III Congreso Internacional de Queso. Ordizia 2018

04.Oct - 05.Oct 2018

Cód. E01-18

Mod.:
Presencial

Edición
2018

Tipo de actividad
Workshop

Fecha
04.Oct - 05.Oct 2018

Ubicación
Palacio Barrena

Idiomas
Español

Validez académica
20 horas

DIRECCIÓN

Manuel Iturrioz Pérez, Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia

Comité Organizador

Descripción

La edición del Congreso del 2018 presenta características novedosas en relación con los celebrados los pasados años, que fueron una especie de campo de pruebas para abordar el de esta edición, que coincide con la celebración del 750 Aniversario de la fundación de Ordizia, en cuyo Programa de Actividades está incluido. En las dos primeras, el acontecimiento enfocaba el Pastoreo de trashumancia o Pastoreo de montaña como único objetivo de exposición y debate. En la presente edición, aun manteniendo el capítulo dedicado al Pastoreo de Montaña, hemos ampliado los objetivos, la duración y contenido del evento. También en la organización de esta edición se ha recogido la inquietud compartida durante la el desarrollo del Congreso de 2017, en el que se consideró que uno de los problemas más importantes a ser abordados, era el de la exposición de la Actividad del Sector a la Sociedad en general con el objetivo de establecer lazos de comunicación directos y transparentes de la realidad del pastoreo a salvo de estereotipos de todo tipo que acostumbran a generar incomprensión de la Actividad del sector primario. En ese sentido, la organización del Congreso de este año cuenta con la inestimable colaboración de los Cursos de Verano de la UPV/EHU, que es una muy buena herramienta para dar a conocer a todas aquellas personas interesadas en una actividad que tanto supone en la economía, gastronomía y la conservación de la naturaleza de nuestro País.

Objetivos

Se ha definido como eje vertebrador del Congreso, la valorización del sector ligado al Queso Idiazabal en toda su extensión, con base en los tres soportes socioeconómicos que recogen todos los aspectos en los que la actividad se desarrolla y que dan lugar a las tres sesiones de las que va a constar el acontecimiento, que se celebraran durante la mañana y tarde de los días Jueves día 4 y la mañana del Viernes día 5 de Octubre.

Colaboradores específicos del curso

Dirigido por:

Manuel Iturrioz Pérez

Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia

Profesorado

Iñigo Álvarez de Eulate

Gestores Europeos

Iñigo Álvarez de Eulate, Bilbao 1972. Es Ldo. en Ciencias Políticas y Sociología y Máster de Estudios Europeos por la UPV/EHU. Está diplomado en Armonización Fiscal de la Unión Europea por la Universidad de Deusto. En la actualidad es Gestor Europeo (1998) de la que es Socio fundador y consultor. Es también Presidente de la Asociación Cultural 9 de Mayo de la que es Socio fundador. Presidente del Consejo Vasco del Movimiento Europeo del que también es Socio fundador y forma parte de la Red de Corresponsales del parlamento europeo. La lista de trabajos de gestión, diseño, análisis, asistencia técnica a Instituciones tales como Gobierno Vasco, diputaciones forales y multitud de municipios hacen una lista imposible de incorporar en este Programa. En lo que ocupa a este Congreso, ha servido como Asistencia Técnica en la creación, dinamización y generación de proyectos de dimensión estatal y europea para la Asociación Ruta Europea del Queso.

Angela Barusi

Angela Barusi nace en la provincia de Parma (Italia) en el seno de una familia dedicada a la producción de Parmigiano Reggiano. Formada en Letras, Bellas Artes y Museología en las Universidades de Bolonia y Barcelona, en 1998 funda Forma Libera, agencia de estrategia, marketing y comunicación. Profesional muy reputada para la promoción y valorización del sector agroalimentario, a través de su empresa diseña y promueve proyectos de internacionalización, valorización de marca e imagen para muchas entidades que fomentan y tutelan los productos típicos europeos. Ha publicado numerosos artículos, ensayos y libros sobre la valorización del patrimonio alimentario. Vive y trabaja entre Italia y España.

Enric Canut i Bartra

Gilbert Dallarosa

Luis Javier Del Valle

Carmen Díaz de Cerio

Xabier Font

Javier Luis Gil León

Jorge Hernández

Jaime Izquierdo

Miriam Molina

C.R.D.O,P. Idiazabal

Aimee Raynaud

Michel Henry Raynaud

José Ribagorda

Eva Ugarte

Eva Ugarte Sagastizabal. Doctora en Biología por la Universidad Complutense de Madrid y especialista en mejora genética animal. Actualmente es investigadora y responsable del área genética del Departamento de Producción Animal de NEIKER. Su trabajo se centra en el desarrollo e implementación de programas de mejora genética así como en la optimización de la metodología de evaluación genética. Es la genetista responsable del programa de mejora genética de la raza Latxa y de los programas de conservación de razas autóctonas de la Comunidad Autónoma del País Vasco. Su trabajo científico se refleja en más de 103 citas en bases de datos científicas habiendo participado en numerosos congresos y proyectos tanto nacionales como internacionales. Ha sido representante español en la comisión de pequeños rumiantes de la Asociación Europea de Producción Animal ((2007-2014), y actualmente es miembro del Comité Internacional de Control de Rendimientos Animales para pequeños rumiantes.

Mikel Zeberio

Annie Sic

Precios matrícula

MATRÍCULA	HASTA 05-10-2018
General - 2 días	30,00 EUR
General - sólo día 4/10	20,00 EUR
General - sólo día 5/10	20,00 EUR
Estudiantes, desempleadas/os y jubiladas/os	20,00 EUR
Estudiantes - sólo día 4/10	15,00 EUR
Estudiantes - sólo día 5/10	15,00 EUR
Pastores / invitados	0 EUR

Lugar

Palacio Barrena

Plaza Nicolás Lekuona 1 - 20240 Ordizia

Gipuzkoa