

**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](mailto:cecilia.jplascencia@academicos.udg.mx)**

**Martín Ruiz C. Email: [martin.rcastaneda@academicos.udg.mx](mailto:martin.rcastaneda@academicos.udg.mx) Cel 3311489331**

**Salvador Mireles F. [salvador.mireles@academicos.udg.mx](mailto:salvador.mireles@academicos.udg.mx)**

**Eligio Moreno G. [rafael.moreno@academicos.udg.mx](mailto: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