

47ª FIESTA NACIONAL DE LA LECHE 2017

**8º CONCURSO DE QUESOS Y 6ª FIESTA DEL QUESO AZUL, EN EL MARCO DE LA 47ª FIESTA NACIONAL DE LA LECHE 2017 EN TOTORAS, PROVINCIA DE SANTA FE.
Sábado, 2 de diciembre de 2017**

DESARROLLO:

- 8:00 Hs – **Recepción** de Profesionales y Técnicos del INTI Lácteos. Recepción de los Técnicos y Profesionales Integrantes del Jurado y Acompañantes. Recepción de Invitados.
- 8:10 Hs – **Preparación y acondicionamiento** de los quesos para el Concurso.
- 9:00 Hs – **Taller de Nivelación** para el Jurado del Concurso de Quesos.
- 9:30 Hs – **Jura de Quesos 8vo. Concurso:** Se implementará el modo de jura que se está realizando en concursos europeos. El queso será llevado codificado a las mesas y éste cortado en la mesa de jura por el Pte. de la mesa.
- 13:30 Hs – **Break – Almuerzo.**
- 14:45 Hs - **Capacitación Técnica: “Queso Azul: Su elaboración y Puntos Críticos a tener en cuenta para mejorar y uniformar su calidad”**
 - Preparación de leche de vaca en silo con cultivos protectores para la elaboración de queso azul / Ing. Mauro Zanuzzi.
 - Elección de Cultivos y Penicillium en función de las características deseadas para el producto al momento de su consumo / Ing. Mauro Zanuzzi
 - Elaboración: homogeneización de la crema, pasteurización e higienización, trabajo en tina / Ing. Javier Ledesma y Tco. Sergio Herrera.
 - Salado y Maduración / Ing. Javier Ledesma y Tco. Sergio Herrera.
 - Importantes tips a tener en cuenta respecto a la calidad del producto final / Ing. Javier Ledesma y Tco. Sergio Herrera.
 - Consultas a los disertantes.

Disertantes:

- **Ing. Mauro Zanuzzi:** Sales Manager Dairy, Central Region – Sales & Marketing Argentina

Mobile: 03471-15-535527 (Ext.: +54 9 3471 535527) - Office: + 54 11 5070 7700

armaz@chr-hansen.com – www.chr-hansen.com

- **Ing. Agr. Javier Ledesma:** Actual Asesor en Industrias Lácteas. Ex Gte en plantas Lácteas como Mastellone, Zaccardi, Estancias Santa Rosa, Bonprole de Uruguay y Ex Director Técnico en Fca. de Quesos Manchegos en Malagón – La Mancha de España.
- **Tco. Sergio Herrera:** Asesor en Industrias Lácteas.
- 16:00 Hs – **Maridaje de Quesos Azules con Miel de Pradera y Miel de Isla.** Se realizará una actividad de maridaje “queso azul – miel” destinada a consumidores. El objetivo es obtener los perfiles sensoriales temporales, así como conocer la aceptabilidad de cada una de las combinaciones. El fin es saber cuál es la apreciación de cada una de ellas de acuerdo a las características sensoriales que posee. Para ello se usarán las técnicas de Dominancia de Sensaciones (DTS) y aceptabilidad dinámica, utilizando un software de origen francés llamado TimeSens. Esta actividad se llevará a cabo a través de teléfonos celulares, tablets o computadoras con acceso a internet.
- 17:15 Hs a 17:45 Hs – **Entrega de Premios.**
 - Medalla Oro, Plata y Bronce y Certificados para los 1º, 2º y 3º Puestos de cada Categoría de Quesos en el 8vo. Concurso de Quesos “Fiesta Nacional de la Leche”.
 - Certificados para las Empresas Participantes en el Concurso de Quesos.
 - Medallas y Certificados para las Empresas Participantes de la 6ta. Fiesta del Queso Azul.
 - Presente para el “Queso del Año”.
 - Presente para el Maestro Quesero del “Queso del Año”.
 - Certificados para los Responsables de la Dirección y Asistencia Técnica y para los Integrantes del Jurado.

 - El INTI Lácteos, elaborará un informe personal y confidencial a cada participante del concurso con la puntuación obtenida por sus productos (se entregará a la finalización del mismo) y elaborará un informe Global del concurso que será entregado a los 15 días hábiles de finalizado el mismo.

AUSPICIA: **Vertrauen SRL**

LUGAR: **Confitería-Parrilla “Natatorio Parque”**

Ruta Pcial Nº 91 y Bv. Belgrano – Totoras-Sta. Fe

