



Europa
invierte en las zonas rurales

X Foro Nacional del Caprino

30 Y 31 DE MAYO ANTEQUERA 2019

"Los pilares del Sector Caprino Nacional"



Organiza y Colaborador Oficial:



Colaboradores Preferentes:



Empresas colaboradoras:



Eprinex Multi



Colaboran:



COMITÉ ORGANIZADOR.

JUNTA DE GOBIERNO CABRANDALUCIA:

D. Manuel Gutiérrez Vázquez, presidente.

D. Jose María Fernández Castro, vicepresidente.

D. Fº Javier García Cervilla, secretario.

D. Manuel Salcedo Martín, tesorero.

Vocales: D. Juan Luis González Rosas, D. Arturo Barroso Caballero, D. Juan Antonio Gómez Gómez, D. José García Carrasco.

SECRETARIOS TÉCNICOS Y EJECUTIVOS:

Dº. Olga González Casquet,

Dº. Mª Dolores López Fariña, D. Javier Fernández Álvarez, Dº. Sara Rey Sanz,

D. Francisco López Jiménez, Dº. Carmen Lara González.

TÉCNICO CABRANDALUCIA: D. Miguel García García.

COORDINADOR DEL COMITÉ ORGANIZADOR: D. Juan Manuel Micheo Puig

COMITÉ ASESOR.

- D. Francisco de Asís Ruiz Morales. IFAPA, IGA España.
 - D. Manuel Luque Cuesta. FEAGAS.
- D. Manuel Sánchez Rodríguez. Universidad de Córdoba
 - Dº. Yolanda Mena Guerrero. Universidad de Sevilla.
 - Dº. Lorena Figueroba Moreno. COAG Andalucía
 - D. Miguel Ángel Bolancé. UPA Andalucía.
 - D. Carlos Carreira de la Fuente. ASAJA Málaga.
- D. Jorge Díaz Bellido. Cooperativas Agro-alimentarias.

COMUNICACIÓN.

www.laleoneracomunicacion.com

COMITÉ REDACTOR DE CONCLUSIONES.

- D. Francisco de Asís Ruiz Morales.
 - Dº. Rebeca Paniagua Mediero.
 - D. Juan Manuel Micheo Puig.
 - Dº. Mª Dolores López Fariña
 - D. Javier Fernández Álvarez.
 - Dº. Sara Rey Sanz.
 - Dº. Olga González Casquet.
 - D. Francisco López Jiménez.
 - Dº. Carmen Lara González.
 - D. Manuel Gutiérrez Vázquez.
 - D. Manuel Fernández Morente.
 - D. Rafael Olvera Porcel.



X Foro Nacional del Caprino: "Los pilares del sector caprino nacional"

Antequera, 30 y 31 de mayo de 2019

Sede Social DCOOP

INFORMACIÓN GENERAL

FECHAS Y HORARIOS

X Foro Nacional Caprino: 30 y 31 de mayo de 2019

Entrega de documentación: jueves 30 a partir de las 09:00h.

PLAZO DE INSCRIPCIÓN: hasta el 24 de mayo 2019

SEDE DEL FORO.

Lugar de celebración: Sede social DCOOP.

Ctra. Córdoba s/n Apartado 300, 29200 Antequera (Málaga)

ACTOS DEL CONGRESO.

Coffe-breaks / Almuerzos: : Sede social DCOOP

Cena de gala: Hotel Finca Eslava. Ctra. de Córdoba km.120, 29200 Antequera (Málaga)

HOTELES OFICIALES DEL CONGRESO.

Hotel Finca Eslava, Hotel Lozano, Hotel Las Villas de Antikaria, Hotel Los Dólmenes.

SECRETARIA TÉCNICA, INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES.

Sede administrativa de Cabrandalucía.

Cortijo Peinado. Carretera Atarfe-Fuente Vaqueros, km 1,5. 18340. Fuente Vaqueros, Granada.

www.cabrandalucia.com | forocaprino@cabrandalucia.com

VENTA DE ENTRADAS AL FORO CAPRINO:

SOLAMENTE A TRAVÉS DE LA WEB: www.cabrandalucia.com

(pago por transferencia bancaria o mediante tarjeta de crédito)

Cómo comprar tus entradas para el foro caprino, reservar hotel y comidas.

Visita la sección "ENTRADAS FORO":

<http://www.cabrandalucia.com/inicio/foro-nacional-caprino/entradasforo>

1. Desde la tienda on-line podrás comprar:

- Entradas al congreso con comida incluida (1 ó 2 días).
- Cena de gala del foro (día 30 de mayo).
- Reservar habitación de hotel en 3 alojamientos disponibles (habitación individual, doble, triple o cuádruple). LA VENTA DE LAS HABITACIONES DE HOTEL SON SÓLO PARA LA NOCHE DEL 30 DE MAYO

Haz click en los servicios que deseas comprar y éstos se acumularán en tu carrito de la compra.

2. Métodos de pago disponibles.

Los métodos de pago disponibles son:

Transferencia bancaria:

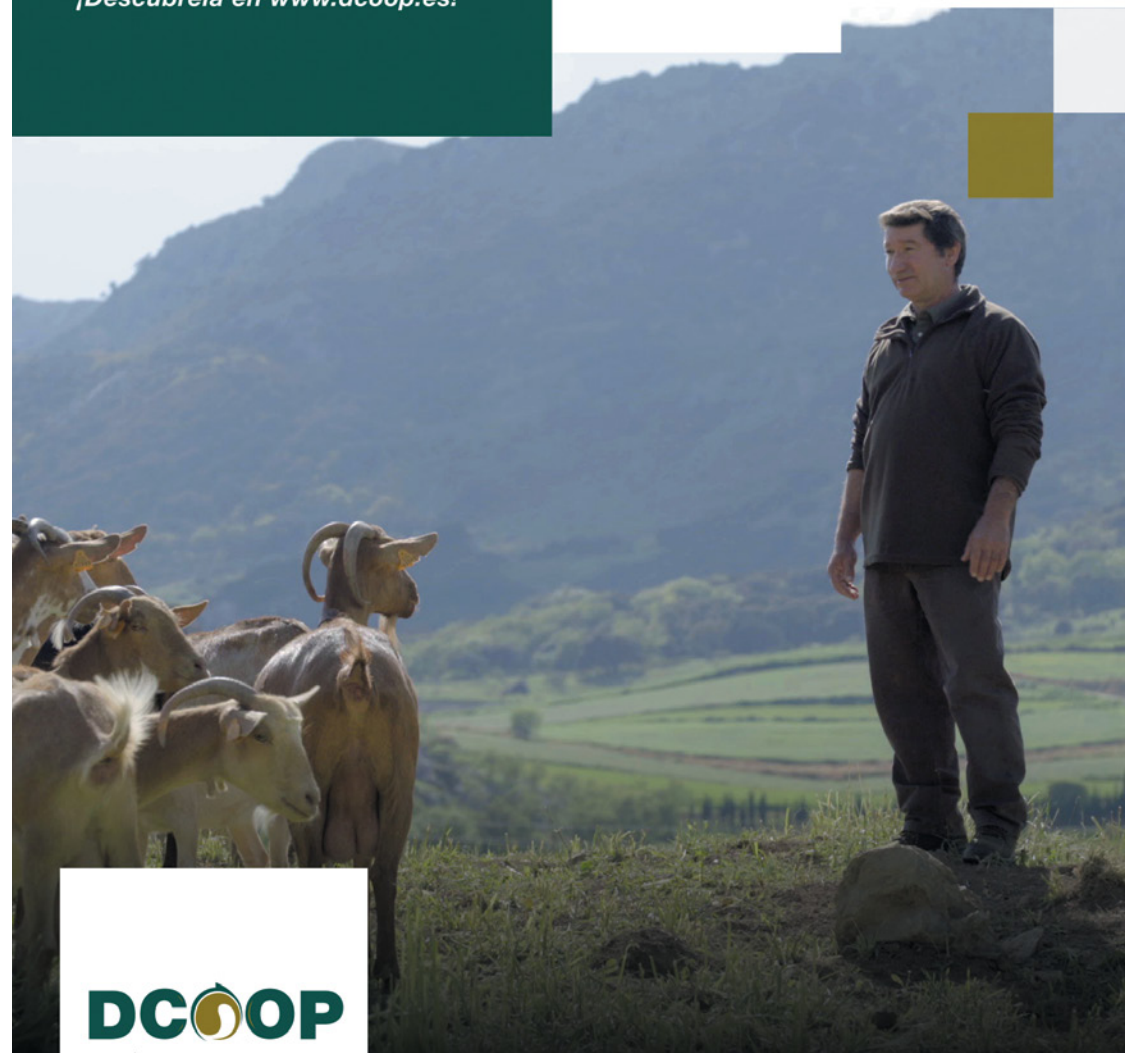
En este caso, cuando termines de realizar un pedido te aparecerá el número de cuenta al que tienes que realizarla.

Es necesario que nos envíes el justificante de transferencia a: forocaprino@cabrandalucia.com para poder terminar de efectuar la reserva. Te contestaremos a este email para confirmarte que tu reserva se ha efectuado con éxito.

Una historia
de esfuerzo y entrega
de más de 75.000
familias

¡Descúbrela en www.dcoop.es!

Detrás de cada una de las miles de familias que forman Dcoop hay una historia de esfuerzo y entrega para conseguir productos de calidad y ofrecértelos directamente.



DCOOP
Tierras con Alma

Síguenos:



www.dcoop.es

Pago con tarjeta bancaria:

En este caso, cuando termines de realizar un pedido escoge la opción pago con tarjeta.

Introduce los datos de tu tarjeta bancaria.

Cuando finalices la compra te llegará un email con todos los datos de tu reserva y ¡listo! (No es necesario que nos mandes nada).

3. Quiero comprar varias entradas para varios asistentes al foro a la vez. ¿Es posible?

¡Sí es posible! Podrás comprar tantas entradas como desees, así como cenas o reservas de hotel de una sola vez.

Añade al carrito de la compra los servicios que deseas comprar. Cuando hayas añadido todos los servicios que quieres, haz click en el carrito de la compra que aparece en la parte superior derecha de la web.

Se te abrirá un formulario donde podrás modificar el número de productos.

Es muy importante que indiques para quién son esos servicios, rellena el campo: "INDÍCANOS EL NOMBRE COMPLETO Y DNI DE CADA UNO DE LOS ASISTENTES"

4. Ya he hecho la compra a través de la web. Ahora, ¿qué debo hacer?

Deberás imprimir el email que te hemos enviado con tu confirmación de pedido y presentarlo en la secretaria del foro.

Allí podrás recoger tu acreditación con el resto de documentación.

Si has reservado hotel, ten en cuenta que el check-in en los hoteles no podrás hacerlo hasta las 16:00h. del día 30 de mayo.

5. ¿Puedo comprar fuera de España?

Sí, no hay ningún problema. Puedes efectuar el pago igualmente mediante transferencia y mediante tarjeta bancaria.

DISTINTIVOS DE PARTICIPANTES EN EL FORO.

Por razones de seguridad y control es imprescindible llevar, en lugar visible, la acreditación que se entregará con la documentación y que permite la entrada a la sala del Foro, almuerzos, cena y alojamiento.

CUOTAS DE INSCRIPCIÓN DEL FORO.

Precio inscripciones (I.V.A. incluido).

- Entrada + comidas los 2 días: 130 €
- Entrada sólo día 30 + comida: 80 €
- Entrada sólo día 31 + comida: 80 €
- Cena de Gala día 30 de mayo: 35 €

ALOJAMIENTO.

- Alojamiento en Hotel Lozano*** (sólo alojamiento):

- Habitación Individual: 55 €
- Habitación Doble: 70 €

- Alojamiento en Hotel Las Villas de Antikaria*** (alojamiento+desayuno):

- Habitación Individual: 60 € · Habitación Triple: 90 €
- Habitación Doble: 75 € · Habitación Cuádruple: 115 €

- Alojamiento en Hotel Los Dólmenes *** (alojamiento+desayuno):

- Habitación Doble: 75 €

La cuota de inscripción al Foro incluye: Acreditación entrada a sala de mesas redondas y almuerzos; cena y alojamiento, en su caso. Carpeta con documentación del Foro. Diploma de asistencia. Ponencias disponibles para su descarga en la página web de Cabrandalucía una vez finalizado el evento.



Piensos
inalsa



www.piensos-inalsa.com

JUEVES, 30 DE MAYO 2018

09:00 h. Recogida de documentación.

10:00 h. Inauguración. D. Rafael Sánchez de Puerta, Director General de DCOOP, Representante del Colegio de Veterinarios de Málaga, Representante de la Excm. Diputación Provincial de Málaga, Representante de la Junta de Andalucía, Representante del Ayuntamiento de Antequera, Presidente de Cabrandalucía.

10:30 h. CONFERENCIA INAUGURAL: "La comunicación como herramienta para revalorizar el sector caprino" D^a Elisa Plumed Lucas. Secretaria general de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España (APE).

11:30 h. Café.

Módulo 1: PRODUCCIÓN CAPRINA

OBJETIVOS: La ganadería está siendo puesta en duda en el debate social actual. La contaminación generada por el ganado vacuno, las críticas de los animalistas al modelo productivo, las demandas de bienestar animal en la Unión Europea, las dudas sobre la necesidad o no del consumo de carne, etc. están encima de la mesa. ¿Se calculan bien los impactos ambientales de la ganadería? ¿Es la ganadería extensiva una alternativa a los modelos que actualmente imperan? ¿Se puede producir de manera más sostenible? ¿Está reñida la sostenibilidad con la mejora de la gestión? ¿Es el bienestar animal un impedimento o una oportunidad? La ganadería caprina pensamos que puede ofrecer alternativas a todos estos problemas. Se trata de avanzar en este debate.

Mesa redonda Módulo 1: "Hacia donde debe ir la producción caprina del futuro"

Modera: D^a Sara Rey. Presidenta de la Universidad Rural Paulo Freire "Sierra de Huelva".

12:00 h. "Como medir la huella de carbono en la ganadería caprina" D. Juan Manuel Mancilla Leytón. Profesor contratado doctor de la Universidad de Sevilla.

12:30 h. "¿Es rentable el Bienestar animal?"

D. Diego Ruiz di Genova. Coordinador de servicios técnicos de leche de COVAP. Ponencia patrocinada por



12:50 h. "Las razas caprinas autóctonas y el medio ambiente" D. Francisco López Jiménez. Secretario ejecutivo de las asociaciones de la raza caprina Negra Serrana y la oveja Montesina.

13:10 h. "Gestión y manejo de la recría de chivas. Programa GESTIMILK MODEL" D. Francisco José Marques Benito y D. Javier Romero Francés. Servicios técnicos de NANTA. Ponencia patrocinada por



13:40 h. Debate Módulo 1.

14:30 h. Almuerzo.

Alimentación Animal

COVAP



www.agrocovap.es

MODULO 2: SANIDAD CAPRINA

OBJETIVOS: Como siempre son muchos los retos que tiene el sector caprino en la sanidad. En la situación actual donde impera la sostenibilidad y el medio ambiente, es un reto mejorar la prevención de las enfermedades y su control frente a su tratamiento, muchas veces limitado por seguridad alimentaria. La situación de la tuberculosis caprina, el control de la paratuberculosis, las mamitis, la agalaxia o el CAEV, la medicina alternativa y la gestión sanitaria integral de la granja son temas que se tratarán en esta mesa. En ella pretendemos profundizar en la prevención, el control y la gestión sanitaria de las explotaciones caprinas.

Mesa redonda Módulo 2: "La prevención, el control y tratamientos alternativos en la sanidad caprina"

Modera: D. Manuel Fernández Morente. Jefe de Servicio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

 **16:00 h. "Introducción: Situación actual de la campaña de control de Tuberculosis caprina en Andalucía".**

 **16:15 h. "Aspectos prácticos de la vacunación frente a la Paratuberculosis caprina y su implicación en el diagnóstico de la Tuberculosis"** D. Valentín Pérez, director del departamento de sanidad animal de la Universidad de León. Ponencia patrocinada por 

 **16:50 h. "Como controlar el CAEV y otros Lentivirus caprinos"** D. Ramesses Reina Arias. Investigador Ramón y Cajal del Instituto de Biotecnología del CSIC de Navarra.

 **17:10 h. "Control de la agalaxia contagiosa en caprino"** D. Christian de la Fe Rodríguez. Catedrático del Departamento de Sanidad Animal de la Universidad de Murcia.


17:30 h. Café.

 **18:00 h. "Control de costes en la prevención de las mamitis caprinas"** D. Miguel Ángel Sanz Franco.

Técnico de pequeños rumiantes de HIPRA. Ponencia patrocinada por  La Referencia en Prevención para Salud Animal

 **18:20 h. "Sanidad y gestión de granjas caprinas"** D. Francisco Barrientos López. Veterinario de NUTEVET.

 **18:40 h. "Opciones nutraceuticas para rumiantes en programas de reducción de medicación"** D. Pablo Martín Atance.

Product Manager de Adibio. Ponencia patrocinada por 

19:00 h. Debate Módulo 2.

20:00 h. Fin de la primera jornada.

22:00 h. Cena de Gala X Foro Caprino en Hotel Finca Eslava. Entrega de premios del X Concurso de Fotografía de Cabrandalucía.

Metabolik

La vía metabólica hacia la eficiencia



Reactivador inmediato del metabolismo



METABOLIK Cada 100 ml contienen: Hidrocloruro de l-carnitina 613.3 mg (equivalente a 500 mg de l-carnitina), Acido tióctico 20 mg, Hidrocloruro de piridoxina 15 mg, Cianocobalamina 3 mg, d-l-Acetilmetionina 2000 mg, l-Arginina 240 mg, Hidrocloruro de l-ornitina 153.2 mg (equivalente a 120 mg de l-ornitina), l-Citrulina 120 mg, Hidrocloruro de l-lisina 62.5 mg (equivalente a 50 mg de l-lisina), Glicina 150 mg, Acido aspártico 150 mg, Acido glutámico 150 mg, Fructosa 5000 mg, Sorbitol 8000 mg, Excipientes c.b.p. 100 ml. **TIEMPO DE ESPERA** - Nulo. **ALMACENAMIENTO** - Consérvese a temperatura ambiente, lejos de las fuentes de luz y calor. **INDICACIONES:** METABOLIK está indicado en todas las afecciones tóxicas y metabólicas, en situaciones en las cuales está involucrada la funcionalidad hepática como así también ante manifestaciones de debilidad general física en bovinos, equinos, ovinos y caprinos: Cetosis y acidosis, esteatosis hepática, Toxemia de la preñez, hepatopatías (esteatosis hepática), intoxicación endógena (tubo digestivo, mastitis aguda, retención de placenta), intoxicación alimenticia, anorexia, convalecencia post-operatoria, intoxicación amoniacal, parasitosis, bajo rendimiento, fatiga o debilidad física, situaciones de estrés. **DOSIS Y VIAS DE ADMINISTRACIÓN:** Bovinos y caballos adultos: 250-500 ml dos veces al día por vía endovenosa o subcutánea. Terneros, potros, ovinos y caprinos adultos: 250 ml dos veces al día por vía endovenosa, subcutánea o intraperitoneal. Corderos y cabritos: 20-40 ml por cada 10 kg de peso corporal, dos veces al día por vía endovenosa o subcutánea.

La salud animal en manos del Veterinario

Fatro SpA.

Vía Emilia, 285

40064 • Ozzano Emilia • Bolonia • ITALIA

Fatro Ibérica

vet@fatroiberica.es

www.fatroiberica.es



VIERNES 31 DE MAYO 2019

Módulo 3: **COMERCIALIZACIÓN EN EL SECTOR CAPRINO**

OBJETIVOS: LEI mercado de la leche aunque ahora al alza, sigue inestable, lo que limita la profesionalización del sector. La demanda sigue creciendo y el interés por la leche de cabra va en aumento. Pueden existir algunas vías de dar valor a los productos. El mercado y los consumidores demandan calidad, seguridad alimentaria, bienestar animal, producciones sostenibles, etc. La concentración de la oferta, la mejora de la calidad, la producción libre de antibióticos... El ejemplo de algunas cooperativas como Dcoop, la certificación libre de antibióticos, las estrategias de fomento de la calidad de algunas industrias o los planteamientos en otros lugares de Europa se analizarán en esta mesa. Se trata de explorar estas vías para mejorar la estabilidad del precio de la leche y fomentar las inversiones a medio y largo plazo en las granjas.

Mesa redonda Módulo 3: "Estrategias para aumentar el valor de la leche de cabra"

Modera: D. Rafael Olvera Porcel. Asesor técnico del Instituto de Investigación y Formación Agraria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

10:00 h. "La estrategia de DCOOP para la Leche de Cabra" D. Ramón Aliaga Carrión. Gerente de la división de caprino de DCOOP.

10:20 h. "Experiencias y expectativas de futuro en la demanda de Productos Libres de Antibióticos" D^a. Rosario Gutiérrez Peña. Responsable de I+D+i producción ganadera del Grupo Terra Valis. Ponencia patrocinada por 

10:40 h. "Una apuesta por leche de calidad" D. Fernando Martínez Sánchez. Responsable de calidad de Leche en Queserías Entrepinares SAU.

11:00 h. "Oportunidades de mercado para la leche ecológica" D^a Lidia Chica González. Delegada territorial del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE) en Málaga y Granada.

11:20 h. "Leche y bienestar animal: un ejemplo de colaboración productores-industria" D. Félix Diez Fariza. Responsable del Programa de Bienestar Animal de Calidad Pascual.

11:50 h. Debate Módulo 3

12:45 h. Café.

VENTANA AL CAPRINO

13:15 h. "Exposición del proyecto docente de apoyo a la ganadería extensiva y trashumante" D. Antonio Contreras, catedrático del departamento de Sanidad Animal de la Universidad de Murcia y **D. Ángel Gómez Martín,** profesor de la Facultad de Veterinaria CEU Cardenal Herrera de Valencia.

Maestros artesanos del queso puro de cabra



GANADOR DE UN SUPER GOLD WORLD CHEESE AWARDS 2017



C/Limitación 14, Pol. Ind. La Huertecilla 29196 El Tarajal, Málaga www.quesoselpinsapo.com

13:45 h. Presentación de conclusiones del Foro. Con la colaboración de la Revista Tierras de Caprino y **Clausura del X Foro Nacional del Caprino**, por D. Antonio Luque Luque, Presidente de DCOOP y D. Manuel Gutiérrez Vázquez, Presidente de Cabrandalucía

14:00 h. Visita al nuevo centro de recogida de leche de DCOOP.

14:30 h. Almuerzo.

ACTIVIDADES PARALELAS

- **Reunión del comité técnico del proyecto "Implementación de un sistema de asesoramiento para la gestión sostenible del caprino andaluz" Grupo Operativo AMALTEA.** Viernes 31 de mayo, de 17 a 19 h.

- **X Concurso de Fotografía de Cabrandalucía**

Con motivo de la celebración del X Foro Nacional del Caprino, Cabrandalucía ha convocado el X Concurso de Fotografía. El objeto de esta convocatoria es estimular a los amantes de la fotografía a plasmar su quehacer diario en el trabajo y proveer a la Federación de un archivo gráfico de calidad. Podrán concursar los inscritos en el congreso así como todos los ganaderos socios de Cabrandalucía. Tema: todos los relacionados con la caprinotecnia y el ganado caprino. Bases en: www.cabrandalucia.com

- **Sesión de poster de la IGA**

La Asociación Internacional de Caprino (IGA-goat) es una red global de personas y organizaciones interesadas en el desarrollo del sector caprino a nivel mundial. Entre sus misiones destaca la de promocionar el desarrollo y la investigación del sector caprino para el beneficio de la población.

Como ocurrió en las cuatro últimas ediciones del Foro Nacional de Caprino, participaremos organizando una sesión de poster, con objeto de que investigadores, técnicos, empresas y organismos puedan presentar las actividades, proyectos e investigaciones que están llevando a cabo alrededor del sector caprino.

Los trabajos serán enviados a la dirección: igaespana@gmail.com siguiendo el modelo adjunto. La fecha límite de recepción de trabajos será el domingo 26 de mayo de 2019.

Durante el primer día de celebración del foro se dispondrá de un espacio para la colocación de los posters. Estos tendrán un tamaño de un A2 (420 x 594 mm). Posteriormente, los posters serán publicados "on line" en la web de www.cabraespana.com. En caso de que ningún miembro del equipo pueda asistir al Foro, póngase en contacto con nosotros en el correo igaespana@gmail.com

Se expedirá un certificado de presentación de los trabajos.

- **Presentación de la FIRC**

- **Exposición fotográfica del proyecto "La última frontera"**



analíticaveterinaria
laboratorio de diagnóstico y asesoramiento

aritz bidea 18 bajo mungia 48100 vizcaya tfno: 94 674 42 51 analitica@analiticaveterinaria.com www.analiticaveterinaria.com

microbiología
serología
parasitología
hematología
bioquímica
biología molecular
anatomía patológica
alimentos y aguas



Siempre cerca del clínico



analíticaveterinaria



laboratorio **CERTIFICADO** por la norma **ISO 9001**

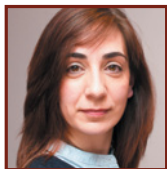
aritz bidea, 18 bajo
48100 mungia [vizcaya]
tel./ fax 94 674 42 51

www.analiticaveterinaria.com
analitica@analiticaveterinaria.com

PROGRAMA DEL FORO

RESEÑAS BIOGRÁFICAS DE LOS PONENTES

D^a. Elisa Plumed Lucas



Periodista freelance experta en Agricultura y Alimentación. Actualmente asesora sobre comunicación en empresas del sector agroalimentario y escribe de política y economía agraria en la www.lacriba.net. Durante 15 años trabajó en el Grupo Europa Agraria, —los últimos siete dirigiendo el periódico Europa Agraria—. Colaboradora en temas de agricultura de Radio Zaragoza Cadena Ser durante 12 años, también coordinó y presentó un programa de debate agrario en la televisión local Ejea TV. Es secretaria general de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España, APAE, y desde 2017 co-directora del curso de Experto en Comunicación Agroalimentaria.

D^a. Sara Rey Sanz



Miembro fundador de la Universidad Rural Paulo Freire Sierra de Huelva. Movimiento que pretende crear espacios de participación social aunando saberes del entorno rural con las necesidades de las situaciones cotidianas. A través de los modelos pedagógicos de Paulo Freire hacia el fomento de los sistemas agroecológicos y canales directos de comercialización de productos locales, la dinamización social y puesta en valor de los oficios rurales. Entre sus grandes retos se encuentra aunar generaciones para entender los procesos y respetarlos favoreciendo la fijación de la población rural. Veterinaria de formación, especializada en sistemas tradicionales de producción y en Ganadería ecológica. Con experiencia laboral como veterinaria de entorno rural, acompañamiento de explotaciones ecológicas, campañas de saneamiento y aprovechamien-

to de los recursos naturales endógenos. Especializada en el ganado caprino. Actualmente trabaja como técnica en la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Caprino de raza Blanca Andaluza o Serrana (ABLANSE).

D. Juan Manuel Mancilla Leytón



Profesor Contratado Doctor del Departamento de Biología Vegetal y Ecología de la Universidad de Sevilla. Desarrolla una consolidada línea de trabajo sobre sucesión y producción de recursos de la vegetación mediterránea y su uso por los herbívoros (fundamentalmente rumiantes domésticos). Sus estancias de investigación en Centros Nacionales (CSIC- Estación Biológica de Doñana; INIA-Centro de Investigación Forestal) e Internacionales (CNRS-Centre d' Ecologie Fonctionnelle & Evolutive) y Universidades europeas (Università degli studi del Piemonte Orientale, Alessandria), le ha permitido enriquecer su conocimiento científico y la incorporación de nuevas técnicas analíticas a su grupo de investigación (Grupo de Investigación de Ecología de Sistemas Agrarios Ganaderos y Forestales, RNM 318). Su participación en varios proyectos de investigación, algunos de ellos en colaboración con diferentes Centros de Investigación y Universidades Nacionales, le ha permitido realizar aportaciones de índole profesional en el campo de la Ecología, específicamente sobre la dinámica y regeneración de la vegetación en la dehesa y los servicios ecosistémicos de la ganadería doméstica en los ecosistemas Mediterráneos.

D. Diego Ruiz di Genova



Nacido en Argentina, en 1970 en un pequeño pueblo con más vacas que habitantes. En 1994 Médico Veterinario por la universidad Nacional de Río Cuarto (Argentina), Doctor por la Universidad de Córdoba (España) en 1997, tesis "Sistemas avanzados de gestión y optimización de la producción de carne en la pampa". Autó-

nomo y profesor universitario en Argentina hasta el año 2000. Desde el 2001 trabajando en COVAP en Servicios Técnicos y Nutrición, actualmente Coordinador de los servicios técnicos de leche de la cooperativa.

D. Francisco López Jiménez



Nacido y criado en Santiago de la Espada. Jaén. En el seno de una familia de ganaderos trashumantes de ovino Segureño y Cabra Blanca Andaluza. En la actualidad aún realizan trashumancia con el rebaño familiar. Licenciado en veterinaria por la UCO. Estudiante ERASMUS en PISA (Italia), en el curso académico 1995-1996.

Vida Profesional enfocada a la Producción Animal de los Pequeños Rumiantes y últimamente ligado a la recuperación de dos Razas gravemente amenazadas: Secretario Ejecutivo Asociación Nacional de Criadores de Oveja Montesina desde 2008 Y Secretario Ejecutivo de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Caprino de Raza Negra Serrana Castiza, desde 2018.

Fue Director Sanitario ADSG ovino, caprino y bovino LOS CAMPOS desde 1997 hasta 2012. Veterinario especialista taurino desde año 2000.

Entre sus inquietudes profesionales está contribuir a la recuperación y asentamiento de los rebaños ovinos y caprinos en sus zonas de cría habituales, sin los cuales la conservación de los grandes Espacios Naturales Protegidos no será posible, y la revalorización profesional y personal de la figura del pastor, cabrero o vaquero como verdadero GESTOR MEDIOAMBIENTAL.

D. Francisco José Marques Benito



Licenciado en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid en 1985, posee un Grado en Nutrición y Dietética Humana por la Universidad Católica UCAM De Murcia (2013) y un Master en Nutrición Deportiva y Cineantropo-

metría por Universidad De Valencia (2014). Veterinario del equipo técnico de pequeños rumiantes en la empresa NANTA en los últimos 10 años y en la empresa CARGILL durante 21 años, encargado de formular tanto concentrados como raciones para explotaciones de cabras y de ovino lechero. Presta apoyo al equipo comercial de NANTA y es veterinario Patólogo de Campo en Pequeños rumiantes.

D. Javier Romero Francés



Nacido en Málaga en 1967. Diplomado en Ingeniería Agrícola por la Universidad Sevilla en 1990. Completa estudios como Técnico en Industria Agroalimentaria en 1992 en Sevilla, y en Gestión Empresarial en 2012 por la Universidad Antonio de Nebrija (Madrid), entre otros. Desarrolla su actividad profesional desde 1996 en NANTA, S.A. como Servicio Técnico especialista y Responsable de Nutrición Animal en Rumiantes, en Andalucía y Canarias, actividad que comparte con la de Project Manager (España y Portugal) en el desarrollo de nuevos proyectos de negocio en el ámbito de Rumiantes. Involucrado actualmente en programas de sostenibilidad y bienestar animal en pequeños rumiantes.

D. Manuel Fernández Morente



Jefe de Servicio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

D. Valentín Pérez



Ejerce su actividad docente e investigadora en el Departamento de Sanidad Animal de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León (ULE) y en el Instituto de Ganadería de Montaña (CSIC-ULE). Es licenciado y doctor en veterinaria por la Universidad de Zaragoza y ha desempeñado su actividad

profesional, entre otros centros, en el Moredun Research Institute (Edimburgo, Gran Bretaña) y desde 1995 en la ULE. Ha realizado asimismo estancias en las Universidades de Cornell y de California en Davis (Estados Unidos). Es Diplomado del "European College of Small Ruminant Animal Health and Management" (ECSRHM) y del "European College of Veterinary Pathology" (ECVP), que reconoce a los especialistas en pequeños rumiantes y en anatomía patológica veterinaria respectivamente. Desde 1995, desempeña una labor continuada en el servicio de diagnóstico de la Facultad de Veterinaria de León, especialmente en necropsias de rumiantes. En el campo investigador, sus estudios se centran en el ámbito de las enfermedades producidas por agentes infecciosos intracelulares en rumiantes, principalmente las producidas por micobacterias (paratuberculosis). Así mismo, colabora en labores de asistencia técnica e investigación con varias empresas farmacéuticas, veterinarios clínicos y asociaciones de ganaderos. Ha publicado más de 175 artículos de investigación y divulgación, financiados por proyectos regionales, nacionales y europeos, habiendo sido investigador responsable de varios de ellos. Ha formado parte del comité científico de varios congresos nacionales e internacionales, y pertenece a varias asociaciones científicas, ANEMBE y SEOC entre otras.

D. Ramses Reina Arias



Es licenciado en Biología y Bioquímica por la Universidad de Navarra. Posteriormente, ha investigado en el Servicio de Investigación Agroalimentaria SIA-DGA (Montañana, Zaragoza), y en el Instituto de Agrobiotecnología, centro mixto del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), la Universidad Pública de Navarra y el Gobierno de Navarra. Además, ha realizado estancias en la Facultad de Medicina Veterinaria en Viena (Austria) y en la Universidad de Cambridge (Inglaterra). Investigador Ramón y Cajal del Instituto de Biotecnología del CSIC de Navarra, es inves-

tigador científico post doctoral desde hace 18 años. En su tesis doctoral, desarrolló una vacuna contra el virus ovino Maedi Visna que consigue una protección del animal de hasta dos años en los que mantiene su actividad productiva.

D. Christian de la Fe Rodríguez



Catedrático del Área de Sanidad Animal de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia. Doctor en Veterinaria por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria con Premio Extraordinario. Máster Superior en Prevención de Riesgos (Especialidad en Higiene Industrial). Participación en proyectos competitivos y contratos de asesoramiento en I+D celebrados con empresas del sector primario de forma regular desde 2000. Ha dirigido 9 Tesis Doctorales, varias con Premio Extraordinario y Doctorado Europeo o Internacional. Asesor del área de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura y Pesca, la Junta de Castilla y León o la Junta de Castilla La-Mancha. Miembro titular del Comité de Bioseguridad en Experimentación de la UMU desde su creación, en el año 2015. He sido Vicedecano de Estudiantes y Relaciones Internacionales e Institucionales de la Facultad de Veterinaria, y coordinador de movilidad y prácticas extracurriculares del centro (2012-2016).

D. Miguel Ángel Sanz Franco



Licenciado en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza en 1993. Después de 10 años de experiencia de campo como veterinario de Cooperativas y ADS de Rumiantes, pasa a la empresa de Productos Zoonosanitarios especializándose en Biológicos de Rumiantes. Ha participado en diferentes publicaciones y comunicaciones en los campos de la Reproducción y del Control de Mamitis en Rumiantes. En la actualidad es Técnico de Pequeños Rumiantes de HIPRA.

NUEVO

Burgo de Arias

CABRA

100% *Leche de cabra*
100% *Ingredientes naturales*



**Y UN SABOR SUAV...SABROS...
QUE ESTÁ MUY BUENO...
QUE TE SOPRENDE..., A VER,
LO MEJOR ES QUE LO PRUEBES**



D. Francisco Barrientos López

Veterinario especialista en zootecnia. Desarrolla su trabajo en la zona de Castilla la Mancha desde el año 1997 en explotaciones de pequeños rumiantes. En 2007, él junto a un grupo de veterinarios, crearon una empresa llamada Nutevet S.L. para mejorar y ampliar los servicios a los ganaderos. En ese momento se inicia un servicio de Gestión Integral a explotaciones que intenta solventar cualquier necesidad que se requiera en la misma. En la actualidad desarrollan un plan de gestión en explotaciones que tiene como última finalidad conseguir que sean rentables, seguras y sostenibles.



D. Pablo Martín Atance

Veterinario licenciado y doctorado por la Universidad de Murcia. Dedicado al desarrollo de aplicaciones fito-terapéuticas, investigación, diseño, implantación industrial y comercial de preparados nutracéuticos para animales, dirigidos a la corrección de trastornos metabólicos e infecciosos habituales en ganadería. Con una amplia trayectoria en Sanidad Animal, experiencia empresarial, asesoría, transferencia de ciencia y tecnología a empresas e instituciones vinculadas a la producción animal, la gestión de la fauna silvestre y el territorio. Especializado en la gestión de poblaciones animales, análisis ecológico de los riesgos determinantes de enfermedades epizooticas y transmisión de agentes patógenos entre diferentes especies. En la actualidad es Product Manager en ADIBIO S.L.



D. Rafael Olvera Porcel

Rafael Olvera Porcel (Guadix, Granada 1966) es licenciado en Veterinaria por la Universidad de Córdoba y funcionario del Cuerpo Superior Facultativo de la Junta de Andalucía.



Forma parte de la Consejería de Agricultura desde el año 1995, donde ha ocupado distintos puestos como funcionario, tanto en Servicios Centrales como en Oficina Comarcal Agraria y en Delegación Provincial.

Ha sido Jefe del Servicio de Producción Ganadera de la Junta de Andalucía desde 2006 hasta el 2012 y Director General de la Producción Agrícola y Ganadera desde 2012 a 2018. En la actualidad ocupaba el puesto de asesor técnico en el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (Ifapa)

Durante su vida profesional ha trabajado en materias relacionados con Sanidad Animal, Producción Ganadera, Sanidad Vegetal, Seguros Agrarios y Adversidades Climáticas, Producción Ecológica y Modernización de Explotaciones y ha participado en numerosas ponencias y foros, relativos a los temas anteriormente indicados.

D. Ramón Aliaga Carrión

Ramón Aliaga es Ingeniero Técnico Agrícola por la Universidad Miguel Hernández (1983) y Master en dirección de empresas agroalimentarias impartido por la Escuela de Negocios EOI.

Su carrera profesional la inició en 1983, año de la constitución de la cooperativa Los Filabres, donde ejerció como director gerente hasta febrero de 2010. Participó de forma muy activa en la creación de la cooperativa de segundo grado Caprina de Almería.

Ha sido director técnico de Caprina de Almería SCA cooperativa de segundo grado constituida por Los Filabres SCA y La Pastora SCA desde su constitución en 1991 hasta 2010. Dentro de Los Filabres S.C.A. y Caprina de Almería además de la gerencia, desempeñó labores comerciales y de diseño y dirección de obra en la construcción del centro de recogida, la fábrica de mezclas de cereales, la unidad de suministros (gasolinera), el matadero de caprino y ovino, sala de despiece y túnel de congelación, planta de fabricación de cuajada congelada de leche de cabra, estudio de mercado del queso de cabra Ca-



Sólo es el auténtico
CHIVO LECHAL MALAGUEÑO
si está correctamente identificado



CHIVO LECHAL MALAGUEÑO
MARCA DE GARANTIA

Código trazabilidad:

00000

www.productoscabrama.com



sabor a **málaga**
AUTÉNTICO PRODUCTO DE LA PENÍNSULA

Comprueba que el producto lleve vitola

Productos de la **Cabra Malagueña**

El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga) | pedidos@cabrama.com | Móvil: 647 21 31 48

www.productoscabrama.com | www.chivolechalmalagueño.com

prial, implantación y certificación de las normas ISO 9001 en el matadero, implantación de las normas de sacrificio Halal en el matadero e implantación de las normas de sacrificio Ecológico en el matadero.

Fue impulsor de la fusión por absorción de Los Filabres S.C.A. con Las Cooperativas Agroganadera Accitana, Agroganadera Bastetana y la S.A.T. de ganaderos de Caprino de Iznalloz. Así mismo, colaboró con el Ayuntamiento de Lubrín y el Aula de Productos Lácteos de Lugo en el diseño de un yogurt bebido de leche de cabra y planta para su fabricación. Ha sido consejero de Cajamar desde 1995 hasta 2012 y en la actualidad es miembro suplente del Comité de recursos de esta entidad financiera. En el periodo 2011 -2017 ejerció como gerente de la cooperativa de segundo grado Procasur S.C.A., actualmente fusionada en Dcoop S.C.A. (división de caprino de leche), Integrada por las cooperativas: Agasur S.C.A. (Málaga), Agamma S.C.A. (Colmenar Málaga), Los Remedios -Picasat S.C.A. (Olvera Cádiz), Ovipor S.C.A. (Huelva), Corsevilla S.C.A. (Sevilla), Caprinova S.A.T. (Lubrín- Almería) y Capriex S.C.E. (Los Santos de Maimona- Badajoz).

“Mi trabajo principal es la comercialización de la leche de cabra de nuestras cooperativas socias, pero mi “obsesión” desde siempre ha sido que además de vender la leche se pudiese dar un paso más y buscar valor añadido en cualquiera de los productos derivados del caprino leche carne y pieles”.

D^o. Rosario Gutiérrez Peña

Licenciada en Veterinaria por la Universidad de Córdoba, posee un master en Zootecnia y Gestión Sostenible, Ganadería Ecológica e Integrada de la misma universidad. Desde septiembre de 2018 es Doctora en Ingeniería Agraria, Alimentaria, Forestal y del Desarrollo Rural Sostenible por la Universidad de Sevilla, con la tesis doctoral: “Caracterización y valorización de la ganadería de pequeños rumiantes de razas autóctonas a través del análisis de su sostenibilidad y la calidad de sus productos”.



Ha trabajado como Investigadora del grupo de Investigación AGR 233 Tecnología de la Producción Animal de la Universidad de Sevilla y con el Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP) de la Conselleria d'Agricultura del Govern de les Illes Balears. En la actualidad es responsable de I+D+i producción ganadera del Grupo Terra Valis, con sede en Zaragoza.

D. Fernando Martínez Sánchez

Licenciado en Veterinaria con Grado por la Universidad de León, posee un Master en Calidad total en la Industria Agroalimentaria. Ha llevado a cabo formación en alimentación de rumiantes con Vicente Jimeno Vinatea, en la Escuela de Ingenieros Agrícolas de la Politécnica de Madrid, donde llevó a cabo la adquisición del programa de racionamiento Sizirac. Ha sido Jefe de Desarrollo de Explotaciones Ganaderas en Queserías Entrepinares, S.A.U, y desde marzo de 2018 es Jefe de Calidad de Leche de Queserías Entrepinares, S.A.U.



D^o. Lidia Chica González

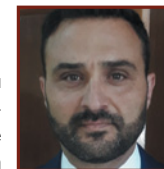
Delegada territorial de SC CAAE en Granada y Málaga. Ingeniera técnica agrícola sus 18 años de experiencia en el sector de la producción ecológica se iniciaron como inspectora y durante 12 años estuvo desarrollando procesos de auditoría e inspección fundamentalmente de los distintos alcances que contempla el Reglamento europeo de producción ecológica (agricultura, industria agroalimentaria, semilleros, importadoras) así como normas ecológicas específicas para acceder a distintos mercados como el Reglamento NOP (Estados Unidos), JAS (Japón), Biosuisse (Suiza) y Seguridad alimentaria (Global Gap). Desde 2011 su labor ha estado enfocada al desarrollo de los distintos servicios de certificación en el territorio representando a CAAE en distintos foros y jornadas, organizando eventos y colaborando en actividades formativas rela-



cionadas con la certificación pero sobre todo atendiendo de forma más cercana las necesidades de los clientes de Málaga y Granada. Hay que destacar que Málaga y Granada son líderes en el número de industrias comercializadoras dedicadas a producción ecológica en Andalucía.

D. Félix Diez Fariza

Licenciado en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid. Fue Inspector Veterinario En Reino Unido (TVI DEFRA – Ministerio de Agricultura) durante los años 2001 a 2003. En la actualidad es Responsable del Programa de Bienestar Animal en Calidad Pascual. Posee 15 años de experiencia como veterinario del servicio técnico de Aprovechamientos Agropecuarios en Calidad Pascual, con responsabilidad en el aseguramiento de la calidad de la leche cruda, auditor de la seguridad alimentaria en granja, transporte y descarga de la leche cruda en fábrica, el asesoramiento en eficiencia productiva y en cuestiones medioambientales en las explotaciones de vacuno lechero. Ha llevado a cabo el desarrollo de todo el programa de certificación AENOR Conform Welfare Quality en Calidad Pascual.



D. Antonio Contreras

Imparte docencia de “Epidemiología, Zoonosis y Salud Pública” en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia, donde se inició en 1986 con la asignatura “Enfermedades Infecciosas”. Es Catedrático de Universidad del área de Sanidad Animal desde 2004 y, desde 1991, responsable de grupo de investigación (Sanidad de Rumiantes). Se ha especializado en los pequeños rumiantes en general y en el caprino lechero en particular. Sus líneas de investigación se han centrado en el estudio de las mamitis y la calidad de la leche, las lentivirosis, la agalaxia contagiosa, integrando los



aspectos de la sanidad animal y la salud pública. Recientemente (2016) ha iniciado una línea de investigación sobre ganadería extensiva y trashumante en pequeños rumiantes. Su grupo de investigación participado en más de 20 proyectos de investigación competitivos, tanto de ámbito nacional como internacional, entre los que destaca su participación como Investigador principal, y coordinador nacional, del Proyecto Europeo Fair CT 95 0081: Estrategias de control de los recuentos de células somáticas ovinos y caprinos en granja. Igualmente, ha participado en múltiples convenios de colaboración con empresas o asociaciones de ganaderos del sector de los pequeños rumiantes. Las referencias recientes de las actividades del grupo pueden consultarse en (<https://www.um.es/web/sanidadderumiantes/>).

D. Ángel Gómez Martín

Licenciado en Veterinaria por la Universidad de Murcia. Doctorado en la Facultad de Veterinaria de dicha universidad en 2015, obtiene la calificación de sobresaliente cum laude y la mención de doctorado internacional. Dicha tesis doctoral recibe el Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Murcia en el Área de Sanidad Animal. En el ámbito docente, ha impartido clases en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia y desde septiembre de 2015, es Profesor Asociado de la Facultad de Veterinaria de la Universidad CEU Cardenal Herrera de Valencia. En el ámbito investigador, es miembro del Grupo de Investigación de Sanidad de Rumiantes de la Universidad de Murcia desde el año 2007. Su tesis doctoral se centró en esclarecer aspectos en la epidemiología descriptiva y molecular de las micoplasmosis de los pequeños rumiantes que han permitido desarrollar e implementar programas de vigilancia, control y prevención de las micoplasmosis. Otros trabajos han permitido ampliar sus estudios a ámbitos como el de la cunicultura o el de la interacción sanitaria entre animales domésticos y fauna silvestre.



X CONCURSO DE FOTOGRAFÍA CABRANDALUCÍA

OBJETO DE LA CONVOCATORIA.

Con motivo de la celebración del **X Foro Nacional del Caprino**, Cabrandalucía ha convocado el **X Concurso de Fotografía**. El objeto de esta convocatoria es estimular a los amantes de la fotografía a plasmar su quehacer diario en el trabajo y proveer a la Federación de un archivo gráfico de calidad.

PARTICIPANTES.

Podrán concursar los inscritos en el congreso así como todos los ganaderos socios de Cabrandalucía.

TEMA.

Todos los relacionados con la caprinotecnia y el ganado caprino.

OBRAS.

Se podrán presentar a concurso fotografías inéditas y no premiadas en otros certámenes o concursos. Sólo de admitirán obras en formato digital y con un tamaño mínimo de 1 MB, en formato JPEG/JPG o TIFF.

Se aceptarán retoques de tonalidad, contraste, niveles y exposición en las fotografías pero no fotomontajes que agreguen nuevos elementos a la imagen.

PRESENTACIÓN DE LAS OBRAS.

Cada concursante podrá participar con un máximo de 5 fotografías.

Las obras se enviarán por correo electrónico a la siguiente dirección: **concursofotografia@cabrandalucia.com**. Se enviará un mensaje por fotografía. Indicando en el apartado asunto: X Concurso de Fotografía Cabrandalucía. En el cuerpo del mensaje se indicará el nombre y dirección del autor así como el título o lema de la fotografía.

Todas las obras recibidas serán expuestas durante el Foro y una vez finalizado éste, los autores podrán recoger sus obras impresas.



LA LEONERA
comunicación

DISEÑO GRÁFICO

DISEÑO WEB

REDES SOCIALES

COMUNICACIÓN AGROALIMENTARIA



COMUNICACION/DISEÑO GRÁFICO
FOTOGRAFIA/RETOQUE/BRAN
ICIONAMIE
RS/EDIT
ELERIA
ETING
ACION
3/PO
/EDI
/NAM
NTO/IM
FOTOGRAFIA
SOCIAL NETWORK
S/NAMING/IDENTID
IMAGEN/COMUNICA
ANDING/POSICIONAM
TORIAL/REDES SOCIALES
IDAD CORPORATIVA/MAR
RCA/COMUNICACION/DISEÑO GRÁFICO
BRANDING/POSICIONAMIENTO SEO/DISEÑO
WORKS/EDITORIAL/REDES SOCIALES/SEÑALE
/NAMING/IDENTIDAD CORPORATIVA/MARKE
/IMAGEN DE MARCA/COMUNICACION/DISEÑO GR
DQUE/BRANDING/POSICIONAMIENTO SEO/DISEÑO M
/EDITORIAL/REDES SOCIALES/SEÑALETICA/CARTELE
D CORPORATIVA/MARRETING/MANTENIMIENTO/IMAG
3/COMUNICACION/DISEÑO GRÁFICO/FOTOGRAFIA/RETOQUE
MIENTO SEO/DISEÑO WEB/SOCIAL NETWORKS/EDITORIAL/
LETICA/CARTELERIAS/NAMING/IDENTIDAD CORPORATIVA/M
ENTO/IMAGEN/COMUNICACION/DISEÑO GRÁFICO/FOTOGRAFIA
CIONAMIENTOS/DISEÑO WEB/SOCIAL NETWORKS/EDITORIAL/R
A/CARTELERIAS/NAMING/IDENTIDAD CORPORATIVA/MARKETING
MARCA/POSICIONAMIENTO SEO/DISEÑO WEB/SOCIAL NETWORKS



info@laleoneracomunicación.com
laleoneracomunicación.com
@laleoneracom

PLAZO DE PRESENTACIÓN.

El plazo de presentación de las obras finalizará el día **24 de mayo de 2019**.

JURADO.

La votación de las obras se someterá al **jurado popular formado por todos los asistentes al foro**. Cada asistente podrá votar 3 fotografías (sólo podrá realizar un voto por foto). El voto se realizará en la papeleta que encontrará en la carpeta de asistencia al foro y será depositado en una urna colocada a tal fin en la recepción del foro, presentando el DNI en el momento de la entrega.

FALLO DEL JURADO.

El fallo del jurado se dará a conocer el día **30 de mayo**, durante la celebración de la Cena de Gala del X Foro.

OBRAS PRESENTADAS.

Cabrandalucía se reserva el derecho de reproducir las fotografías libremente (tanto las premiadas como las que no), con la única obligación de citar el autor de la misma. (Esto no excluye que el autor pueda hacer libre uso de sus fotografías).

PREMIOS.

- Primer premio: 200 €.
- Segundo premio: 120 €.
- Tercer premio: 80 €.



Los mejores quesos del mundo se elaboran en los Montes de Málaga con leche de cabras en pastoreo....



Quesos Montes de Málaga
 Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, cloruro cálcico, cuajo animal, sal y conservantes. Cobertura: Aceite de oliva virgen extra y salvado de trigo.
 AGAMMA
 AGRUPACIÓN DE GANADEROS DE LOS MONTES DE MÁLAGA
 GOURMETQUESOS 2019
 GRUPO GOURMETS
 CATEGORÍA OPTA LOS MEJORES QUESOS DE ESPAÑA
 www.agamma.es
 sabor a Málaga
 queso curado emborrizado en Salvado de Trigo
 Información nutricional por 100g de producto: Valor energético: 1895KJ/457Kcal, Grasas: 39,8g, de las cuales saturadas: 23,8g, Hidratos de carbono: <0,10g, de los cuales azúcares: <0,10g, Proteínas: 21,9g, Sal: 1,9g.
 Agrupación de Ganaderos Montes de Málaga (AGAMMA) S. Coop. And. c/ Triana s/n - 29170 Colmenar (Málaga) Tel: 952 730 819 - Fax: 952 730 592

Premio Nacional MAESTRO QUESERO 2019 MEJOR QUESERO 2019
 Premio Nacional ANDALUCÍA MAESTRO QUESERO 2019
 WORLD CHEESE AWARDS SILVER 2016-17
 WORLD CHEESE AWARDS GOLD 2017-18
 ANDANATURA A MEJOR PRODUCTO DE UN ESPACIO NATURAL 2018-19
 WORLD CHEESE AWARDS SILVER 2018-19

Sabor auténtico!

INFORMACIÓN HOTELES CONCERTADOS

Hotel Finca Eslava****

Hotel de 4 estrellas, señorial cortijo andaluz del siglo XVIII en un entorno rural y próximo a la ciudad de Antequera (Málaga), con zonas ajardinadas, patios exteriores, carpas, restaurante, spa, centro deportivo y de ocio.

Ctra. de Córdoba km.120, 29200 Antequera (Málaga)
Teléfono: 952 84 49 34
Fax: 952 84 53 82
info@hotelfincaeslava.com



Hotel Los Dólmenes***

Está situado en la falda del monte del Romeral, con privilegiadas vistas a la ciudad de Antequera, la Peña de los Enamorados y el Torcal de Antequera. Con su diseño rústico y moderno, refleja el estilo andaluz del corazón de Andalucía, inspirado en los cortijos andaluces de blancas paredes encaladas y cubiertas de teja. Un Hotel de nueva construcción dotado de las últimas tecnologías y la mejores comodidades.

Carretera de Málaga cruce con A-7282 Km 9,3 "Cruce Romeral" , 29200 Antequera (Málaga)
Teléfono 952 84 59 56 / Fax 952 84 44 75
e-mail info@hotellosdolmenes.com



Hotel Lozano***

Situado a las afueras del casco antiguo de Antequera, es un elegante y moderno hotel de tres estrellas. El Hotel se encuentra en una ubicación estratégica en Antequera, junto al nudo de comunicaciones más importante de Andalucía. Está a 5 minutos del centro de la ciudad y a 1 km de lo Dólmenes de Menga, Viera y el Romeral, además la Sierra del Torcal dista de 13 km.

Av Principal, 2, Polígono Industrial Antequera, 29200 Antequera (Málaga)
Teléfono: 952 84 27 12 / Fax: 952 84 20 12
hotellozano@hotellozano.com



Hotel Las Villas de Antikaria***

Se encuentra en la monumental ciudad de Antequera. Tiene 33 habitaciones completamente equipadas, donde el descanso y bienestar del huésped es lo más importante. Ofrece una gran variedad de actividades de ocio, como la visita cultural al centro histórico de Antequera. Entre su amplia gama de servicios, destaca un magnífico restaurante y sus amplios salones sociales.

Avenida Cruz Blanca nº 1, 29200 Antequera (Málaga)
Teléfono: 952 84 48 99 / Fax: 952 84 56 21
info@hotellavillas.com



Mapa de situación



INFORMACIÓN TURÍSTICA ANTEQUERA

El Torcal de Antequera

El Torcal de Antequera es un paraje natural único, declarado Patrimonio Mundial de la Humanidad por la Unesco, con lo cual se dota a la zona de una protección especial para sus importantes valores naturales: geomorfología, flora, fauna y paisaje.

El Torcal encierra en su reducida extensión (11,7 Km2. Dentro del Paraje) una de las muestras más impresionantes de paisaje cárstico de toda Europa.

En el centro de Recepción e Interpretación de la Naturaleza, encontrará una exposición interactiva sobre los valores naturales y culturales del Paraje y proyección de un audiovisual.

En el Mirador de las ventanillas, podrá disfrutar de preciosas vistas de Villanueva de la Concepción, la comarca del Río Campanillas, Málaga, y en días claros, el continente africano.

El itinerario "Ruta Verde" es un sendero peatonal que parte del aparcamiento y recorre el Torcal Alto, presenta una dificultad baja media, con una duración de 40 a 60 minutos.

El Paraje Natural se encuentra abierto todo el año a cualquier hora del día.
El Centro de Visitantes abre: de Noviembre a Marzo 10.00 h a 17.00 h/ Abril a Octubre 10.00 h a 19.00h
952 24 33 24 | info@torcaldeantequera.com



Los Dolmenes de Menga, Viera y el Romeral

El Conjunto Arqueológico Dólmenes de Antequera, Patrimonio Mundial de la Unesco, lo conforman los Dólmenes de Menga, Viera y El Romeral en Antequera, Málaga, y es considerado como uno de los mejores y más conocidos exponentes del megalitismo europeo. Los megalitos constituyen las primeras formas de arquitectura monumental en la Prehistoria europea, desarrollándose, de acuerdo con los datos actualmente disponibles, desde comienzos del V milenio antes de nuestra era, período Neolítico, hace unos 6.500 años.

Del 1 de abril al 15 de junio: de martes a sábado, de 09:00 a 20:00 h.
Domingo, festivos y lunes víspera de festivo, de 09:00 a 15:00 h.
Lunes (no festivos): cerrado.
Centro de recepción de visitantes: 952712206 /
visitasdolmenesdeantequera.ccul@juntadeandalucia.es

Visita de la Zona Alta de la ciudad de Antequera:

Merece la pena acercarse a realizar esta ruta donde encontramos de forma destacable la Real Colegiata de Santa María, la Alcazaba, el Arco de los Gigantes, las Termas Romanas y el Mirador de Almenillas, así como la Iglesia del Carmen con su retablo barroco.

Real Colegiata de Santa María

La importancia de este edificio estriba en ser el primero que se concibió dentro del estilo renacimiento en Andalucía. Es realmente una obra excepcional por sus proporciones y calidad de su diseño. La construcción la podemos fechar en los años 1514 – 1550. El exterior de Santa María destaca por su grandiosa fachada, sin duda la más monumental de Antequera.

La Alcazaba

Dentro del conjunto amurallado de la medina islámica se distinguían dos recintos más o menos diferenciados: la Alcazaba, que ocupaba todo el coronamiento del cerro, y un segundo anillo que, bajando desde la Puerta de la Villa, continuaba hacia el Postigo del Agua y Puerta de Málaga, para volver a unir con la Torre Blanca. La torre más importante de todo el recinto es la del Homenaje.

La Torre Blanca sorprende por la perfección técnica demostrada en su fábrica de sillaría.

El Arco de los Gigantes

Se levantó en el año 1585. Una vez levantado el muro del Arco, el Cabildo Municipal decide colocar todas aquellas estatuas y lápidas latinas que habían aparecido en las ciudades romanas de alrededor. El Arco, que se abre con un muro de más de dos metros de grosor, presenta una altura de siete metros. La jarra de azucenas de la clave, así como el castillo y el león de la cornisa, conforman el escudo de la ciudad.

Las Termas Romanas

Las termas que se ubican a los pies de la Colegiata de Santa María la Mayor, en un gran desnivel del terreno, fueron descubiertas por casualidad en el verano de 1988. Se trata de un Complejo Termal de carácter público, con unas construcciones que se pueden fechar en torno a mediados del siglo I después de Cristo. También cuentan las excavaciones con un gran mosaico policromo, en cuyo medallón central se representa una divinidad marina. El mosaico puede fecharse en el siglo III.

Iglesia del Carmen

Casi colgada en un escarpe, como vigilando desde su altura el río de la Villa, se yergue el magnífico templo exconventual de los Carmelitas Calzados, que hoy sirve de sede a la antigua parroquia de Santa María la Mayor. Las obras de este templo y del desaparecido convento parece ser que comenzaron en los años finales del siglo XVI.

Lo que acentúa la majestuosidad de La capilla mayor son sus tres enormes retablos, muy particularmente el central o mayor, construido en los años anteriores a 1747. Este presenta unas proporciones dilatadísimas y se considera, por su belleza y significación, como uno de los más interesantes ejemplos de la retablistica barroca andaluza del siglo XVIII.



Foro Caprino

X Foro Nacional del Caprino

Organiza y Colaborador Oficial:



Colaboradores Preferentes:



Empresas colaboradoras:



La Referencia
en Prevención
para Salud Animal



de heus

Eprinex Multi



analíticaveterinaria



s.p. veterinaria



INATEGA



Colaboran:



albèitar