

		1 DE abril		1 DE abril	
HORA	FORMATO	PONENCIA	PONENTE		
9.30-9.45		<b>Bienvenida, recepción e inauguración</b>	<b>Consejeros del Cabildo de Gran Canaria</b>		
9.45-10.45	Coloquio	El queso en España: la evolución continúa	Enric Canut y José Luis Martín con José Carlos Capel		
10.45-11.30	Demostración de a la vanguardia	El queso en la cocina canaria: del almogrote	Braulio Simancas (Silbo Gomero. Tenerife) + Borja Marrero (Finca Texeda. GC)	10.30-11.30	GRUPO OPERATIVO QUETUR
11.30-12.00		<b>Pausa café</b>		11.30-12.00	<b>Pausa café</b>
12.00-12.45	Demostración de	Mil texturas, mil sabores: cocinar con queso	Joan Roca (Celler de Can Roca 3*. Girona)		
12.45-13.30	Caso práctico	Quesos a medida del restaurante	Abel Valverde (Santceloni 2*. Madrid)+Rubén Valbuena (Cantagrullas. Valladolid)	12.30-13.30	NUEVAS TENDENCIAS CONSUMO QUESO
13.30-13.45	<b>Homenaje</b>	<b>Queso de Flor de Guía y pan de puño. HOMENAJE A GRAN CANARIA</b>		13.30-13.45	
13.45-15.30		<b>COMIDA</b>		13.45-15.30	<b>COMIDA</b>
15.30-16.00	Caso práctico	Mostrar el territorio en el restaurante a través del queso	Paco García (El Lago 1*. Málaga)		
16.00-16.30	Demostración de	Armonías líquidas con queso	Eduardo Camiña (Mugaritz 2*. Guipúzcoa)	15.30-16.30	CÓMO MADURAR CORRECTAMENTE QUESOS DE GC
16.30-17.30	Coloquio	¿Sabemos vender queso artesano?	Rubén Valbuena (Cultivo)SP /Monika Linkton (Brindisa) UK /Jonathan Richardson (Representing Columbia Cheese)	16.30-17.30	
17.30-18.15	Demostración de	Tapas con queso: imaginación y buen gusto	Iván Cerdeño (Iván Cerdeño1*. Toledo)+Marcos Morán ( Casa Gerardo 1*. Asturias)	17.30-18.15	TRABAJAR FERMENTOS PROPIOS
	Cierre				
		2 de abril		2 de abril	
HORA	FORMATO	PONENCIA	PONENTE		
9.30-10.15	Caso práctico	La figura del maestro afinador	François Bourgon (Xavier Affinateurs. Toulouse. Francia)		
10.15-11.00	Demostración de	Cómo sacar todo el partido al queso en la cocina	Teresa Gutierrez (Restaurante Azafrán. Albacete)		
11.00-11.30		<b>Pausa café</b>		11.00-11.30	<b>Pausa café</b>
11.30-12.15	Caso práctico	Modelos de negocio al rededor del queso	Jesús Pombo (Poncelet Cheese Bar. Madrid)	11.30-12.30	GESTION ECONOMICA QUESERIAS
12.15-13.00	Demostración de	El queso helado	Fernando Sáez (Heladería Obrador Grate. La Rioja)	12.30-13.30	PRACTICAS GANADERAS Y QUESERAS MICROORG.
13.00-13.30	Demostración de	Cocina con quesos de Gran Canaria	Jensisse Ferrari (Qué Leche. Gran Canaria)		
13.30-15.00		<b>COMIDA</b>			<b>COMIDA</b>
15.00-16.00	Coloquio	Ganado y territorio: turismo gastronómico	Moderador José Manuel Sosa: Isidoro Jiménez (Maestro Quesero, Gran Canaria) Diego Díaz Fababu (Director de extinción y analista de incendios forestales, Cabildo de Gran Canaria) Tania Rivero (Queso Cortijo de Galeote, Gran Canaria) Rafa Molina (EtnoExperience Canarias, Gran Canaria) Carmelo Mújica (Restaurante La Trastienda, Gran Canaria)	15.00-16.00	APLICACIÓN GUIA EUROPEA
16.00-16.45	Caso práctico	Cómo hacer del queso un ingrediente rentable	Ana Belén González Pinos (Formadora y consultora)	16.15-17.00	INNOVACION, COMUNICACIÓN Y MARKETING
17.00-18.00		<b>CONCURSO TARTA QUESO</b>			