

10 de Abril

- 10:30 Apertura de la Cumbre
- 10:30 Concurso Internacional de Quesos de Cabra CAPRAESPAÑA 2015.
(Área catas comentadas)
- 10:45 Curso de repostería: La Leche de Cabra, "Un mundo dulce a descubrir"
*Impartido por Rafael Sánchez Luque
(Pastelería Goxua)*
- 13:00 Entrega de galardones a ganaderos, industrias y entidades afines.
(Área Jornadas)
- 16:30 Jornadas Técnicas (Área Jornadas)
Ver programa de Jornadas Técnicas
- 16:30 Catas de quesos comentadas infantiles (Área catas)
*Miguel Ángel González Viñas
(Doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de CLM y
Profesor Titular de esta Universidad en Tecnología de Alimentos)*
- 17:30 Curso de repostería
La Leche de Cabra, "Un mundo dulce a descubrir"
*Impartido por Rafael Sánchez Luque
(Pastelería Goxua)*
- 18:30 Catas de quesos comentadas (Área catas)
*Miguel Ángel González Viñas
(Doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de CLM y
Profesor Titular de esta Universidad en Tecnología de Alimentos)*
- 19:15 Cierre de las Jornadas Técnicas del viernes
- 20:30 Cierre de la Cumbre



11 de Abril

- 10:30 Apertura de la Cumbre
- 10:30 Menú CAPRAESPAÑA 2015: " Los matices del caprino"
*Impartido por Rafael Sánchez Luque
(Pastelería Goxua)*
- 10:30 Catas de quesos comentadas (Área catas)
*Miguel Ángel González Viñas
(Doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de CLM,
Profesor Titular de esta Universidad en Tecnología de Alimentos)*
- 11:00 Jornadas Técnicas (Área Jornadas)
Ver programa de las Jornadas Técnicas en pagina 8
- 12:30 Catas de quesos comentadas (Área catas)
*Miguel Ángel González Viñas
(Doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de CLM,
Profesor Titular de esta Universidad en Tecnología de Alimentos)*
- 16:30 Jornadas Técnicas (Área Jornadas)
Ver programa de Jornadas Técnicas
- 16:30 Catas de quesos comentadas (Área catas)
*Miguel Ángel González Viñas
(Doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de CLM,
Profesor Titular de esta Universidad en Tecnología de Alimentos)*
- 17:00 Menú CAPRAESPAÑA 2015: " Los matices del caprino"
*Impartido por Rafael Sánchez Luque
(Pastelería Goxua)*
- 18:30 Catas de quesos comentadas (Área catas)
*Miguel Ángel González Viñas
(Doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de CLM,
Profesor Titular de esta Universidad en Tecnología de Alimentos)*
- 19:15 Clausura de las Jornadas Técnicas
- 20:30 Cierre de la Cumbre

12 de Abril

- 10:30 Apertura de la cumbre
- 11:00 Curso de repostería
La Leche de Cabra, "Un mundo dulce a descubrir"
*Impartido por Rafael Sánchez Luque
(Pastelería Goxua)*
- 13:00 Entrega de premios a los ganadores del Concurso Internacional de Quesos de Cabra CAPRAESPAÑA 2015 (Área catas)
- 14:30 Clausura y cierre de la Cumbre

-Fitosanitarios.
-Secadero de Maiz.
-Semillas.



-Abonos.
-Cereales y Derivados.
-Forrajes.

FABRICA DE PIENSOS NATURALES

Semillas
ROBLEDO, S.A.



Avda. Benito Alcalde Sánchez, 116
Tlfs: 925 84 62 59 - 925 84 63 75 - Fax: 925 84 62 99
CALERA y CHOZAS - 45686 (Toledo)

www.piensosrobledo.es - email: mariano@piensosrobledo.es