

PROGRAMA DE CONFERENCIAS

MIÉRCOLES 18

CUMBRE DE GANADERÍA

11:00 hrs.

CEREMONIA DE INAUGURACIÓN.

Acto de apertura con autoridades.

12:00 hrs.

“ENGORDAS EN CORRALES EN TRÓPICO”

Ricardo Nieto Ph.D.

13:00 hrs.

“LA IMPORTANCIA DEL MANEJO DE LA DIETA EN LA CALIDAD DEL SEMEN Y LOS ÓVULOS”

Malta Clayton.

FORO DE AGRONEGOCIOS

16:00 hrs.

“EL MERCADO DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS”

Lic. Rodrigo Fernández. | USDEC.

17:00 hrs.

“LA IMPORTANCIA DE LOS MINERALES EN LA NUTRICIÓN Y SALUD ANIMAL”

Ing. Enrique Morales Hernández. | Zeolitech.

JUEVES 19

CUMBRE DE GANADERÍA

10:00 hrs.

“MANEJO INTEGRAL DE PRADERAS”

Dr. Isaías López Guerrero. | INIFAP.

11:00 hrs.

“FORMULACIÓN DE RACIONES BALANCEADAS PARA PRODUCCIÓN DE LECHE Y CARNE”

Ricardo Nieto Ph.D.

Los asistentes deben:

- Llevar sus formulas para que sean revisadas
- Llevar la lista de ingredientes y precios con que cuentan para que se formule el alimento.
- Llevar muestras de los productos que están utilizando (1 kg. es suficiente)

FORO DE AGRONEGOCIOS

16:00 hrs.

“PROGRAMAS DE APOYO Y FINANCIAMIENTO A LA LECHERÍA”

Ing. Juan Manuel Jiménez Romo. | FIRA.

17:00 hrs.

“FINANCIAMIENTO: HERRAMIENTA PARA EL DESARROLLO”

Lic. Alejandra Pulido Moreno. | FND.

18:00 hrs.

“SISTEMAS DE BIODIGESTIÓN: MANEJO DE DESECHOS PECUARIOS Y GENERACIÓN DE ENERGÍA RENOVABLE PARA MEJORAR LAS CONDICIONES DE LOS ESTABLOS LECHEROS DEL TRÓPICO”

Ing. Alexander Bennet Eaton. | Sistema Biobolsa.

ESCUELA DE LÁCTEOS



Miércoles 18

ELABORACIÓN DE QUESO CHIHUAHUA.

10.00 hrs.
Modulo de
QUESOS FRESCOS.

ELABORACIÓN DE QUESO GOUDA.

12.00 hrs.
Modulo de
QUESOS FRESCOS.

ELABORACIÓN DE CINCHO TIERNO PASTEURIZADO.

16.00 hrs.
Modulo de quesos de
PASTAS DURAS.

ELABORACIÓN DE QUESO SBRINZ

18.00 hrs.
Modulo de quesos de
PASTAS DURAS.

Jueves 19

ELABORACIÓN DE QUESO AÑEJO.

10.00 hrs.
Modulo de
QUESOS FRESCOS.

ELABORACIÓN DE QUESO CUARTIROLO.

15.00 hrs.
Modulo de quesos de
PASTAS DURAS.

**INSCRIPCIÓN AL MODULO DE
QUESOS FRESCOS**

\$1,000.00 mxn.

**INSCRIPCIÓN AL MODULO DE
QUESOS DE PASTA DURA**

\$1,500.00 mxn.