

Innovación y sostenibilidad como alternativa de futuro en el desarrollo Rural. Historia de la transformación de la leche producida en León.

Fundación Sierra Pambley (Villablino) 14, 15, 16, 20, 21 y 22 de abril de 2020

Curso estructurado en 6 jornadas teórico-prácticas

DIA, 14 de abril de 2020 Fundación Sierra Pambley – Villablino

- 9:00-11:30 Historia de la Escuela Agrícola y de Comercio de la Fundación Sierra Pambley. Emprendedores, Orígenes y especialización en lácteos.
- 11:30-12:00 Descanso
- 12:00-13:00 La Escuela Agrícola y de Comercio de la Fundación Sierra Pámbley: desarrollo, influencias en el sector lácteo nacional y en la enseñanza de la población de Babia y Laciñana.
- 13:00-14:30 Mesa Redonda: Análisis estratégico de la reinauguración del aula láctea y agroganadera de la FSP

DIA, 15 de abril de 2020 Fundación Sierra Pámbley - Villablino – Lechería de Sosas de Laciñana

- 9:00-11:30 Cooperativismo Rural en la provincia de León. Cooperativas Lácteas y Queseras Leonesas.
- 11:30-12:00 Descanso
- 12:00-14:30 Visita a la lechería La Popular de Sosas de Laciñana y elaboración de mantequilla con métodos del Siglo XIX.

DIA, 16 de abril de 2020 Fundación Sierra Pambley Villablino

- 9:00-10:15 Mercado interior y exterior del sector lácteo en la provincia de León.
- 10:15-11:30 Análisis de la historia y los protagonistas de los diversos proyectos en el sector lácteo (industria lechera, mantequera y quesera) en la provincia de León.
- 11:30-12:00 Descanso
- 12:00-14:30 Tipología quesera en la provincia de León.

DIA, 20 de abril de 2020 .Fundación Sierra Pambley Villablino.

- 9:00-11:30 Las Reservas de la Biosfera como oportunidad para el desarrollo sostenible rural.
- 11:30-12:00 Descanso
- 12:00-14:30 Taller teórico-práctico de valoración sensorial de los quesos elaborados en la provincia de León.

DIA, 21 de abril de 2020 .Fundación Sierra Pambley Villablino.

- 9:00-11:30 Los derivados lácteos como alternativa de futuro en el medio rural.
- 11:30-12:00 Descanso
- 12:00-14:30 Taller teórico-práctico de elaboración de cremas y postres lácteos.

DIA, 22 de abril de 2020 .Fundación Sierra Pambley Villablino.

- 9:00-11:30 Estudio de los retos y barreras para un verdadero desarrollo del sector agroalimentario en la montaña leonesa
- 11:30-12:00 Descanso
- 12:00-14:30 Mesa redonda y debate. Viabilidad del desarrollo local

Inscripciones: <http://fgulem.es/cursolacteos>

Más información: Margarita Blanco (Agente de Innovación Rural) 610618278

COLABORA:

ORGANIZA:

Programación de Ponentes:

Historia de la Escuela Agrícola y de Comercio de la Fundación Sierra Pambley- orígenes, desarrollo e influencias.

- Magdalena Corral Baro
- Graciliano Palomo

Conocimiento del Cooperativismo Rural en la provincia de León: historia y futuro.

- M^a José Rodríguez Rejas
- Jesús María Rodríguez López

Mercado interior y exterior del sector lácteo en la provincia de León.

- José Luis Placer Galán. Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de León

Análisis de la historia y los protagonistas de los diversos proyectos en el sector lácteo (industria lechera, mantequera y quesera) en la provincia de León. (Mantequera de Sosas):

- Leche LAR:
- Mondelez. Juan Luis Niñana
- Lactiber

Las Reservas de la Biosfera como oportunidad para el desarrollo sostenible rural.

- Beni Rodríguez Fernández (Coordinadora de las Reservas de la Biosfera)
- Ángel Nava (secretario fundación Reserva de la Biosfera de Laciana)

La tipología quesera en la provincia de León.

Taller teórico-práctico de valoración sensorial de los quesos elaborados en la provincia de León.

- José M^a Fresno Baro. Higiene y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León.
- María Eugenia Tornadijo. Higiene y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León.
- Domingo Fernández García. Licenciado en Veterinaria.

Los derivados lácteos como alternativa de futuro en el medio rural. Tradición e innovación.

- Francisco Javier Carballo García. Universidad de Vigo
- APLTA. Universidad de Santiago de Compostela

Taller teórico-práctico de elaboración de cremas y postres lácteos.

- José Javier Sanz Gómez. Instituto Higiene y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León.

Estudio de los retos y barreras para un verdadero desarrollo del sector lácteo en Babia y Laciana.

Mesa redonda: Viabilidad del desarrollo local.

- Fundación Sierra Pámbley

COLABORA:

ORGANIZA:

- Ayuntamiento de Villablino. Alcalde Mario Rivas.
- Representación de los ganaderos-industriales Lacianiegos. Ricardo Crespo Carrión.
Ganadero Asociación Mantequera Leonesa.
- Industrias agroalimentarias locales.
- Delegado Agroalimentación del Ministerio.
- Diputación, área de Desarrollo Rural
- ITACyL Junta de Castilla y León.
- ICTAL – Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos Universidad de León.

COLABORA:



ORGANIZA:

