



Proyecto apoyado por



Seminario Internacional

Tecnología, asociatividad y agregación de valor: Claves para el desarrollo y la comercialización de productos caprinos

CANELA, Jueves 26 de septiembre

Salón Cultural Canela Baja, Cura Hidalgo N° 345, Canela, Región de Coquimbo

PROGRAMA

9:00 - 10:00 Acreditación - Café de Bienvenida

10:00 - 10:20 Saludo de Autoridades

10:20 - 10:30 Inauguración

10:30 - 11:10 Aspectos técnicos de la alimentación caprina

Alex Carrasco, Médico Veterinario, U. Iberoamericana. M. Sc. Nutrición Animal, U. de Zaragoza y CIHEAM - IAMZ, España. Rubrista Pecuario, INDAP - R. Coquimbo. Chile.

11:10 - 11:50 Perspectivas de la producción de leche de cabra y desarrollo caprino chileno

Juan Burrows, Médico Veterinario, Universidad de Chile. Académico Universidad Mayor y Universidad Santo Tomás, Santiago. Chile.

11:50 - 12:50 Aspectos claves en la determinación de rentabilidad de rebaños caprinos modernos

Yves Lefrileux, Ingeniero Agrícola. Jefe de Proyectos, Institut de l'Elevage (IDELE). Ferme expérimentale caprine du Pradel. Francia.

12:50 - 14:00 Cóctel

14:00 - 14:45 Experiencia y estrategia desarrollada por Francia para el apoyo a productores de leche y queso de cabra

Sophie Espinosa, Ingeniero Agrónoma, Directora de Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres (FNEC). Francia.

14:45 - 15:30 Colectivo Fermento: Trabajo Colaborativo en Territorio Chileno

Carolina Contreras, Arquitecto, PUC, M. Sc. Diseño Urbano, TU Delft, Holanda. Docente Elaboración Láctea, Casa de Oficios. Directora Colectivo Fermentos, Santiago. Chile.

- 15:30 – 16:15 Alternativas de productos elaborados con carne de cabra adulta**
*Marcelo Lazarte, Ing Agrónomo, U. Nacional Santiago del Estero, Argentina.
Extensionista caprino, INTA Jujuy. Santiago del Estero, Argentina*
- 16:15 – 16:30 Snack Protéico de carne de cabra**
*Paola Ravazzano, Chef, Licenciada en Educación y Magister en Innovación
Aplicada, INACAP. Docente INACAP. La Serena, Chile.*
- 16:30 – 17:00 Viaje por las regiones de Chile con una cata de queso de cabra**
*Manuel Zamora, Ing. Agrónomo, PUC. MBA, UAI. Miembro Guilde Internationale
des Fromagers. Asesor y Consultor Industrias Lácteas de queso de cabra, oveja y
vaca.*