

Master de Agroecología, Soberanía Alimentaria, Ecología Urbanay Cooperación al Desarrollo Rural

MODULO XII

Modalidad: *on-line*

Manejo de ganado caprino y ovino en zonas áridas. Bases para una transición ganadera ecológica
La importancia de la industria artesanal de elaboración de quesos

Coordina: *Dra. María del Rosario Fresno y Dr. Sergio Álvarez (ICIA)*

DIA	HORA	PROFESOR	TEMA
Lunes 7 Junio	9 – 10:30	Dra. Esperanza Camacho	<u>Pilares básicos enfocados a la ganadería</u> Sistema agroecológico vs ecológico Paradigmas y visión holística
	10:30- 10:45	Descanso	
	10:45– 12:15	Dra. Esperanza Camacho Dña Sarah Rey	Agricultura y ganadería familiar Papel de la mujer en este contexto
	12:15 – 12:30	Descanso	
	12:30: 14:00	Dra. María del Rosario Fresno Dr. Juan Vicente Delgado	Biodiversidad ganadera: adaptación fisiológica de las razas ganaderas (Las razas locales y el cambio climático)
	16:00 – 17:10	Dr. Juan Vicente Delgado	Programas de mejora genética y conservación en agroecología y ecología (razas locales y no genética industrial)
	17:10 17:25	Descanso	
	17:25 – 18:35	Dr. Francisco de Asis Ruiz	Metodología y ejemplos conversión a sistemas agroecológicos
	18:35- 18:50	Descanso	
	18:50 – 20:00	Dr. Francisco de Asis Ruiz	Ejemplo de conversión de sistema: explotación de ovino y caprino que elabora su propio queso (5sent2) y realiza pastoreo

Martes 8 Junio	9 – 10:30	Dña. Pilar Méndez	Los pastos y los forrajes y su papel frente a los retos del siglo XXI: cambio climático, soberanía alimentaria y adecuación al manejo agroecológico como paradigma de la sostenibilidad
	10:30- 10:45	Descanso	
	10:45– 12:15	Dr. Luis Bermejo	El pastoreo desde la perspectiva social y ambiental. Aportaciones a la transición agroecológica de las explotaciones y los territorios
	12:15 – 12:30	Descanso	
	12:30: 14:00	Dña. Pilar Méndez Dr. Luis Bermejo	<i>Práctica: Emisión de video. Visita a 2 explotaciones ganaderas ovino-caprino, norte y sur de Tenerife</i>
	16:00 – 17:10	Dr. Alexandr Torres	Producción de leche de pequeños rumiantes
	17:10 17:25	Descanso	
	17:25 – 18:35	Dr. Alexandr Torres	Producción de carne de pequeños rumiantes
	18:35- 18:50	Descanso	
	18:50 – 20:00	Dña. Pilar Méndez Dr. Alexandr Torres Dra. María del Rosario Fresno Dr. Sergio Álvarez	<i>Video visita a la Finca El Pico (ICIA). Video de ordeño manual</i>

Miércoles 9 Junio	9 – 10:30	Dra. Esperanza Camacho Dña Sarah Rey	Aspectos sanitarios bajo criterios agroecológicos
	10:30- 10:45	Descanso	
	10:45– 12:15	Dra. Esperanza Camacho Dña Sarah Rey	Mataderos para la ganadería agroecológica, familiar y extensiva
	12:15 – 12:30	Descanso	
	12:30: 14:00	Dr. Luis Zarazaga	Aspectos reproductivos bajo criterios agroecológicos
	16:00 – 17:10	Dr. Sergio Álvarez	Manejo de la alimentación de pequeños rumiantes Aprovechamiento de subproductos en la alimentación de pequeños rumiantes
	17:10 17:25	Descanso	
	17:25 – 18:35	Dr. Juan Luis Ramos	Los residuos ganaderos. Técnicas de gestión y tratamiento. Balances de nutrientes en suelo. Legislación
	18:35- 18:50	Descanso	
18:50 – 20:00	Dr. Cecilio Barba	Aspectos económicos en sistemas ganaderos agroecológicos	

Jueves 10 Junio	9 – 10:30	Dña. Mercedes Alonso	Fundamentos para la elaboración quesera. Leche. Queso
	10:30- 10:45	Descanso	
	10:45– 12:15	Dña. Mercedes Alonso Dra. María del Rosario Fresno Dr. Sergio Álvarez	Video-Taller de elaboración de quesos: Quesos de coagulación enzimática. Coagulación ácido láctica. Coagulación vegetal
	12:15 – 12:30	Descanso	
	12:30: 14:00	Dña. Mercedes Alonso Dra. María del Rosario Fresno Dr. Sergio Álvarez	Video-Taller de elaboración de quesos: Quesos de coagulación enzimática. Coagulación ácido láctica. Coagulación vegetal
	16:00 – 17:10	Dra. María del Rosario Fresno	Gastronomía y producción agroecológica
	17:10 17:25	Descanso	
	17:25 – 18:35	Dra. María del Rosario Fresno Dr. Sergio Álvarez Dr. Alexandr Torres	Fundamentos del análisis sensorial de quesos y huevos.
	18:35- 18:50	Descanso	
18:50 – 20:00	Dña. Remedios Carrasco	Experiencias de Qued (Red española Queserías de campo y artesanas)	

Viernes 11 Junio	9 – 10:30	Dr. Francisco A. Ruiz	Valorización de productos. Canales de comercialización Calidad diferenciada: DOP, IGP, RUP, Sellos calidad 100% autóctona
	10:30- 10:45	Descanso	
	10:45– 12:15	Dr. Francisco A. Ruiz Dra. María del Rosario Fresno Dr. Sergio Álvarez	Taller de análisis sensorial de quesos
	12:15 – 12:30	Descanso	
	12:30: 14:00	Dr. Francisco A. Ruiz Dra. María del Rosario a Fresno Dr. Sergio Álvarez Coodinadores y profesores	Taller Maridaje queso-vino-miel Conclusiones del máster