

CATADORES GOURMETQUESOS 2017

<p>AITOR LUIS VEGA VIGIL</p>		<p>Propietario de la tienda, Exclusivas Luis Vega, pequeña empresa familiar dedicada al mundo de los quesos ubicada en Asturias</p>
<p>ALBERTO HERNANDEZ</p>		<p>Propietario de la tienda de quesos artesanos La Lechera de Burdeos en Murcia. Miembro del Panel de Cata del Consejo Regulador Quesos de Murcia</p>
<p>ANA ARROYO FERNÁNDEZ</p>		<p>Licenciada en Derecho económico por la Universidad de Deusto. Administradora Única Suministros Químicos Arroyo y de Caporal Enzymes. Dra. del Instituto de Estudios Agropecuarios de Cantabria</p>
<p>ANA BELÉN GONZALEZ</p>		<p>Asesora Gastronómica. Miembro colaborador y asesora del equipo de investigación y divulgación "Con Mucho gusto" de la UCM. Profesora de la Cámara de Comercio y profesora invitada en la UCM</p>
<p>ANDRÉS PELÁEZ NOVO</p>		<p>Quesero de la quesería Los Payuelos. Participación como juez en Word Cheese Award Londres y San Sebastian. Guía en distintas catas de Queso. Ponencia sobre queso de oveja tipo "Pata de mulo" en la escuela de cocina Cordon Bleu. y en la escuela de cocina de San Cayetano de León.</p>
<p>ANTERO MURILLO</p>		<p>Ingeniero Técnico Industrial, Químico, Ex Dtor. Técnico de la Denominación de Origen Protegida Queso de La Serena. Actualmente, Dtor. Gerente en la quesería Finca Pascualeté.</p>
<p>ARMANDO ÁLVAREZ</p>		<p>Propietario restaurante "La Carbonera" especializado en quesos artesanos. Ha sido responsable de Eventos y Banquetes en el Hotel Hesperia Madrid 5*. También ha sido Dtor. de empresas de catering durante 3 años</p>
<p>CARMEN GARROBO MARTÍNEZ</p>		<p>Directora Escuela Española de Cata. Periodista AEPEV+FIJEV. Vicepresidenta Asociación Madrileña de Sumilleres (A.M.S) Redactora principal de revista Gourmet & Sommelier</p>
<p>CHELO GONZÁLEZ MARTÍNEZ</p>		<p>Catedrática en la Universidad Politécnica de Valencia y Subdirectora del Instituto de Ingeniería de Alimentos. Investigadora en el análisis de los aspectos fisicoquímicos de los alimentos. Publicación artículos en revistas internacionales</p>
<p>CONCHITA CHAMORRO</p>		<p>Profesora Tecnología de los Alimentos EUITA Madrid. Autora del libro "análisis sensorial de los quesos" Coordinadora del Catálogo de quesos de España MAGRAMA</p>
<p>CRISTINA DELGADO HERRERO</p>		<p>Ingeniero Técnico Agrícola Esp. Ind. Alimenticias. Lda. en Ciencia y Tec. de los Alimentos. Master en Seguridad e Inocuidad Alimentaria. Asesora técnica en Higiene y Calidad Alimentaria y en Análisis Sensorial. Experta en entrenamiento Nutricional y Mindfulness.</p>

DAVID DE SANTIAGO		Foodie, apasionado de la gastronomía y el buen comer. Asturias en una cuchara. Responsable en @eventasturianos @espichasmadrid @qdequesos
GEMMA CAMBERO		Ingeniero Técnico Agrícola por la Udad. de Salamanca. Directora Técnica de Hacienda Zorita Organic Farm. Producción de productos gastronómicos Quesos, Embutidos, Aceites, Control de Calidad en el proceso quesero.
GINES RECIO		Ingeniero Técnico Agrícola y Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Profesor de Formación Profesional de Industrias Alimentarias en Castilla y León. Jurado en varios concursos de Quesos
GUILLERMINA SÁNCHEZ-CEREZO		Técnico especialista en Industrias Lácteas, Sumiller por escuela de Hostelería de Madrid. Ha trabajado en las tiendas más importantes de quesos y de vinos de este país. Actualmente es Maître fromager affineur en Quesería Cultivo
JAVIER GARCIA ALBARRÁN		Propietario de la tienda de Quesos L'Amelie en Madrid Experto en quesos europeos, artesanos y de autor
JOSÉ BLASCO		Propietario de la cervecería FoggBar, en Madrid, local especializado en cervezas y quesos, artesanos españoles
JOSÉ LUIS DOMENECH		Responsable área de quesos en Coalla Gourmet de Gijón, desde el año 2002, con amplio conocimiento en quesos nacionales e internacionales.
JOSE RAMON AGUIRIANO		Profesor de Enología de la Escuela de Cocina Aiala de Zarautz. Forma parte del Comité de Cata Oficial del C. R. D. O. P. Queso Idiazabal.
JOSE VICENTE ALTAMIRANO		Tecnólogo de alimentos. Especialista en quesos. Experiencia internacional en fabricantes de productos lácteos como SanCor, Polenghi, García Baquero, Mantequerías Arias y Tetra Pak.
JUAN JOSÉ GIL OBRERO		Encargado de La Charcutería de Octavio del Mercado de San Antón. Responsable de afinar los quesos más vendidos de la tienda y de dirigir todo tipo de eventos como maestro quesero
JUAN MÉNDEZ		Propietario de la tienda Gourmet La Boulette del Mercado de la Paz en Madrid

JUAN ROSELLÓ		Profesional del ámbito Gastronómico, Representación y Distribución de Quesos Artesanos. Copropietario de Selección Gastronómica de Barcelona
JULIUS BIENERT		Chef, tras trabajar en prestigiosos rtes. En 2006, comenzó sus primeras andaduras en TV, como en Canal Cocina. Ha escrito cuatro libros sobre recetas de cocina.
JOSÉ M. GONZÁLEZ CARRERA		Téc. comercial CHR HANSEN Lácteos, cultivos y enzimas. Master en Suply Chain: producción y logística, por la Cámara de comercio de Valladolid. Ingeniero Técnico Agrícola, esp. industrias alimentarias. 8 años de experiencia como técnico de producción, calidad e I+D en industrias queseras nacionales.
LUIS HERRERO		Ingeniero Técnico en Industrias Agrícolas. Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Dtor. del Concurso "Mejores Quesos españoles", convocado por el MAGRAMA (bienio) en seis ediciones. Miembro de Taste Fromage de France
MARIA MORA		Socia fundadora de La Manducateca, tienda especializada en queso, pan y cerveza en Bilbao. Licenciada en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad del País Vasco
M ^ª JOSE ARMENDARIZ		Lda. en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza en la especialidad de Producciones Animales y economía de la empresa agraria. Trabaja en INTIA (Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras agroalimentarias de Navarra
M ^ª RUTH LOZANO		Ingeniero Técnico Agrícola. Master en Calidad y Seguridad de Alimentos. Técnico en el Servicio de Fomento y Promoción del Ins. Canario de Calidad. Catadora en numerosos concursos de Quesos, W.C.Award. Organiza concurso regional de quesos Agrocanarias y miembro del panel de cata del Queso de Flor de Guía
MALEN SARASUA		Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Socia cooperativista del Centro Tecnológico LEARTIKER. Especialista en el sector lácteo, asesorando a nivel tecnológico y en lo referente a la normativa higiénico-sanitaria.
MARIA ARROYO CERRO		Licenciada en Ciencias Biológicas, Responsable de la sección de análisis externos de Laboratorios Arroyo. Asesoría a empresas del sector lácteo y especialmente a queserías
MARIO ROMERO		Profesional del ámbito Gastronómico, Representación y Distribución de Quesos Artesanos. Copropietario de Selección Gastronómica
MIGUEL A. FRIAS		Cocinero, Asesor de queserías, bloguer divulgador de la cultura quesera: elafinadordequesos.blogspot.com.es/

PACO SASTRE MONNEY		Chef, exjefe de cocina directivos del BBVA. Asesor gastronómico, diseño de cartas, menús, compras, personal,RRSS.
RAFAEL DOMINGUEZ GONZÁLEZ		Propietario de la empresa mayorista, Chacón e Hijo, importadores, exportadores y distribuidores, especializados en quesos y charcutería ubicada en Mercatenerife
ROSA MUÑOZ ALONSO		Lic. en Veterinaria por la Univ. Complutense de Madrid. Técnico Especialista en Quesería y Mantequería por la Escuela de Industrias Lácteas de Madrid. Máster de Salud Pública. Actualmente, Técnico Superior en la AECOSAN.
RUBÉN VALBUENA		Propietario de la quesería Granja Cantagrullas en Valladolid y de la tienda Cultivo en Madrid.
SANTIAGO MENEDEZ DE LUARCA		Ingeniero Agrónomo, Vocal Asesor del MAGRAMA. Ha ocupado diferentes cargos dependientes del Mº de Agricultura, Pesca y Alimentación. Fue dtor. del Instituto Nacional de D. de O. y Dtor. gral. de Industrias Agrarias y Alimentarias. Ocupó el puesto de consejero de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias
SARA PEÑAS LLEDÓ		Profesora acreditada Comunidad de Madrid en Análisis Sensorial de Productos Selectos Sumillería
SALVADOR VALERO DURÁN		Gerente de la tienda especialista en quesos, Bon Fromage. En Madrid. Anteriormente ha trabajado en otras tiendas del sector como La Boulette. Se ha formado en diversas queserías y laboratorios del sector.
SUSAN STURMAN		Directora Academia Opus Caseus de Mons France. Escuela de formación específica para profesionales del queso. Miembro de la Junta de Directores de la American Cheese Society.
TERESA GARCÍA JIMÉNEZ		Licenciada en Ciencias Biológicas. Licenciada en Farmacia. Nutricionista de Salud Pública. Directora de los Diplomas de Alimentación y Nutrición 1992-2016.Escuela Nacional de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III