

Universidad de Guadalajara
Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias
División de Ciencias Veterinarias
Departamento de Producción Animal
Academia de Producción Animal

Tecnologías de la leche Caprina Caprinos Jalisco

Conferencias en línea - Prácticas presenciales en el Rancho La Cofradía

CUCBA



15 al 19
de junio 2021

Informes e inscripciones

Cecilia Jiménez P. Email: cecilia.jplascencia@academicos.udg.mx

Martín Ruiz C. Email: martin.rcastaneda@academicos.udg.mx Cel 3311489331

Salvador Mireles F. salvador.mireles@academicos.udg.mx

Eligio Moreno G. rafael.moreno@academicos.udg.mx

Programa

15 de junio.

7:00

Presentación del curso y bienvenida - Pasteurización de leche de cabra - Protocolos de quesería

15:00 - 17:45

Elaboración de los siguientes tipos de quesos: Feta, a las hierbas, a las cenizas, con semillas, al chipotle

17:45 - 18:00

Inauguración a cargo del Dr. Miguel Ángel Ayala Valdovinos, jefe del Departamento de Producción Animal

18:00 - 19:00

Ponencia: Los sistemas de producción caprinos en México. Mtro. Martín Ruiz Castañeda

19:00 - 20:00

Ponencia: Capacitación como motor que impulsa al desarrollo. Queser Fernando Monterde.

16 de junio.

7:00

Pasteurización de leche de vaca.
Elaboración de productos lácteos. Quesos lácticos, quesos pasta blanda y quesos pasta prensada.

15:00 - 19:00

Elaboración de los siguientes tipos de quesos: Semimaduros, prensados, al vino, a la cerveza, con especias, al café, encerados.

19:00 - 20:00

Ponencia: Sistemas silvopastoriles y sus beneficios, la perpetuidad de la ganadería en el mundo. MVZ. Adalberto Rodríguez Quintero.

17 de junio.

7:00

Pasteurización de leche de cabra. Proceso para elaborar quesos de fundir, mozzarella, de hebra, cheddar y tipo manchego.

15:00 - 19:00

Elaboración de productos lácteos. Quesos lácticos, quesos pasta blanda y quesos pasta prensada.

19:00 - 20:00

Ponencia: La leche y sus derivados. Queser Fernando Monterde, MVZ. Adalberto Rodríguez Quintero.

18 de junio.

7:00

Pasteurización de leche de vaca y cabra.

15:00 - 18:00

Elaboración de yogurt, gelatinas de suero de leche, leche condensada, leche evaporada

18:00 - 19:00

Los beneficios de la leche caprina para la nutrición humana" MVZ Ulises Trejo

19:00 - 20:00

Ponencia: La leche, beneficios y competencias.

19 de junio.

Desayuno - Presentación de los productos terminados - Clausura