biología por la Universidad de Salamanca, Catedrático de la Universidad de Extremadura del departamento de Biología vegetal, Ecología y Ciencias de la Tierra del Centro Universitario de Plasencia. Es especialista en las múltiples interacciones que se producen entre las plantas y el suelo, especialmente en el ámbito del medio ambiente y el funcionamiento de sistemas agroforestales como la dehesa ibérica. Es autor de unas 250 publicaciones, la mayoría en revistas científicas internacionales, fruto de su extensa actividad investigadora (30 años) desarrollada a nivel regional, nacional y europeo.

# Precios matrícula

## **PRESENCIAL**

**HASTA 06-10-2023**

General	15,00 EUR
Invitados / as	0 EUR

## **ONLINE EN DIRECTO**

**HASTA 06-10-2023**

General	10,00 EUR
Invitados / as	0 EUR

# Lugar

## Palacio Barrena

Plaza Nicolás Lekuona 1 - 20240 Ordizia

Gipuzkoa