



IX Foro Nacional del Caprino
4 y 5 de Abril
Córdoba 2018
"Juntos y con fuerza haciendo camino"

PROGRAMA

Organiza y Colaboradores Oficiales:



Información: www.cabrandalucia.com | forocaprino@cabrandalucia.com

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 Andrés Gaspar Trujillo, D. Arturo Barroso Caballero, D. Juan Antonio Gómez Gómez, D. José García Carrasco.

SECRETARIOS EJECUTIVOS: D. Juan Manuel Micheo Puig, Dª. Olga González Casquet,

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

D. Francisco López Jiménez.

TÉCNICO CABRANDALUCIA: D. Miguel García García.

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÓRDOBA: D. Jose Manuel León Jurado.

COMITÉ ASESOR.

- D. Francisco de Asís Ruiz Morales. IFAPA, IGA España.
 - D. Manuel Luque Cuesta. FEAGAS.
- D. Manuel Sánchez Rodríguez. Universidad de Córdoba
 - Dª. Yolanda Mena Guerrero. Universidad de Sevilla.
 - Dª. 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.

RESPONSABLE DE COMUNICACIÓN.

- Elena García González

COMITÉ REDACTOR DE CONCLUSIONES.

- D. Manuel Sánchez Rodríguez.
- Dª. María Sánchez Rodríguez.
- D. Francisco de Asís Ruiz Morales.
 - Dª. Rebeca Paniagua Mediero.
 - D. Juan Manuel Micheo Puig.
 - Dª. Mª Dolores López Fariña.
 - D. Javier Fernández Álvarez.
 - Dª. Sara Rey Sanz.
 - Dª. Olga González Casquet.
- D. Manuel Gutiérrez Vázquez.
 - D. Andrés Martínez Martínez.
- D. Francisco Martínez Martínez.
 - D. Juan F. Capote Alvarez.

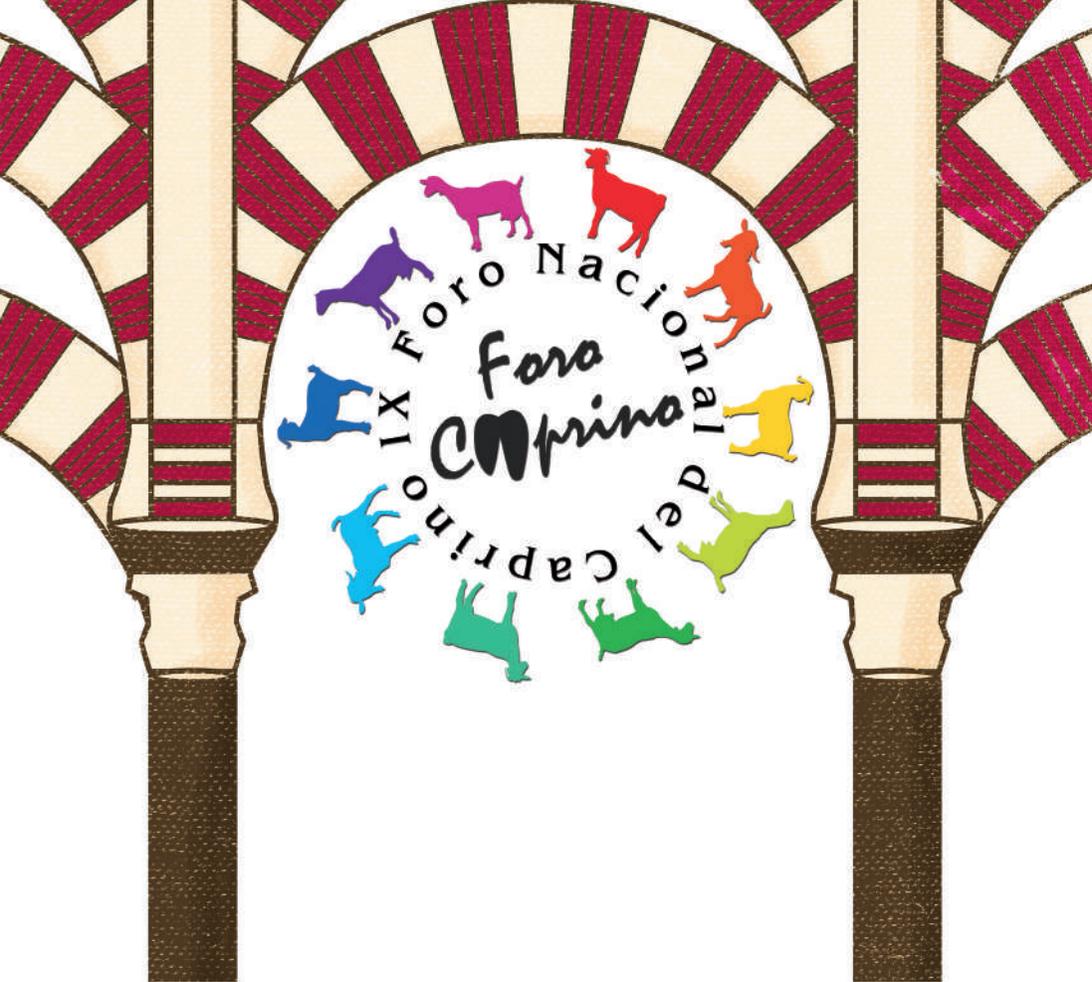
Diseño y maquetación:

Elena García González / helensoy@hotmail.com

Daniel Hernández Olcina / nel.losoy@gmail.com

info@taleoneracomunicacion.com

www.taleoneracomunicacion.com



IX Foro Nacional del Caprino

"Juntos y con fuerza haciendo camino"

Córdoba, 4 y 5 de abril de 2018

Palacio de la Merced, Diputación de Córdoba, plaza de Colón s/n

INFORMACIÓN GENERAL

FECHAS Y HORARIOS.

IX Foro Nacional Caprino.

4 y 5 de abril de 2018.

Entrega de documentación: miércoles 4 a partir de las 09:00h.

PLAZO DE INSCRIPCIÓN: Hasta el 25 de Marzo.

SEDE DEL FORO.

Palacio de la Merced, Diputación de Córdoba.

Plaza de Colón, s/n. 14001 Córdoba.

ACTOS DEL CONGRESO.

COFFEE BREAKS / ALMORZOS: Palacio de la Merced, Plaza de Colón s/n.

CENA DE GALA: Caballerizas Reales, Calle Caballerizas Reales nº1, 14004, Córdoba.

HOTELES OFICIALES DEL VIII FORO:

Hotel Los Faroles, Hotel La Casa de los Naranjos, Hotel Córdoba Centro y Hotel Gran Plaza.

SECRETARÍA TÉCNICA, INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES.

Sede administrativa de Cabrandalucía.

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

<http://www.cabrandalucia.com>

Correo electrónico: forocaprino@cabrandalucia.com

VENTA DE ENTRADAS:

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.

Visitas 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 4 de abril).

- Reservar habitación de hotel en 4 alojamientos disponibles. LA VENTA DE LAS HABITACIONES DE HOTEL SON SÓLO PARA LA NOCHE DEL 4 DE ABRIL Y SÓLO ESTARÁN A LA VENTA HASTA EL 25 DE MARZO. Haz click en los servicios que deseas y éstos se acumularán en tu carrito de la compra.

2. Métodos de pago disponibles.

- **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.

- **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?

¡Si es posible! Podrás comprar tantas entradas como desees, así como comidas, 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 quien son esos servicios, rellena el campo "INDICANOS EL NOMBRE COMPLETO Y DNI DE CADA UNO DE LOS ASISTENTES"

4. Ya he hecho la compra en la web. Ahora, ¿qué?

Deberás imprimir el email que te hemos enviado con tu confirmación de pedido y presentarlo en la secretaría 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 16h. del día 4.

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.

CVOTAS DE INSCRIPCIÓN DEL FORO.

Precio inscripciones (I.V.A. incluido). No se considerarán inscripciones que no vengan acompañadas del justificante de pago.

- **Entrada + comidas los 2 días: 130€**
- **Entrada sólo día 4 + comida buffet: 80€**
- **Entrada sólo día 5 + comida buffet: 80€**
- **Cena de Gala día 4 de mayo: 35€**

ALOJAMIENTO.

- **Alojamiento en Hotel Los Faroles:**
 - **Habitación Doble: 88€**
 - **Habitación Triple: 121€**
- **Alojamiento en Hotel Gran Plaza:**
 - **Habitación Individual: 45€**
 - **Habitación Doble: 77€**
- **Alojamiento en Hotel Córdoba Centro:**
 - **Habitación Individual: 64€**
 - **Habitación Doble: 68,50€**

La cuota de inscripción al Foro incluye: Acreditación entrada a sala de mesas redondas, almuerzos, cena y alojamiento, en su caso. Carpeta con documentación del Foro. Diploma de asistencia. Memoria USB con ponencias del foro.

Si faltase alguna ponencia en la memoria USB estarán disponibles para su descarga a partir del 16 de abril en: **www.cabrandalucia.com**

Miércoles, 4 de abril 2018

09:00 h. Recogida de documentación.

10:00 h. Inauguración. Representante de Diputación de Córdoba; Presidente de Cabrandalucía; Representante de la Junta de Andalucía; Representante del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

10:30 h. "Evolución del control lechero y de los programas de mejora genética de las razas caprinas en Andalucía"

D^a. Dolores López, Secretaria ejecutiva de ACRIFLOR y representante de Cabrandalucía.

10:45 h. CONFERENCIA INAUGURAL: "La leche de cabra en la dieta mediterránea: beneficios nutricionales"

Dra. M^a José Muñoz Alférez, Dpto. de Fisiología, Universidad de Granada.

11:30 h. Café.

MÓDULO 1, PRODUCCIÓN:

Hacia donde debe ir la alimentación caprina

Modera: D. Andrés Martínez Marín,

Profesor del Departamento de Producción Animal de la Universidad de Córdoba.



12:00 h. "Alimentación eficiente del rumen en caprino. Aditivos alimentarios" **Dr. David R. Yáñez-Ruiz**, Investigador Científico del CSIC, Estación Experimental del Zaidín, Granada.



12:20 h. "La calidad de los forrajes en el racionamiento caprino"

D. Jaime Alcañiz, Jefe de Producto de Pequeños Rumiantes De Heus Nutrición Animal.

Ponencia patrocinada por 



12:40 h. "Modificación de la composición de la grasa láctea en cabras a través de la alimentación" **Dr. Alfonso Civico García**, Colaborador Honorario del Departamento de Producción Animal de la Universidad de Córdoba.



13:00 h. "Alimentación con mezclas UNIFFED y tecnología de fabricación" **D^a. Elvira Muñoz Cardador**, Responsable de formulación de mezclas COVAP.

Ponencia patrocinada por



13:20 h. "Crystalyx Extra Energy; herramienta para la mejora del parto para caprino" **D. Alfonso Cabria**, Técnico Livisto Crystalyx.

Ponencia patrocinada por



13:35 h. DEBATE MODULO 1

14:15 h. Almuerzo

MÓDULO 2, SANIDAD: El complejo mamitis-agalaxia

Modera: D. Francisco Martínez Martínez,

Veterinario de calidad y manejo integral en explotaciones de la S.C.A. Los Filabres.



16:00 h. Introducción a la mesa por el moderador.



16:20 h. "Panorama de la agalaxia y su control en España y Francia"

Dr. Angel Gómez Martín, Miembro del Grupo de Investigación Sanidad de Rumiantes de la Universidad de Murcia. Investigador Principal del Grupo Fisiopatología de la Reproducción y Profesor del Departamento de Sanidad Animal, UCH-CEU Universities.



16:55 h. "Principales causantes de mamitis y agalaxia en caprino"

D. Antón Esnal, Director Técnico de Analítica Veterinaria.

Ponencia patrocinada por  **analíticaveterinaria**



17:20 h. "Influencia de las mamitis en la producción y en la calidad de la leche" D^a. Ana Martí de Olives, Profesora titular del Dpto. de tecnología agroalimentaria de la Universidad Miguel Hernández.

Ponencia patrocinada por



17:45 h. Café.



18:15 h. "Prevención y control de la Agalaxia Contagiosa mediante la vacunación" D. José Luis Blasco, SFA Vacuno de cebo y pequeños rumiantes de MSD Animal Health.

Ponencia patrocinada por



18:40 h. "Plan de control de Agalaxia del MAPAMA"

D^a. Soledad Collado Cortés, Jefa de Servicio de Programas Sanitarios, Dirección General de Sanidad del Ministerio de Agricultura y Pesca Alimentación y Medio Ambiente.

19:05 h. DEBATE MODULO 2

20:20 h. Fin de la primera jornada

22:00 h. Cena de Gala IX Foro Caprino en Caballerizas Reales de Córdoba.

Entrega de premios del IX Concurso de Fotografía de Cabrandalucía.

Jueves, 5 de abril 2018

MÓDULO 3, COMERCIALIZACIÓN:

Estrategias para aumentar el valor de la leche de cabra

Modera: D. Juan Capote,

Coordinador de Programas en Instituto Canario de Investigaciones Agrarias



10:00 h. "Organizaciones de Productores Lácteos: éfiasco u oportunidad?" D. Jorge Díaz Bellido, Responsable del departamento de ganadería de Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía.



10:20 h. "5 años de la sección de leche de cabra en INLAC"

D. Antonio Rodríguez García, Presidente del comité de caprino de INLAC.



10:40 h. "Las posibilidades del mercado exterior de leche en polvo"

D. José Manuel Sanz Timón, Presidente de UNIPROCA.



11:00 h. "La experiencia de Caprina de Almería"

D. Andrés Aránega Navarrete, Gerente de Caprina de Almería S.C.A.



11:20 h. "Las posibilidades de la concentración de la oferta"

D. Ramón Aliaga, Gerente de la División de Leche de Cabra DCOOP.

11:40 h. DEBATE MODULO 3

12:40 h. Café y Show-cooking de cocteles con leche de cabra COVAP

ofrecido por la C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza-Escuela de Hostelería y Turismo de Granada.

Diferenciación en el Caprino



13:20 h. "Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene en la producción de quesos y lácteos artesanos"

D^a. María Jesús Jiménez Horwitz, Presidenta de QueRed.



13:40 h. "Otro modelo de producción y transformación: MAMÁ CABRA"

D. Daniel Cabello, propietario de la quesería artesanal ecológica Mamá Cabra de Bodonal de la Sierra (Badajoz).

14:00 h. Presentación de conclusiones del Foro.

Con la colaboración de la **Revista Tierras de Caprino.**

14:20 h. Clausura del IX Foro Nacional del Caprino,

por D. Manuel Gutiérrez Vázquez, Presidente de Cabrandalucía.

14:30 h. Almuerzo.

Objetivos:

OBJETIVOS MODULO 1: PRODUCCIÓN.

La alimentación es uno de los pilares de la ganadería caprina. Una buena alimentación es la base de una buena producción, pero no siempre las raciones que consumen nuestros animales tienen una composición adecuada y no siempre hacemos el mejor uso de las materias primas que tenemos a nuestra disposición. La eficiencia energética, el uso adecuado de forrajes y subproductos o incluso las posibilidades que nos ofrece la alimentación para modificar la composición final de la leche, son algunas de las cuestiones que pretendemos tratar en esta mesa.

OBJETIVOS MODULO 2: SANIDAD.

Son muchos los retos que tiene el sector caprino en la sanidad. Posiblemente el grupo de enfermedades relacionadas con la ubre y las mamitis de distintas etiologías, sean la causa de mayores pérdidas económicas en las explotaciones, además de perjudicar directamente la calidad de la leche y su precio final. En la mesa pretendemos tratar este problema, sus principales causas, mecanismos de control y contar experiencias puntuales que nos ayuden a abordar este problema.

OBJETIVOS MODULO 3: COMERCIALIZACIÓN.

El mercado de la leche sigue inestable y sin dar señales de mejoría. La dependencia de la industria y de la demanda exterior hace que no se pueda dar más estabilidad al precio. ¿Hay medidas que pueden ayudar? ¿Es real la demanda de leche en polvo de los países asiáticos? ¿Es posible acceder a esos mercados? ¿Puede ayudar la concentración de la oferta? Son algunas de las preguntas a las que queremos dar respuesta en esta mesa.

Información práctica:

PLAZO DE INSCRIPCIÓN: hasta el 25 de marzo 2018

LUGAR DE CELEBRACIÓN DEL IX FORO:

Palacio de la Merced, Diputación de Córdoba.

Plaza de Colón, S/N, 14001 Córdoba

HOTELES OFICIALES DEL IX FORO:

Hotel Los Faroles.

Hotel La casa de los naranjos.

Hotel Córdoba Centro.

Hotel Gran Plaza.

SERVICIOS DE RESTAURACIÓN DEL IX FORO:

Coffe breaks y almuerzos: Palacio de la Merced

Cena de Gala: Caballerizas Reales, Calle Caballerizas Reales, 1, 14004 Córdoba

IX Foro Nacional del Caprino
Foro Caprino



IX Foro Nacional del Caprino
 4 y 5 de Abril
 Córdoba 2018
 "Juntos y con fuerza haciendo camino"

Organiza y Colaboradores Oficiales:



Empresas colaboradoras:



Colaboran:



PROGRAMA DEL FORO

RESEÑAS BIOGRÁFICAS DE LOS PONENTES

D^a. María Dolores López Fariña:

Secretaria Ejecutiva de la Asociación Nacional de Criadores de Gado Caprino (ACRIFLOR). Licenciada en veterinaria

por la Universidad de Córdoba en septiembre de 2006.

Comienza su vida laboral en noviembre del mismo año en ACRIFLOR como responsable técnico del Libro Genealógico de la Raza. En 2.007 asume la responsabilidad del Programa de Inseminación Artificial y pruebas de filiación llevado a cabo desde la Asociación y en el año 2.009 es nombrada Secretaria Ejecutiva de ACRIFLOR, desempeñando este cargo hasta la actualidad.

A su vez, es veterinaria de directorio llevando a cabo los programas sanitarios oficiales en ganaderías de selección de la Raza Florida. Ha realizado cursos de formación en especialización en morfología en caprino de leche de donde ha obtenido los títulos de "Jueza de Caprino de leche provincial y regional". Ha impartido numerosas jornadas de formación relacionada con la gestión del Libro Genealógico y el Programa de Mejora Genética de la Raza Florida, así como manejo reproductivo en caprino. Ha participado en numerosas comunicaciones relacionadas con el caprino de leche publicadas en congresos nacionales e internacionales, como son la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia, en revista tierras caprino, en Expo Nacional de la Cabra, el Queso y la Cajeta (México) e International Goat Association (IGA). Es autora de numerosas ediciones de catálogos de sementales y hembras de la Raza Florida.



D^a. M^a José Muñoz Alfárez:

Licenciada en Farmacia por la Universidad de Granada (1988). Doctora en Farmacia (1992).



Diplomada en Nutrición (1988). Título de Farmacéutica Especialista en Análisis Clínicos por el Ministerio de Educación y Ciencia (1993). Profesora Titular de Fisiología entre los años 2000-2016. En Marzo de 2016 obtiene por concurso oposición la plaza de Catedrática de Universidad. Tiene reconocidos 6 tramos docentes hasta 2017 (quinquenios), 4 tramos de investigación hasta 2013 (sexenios, CNEAI) y 3 tramos autonómicos hasta 2003. Desarrolla su labor investigadora en el Área de Fisiología, campo de la Nutrición. Es miembro del Grupo de Investigación: "Alimentación, Nutrición y Absorción" (AGR206) del PAIDI desde su creación en 1990. Miembro del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos "José Mataix". Ha realizado estancias en Centros de investigación extranjeros: "RadiationResearchLaboratory" de la Universidad de Iowa (USA) y el "InstitutScientific et Technique de la Nutrition et de L'Alimentation" de París (Francia).

Es autora de más de 100 publicaciones científicas indexadas en el JournalCitationReports (ScienceCitationIndex), 25 publicaciones no indexadas y 40 capítulos de libro (5 de carácter científico y 35 de carácter científico-docente). Ha presentado aportaciones a Congresos (34 nacionales y 42 internacionales, 11 publicados como Meeting Abstracts en revistas internacionales indexadas y 23 como Meeting Abstracts en revistas nacionales indexadas) y ha sido Ponente invitada en algunos de ellos. Ha colaborado en 14 Proyectos de Investigación (9 del Plan Nacional, 2 de la Junta de Andalucía y 3 de la Universidad de Granada)

y 5 contratos con empresas agroalimentarias y en un convenio de colaboración con la Consejería de Medio Ambiente de la JA, actuando como Investigadora Principal en 2 de ellos. Desde 1996 parte de su investigación se centra en el estudio de la leche de cabra y los beneficios de este alimento natural sobre la salud.

D. Andrés L. Martínez Marín:

Profesor Contratado Doctor del Departamento de Producción Animal de la Universidad de Córdoba.

Licenciado en Veterinaria en el año 1991. Doctor por la Universidad de Córdoba en el año 2011 con la Tesis titulada "Adición de aceites vegetales de diferente grado de insaturación a la ración de cabras lecheras: efectos sobre la utilización de la ración y la producción y composición de la leche". Doce años de actividad profesional continuada en Nutrición y Alimentación Animal. Incorporación a la docencia universitaria en el año 2004. Participante en varios proyectos de investigación y autor de numerosas publicaciones en revista internacionales relacionadas con los efectos de la alimentación sobre la calidad de la leche y la carne. Responsable de contratos de transferencia de investigación a empresas del sector de la Alimentación Animal.



D. David Yáñez Ruiz:

David Yáñez Ruiz es Licenciado y Doctor en Veterinaria por la Universidad de Córdoba. Trabajó du-

rante 4 años como investigador y Profesor de Nutrición Animal en la Universidad de Gales hasta su incorporación como investigador a la Estación Experimental del Zaidin del CSIC en Granada en 2007. Las principales líneas



investigación que desarrolla son: i) empleo de subproductos agro-industriales en la alimentación de ovino y caprino, ii) ecología microbiana del rumen en particular en relación a la producción de metano y estrategias alimenticias de modificación en el pre-destete y iii) desarrollo de aditivos alimentarios para mejorar la eficiencia de fermentación ruminal. David es representante de España en la sección de ganadería de la 'Global Research Alliance on Agricultural Greenhouse Gases', es editor de tres revistas científicas (Animal Production Science, Spanish Journal of Agricultural Research y Frontiers in Microbiology), ha publicado más de 70 trabajos en revistas SCI y participa en diversos proyectos europeos como SMethane, SOLID, Rumen Stability e iSAGE.

D. Jaime Alcañiz:

Licenciado en Veterinaria en la universidad Complutense de Madrid, he continuado mi formación en la universidad de Córdoba, cursando el DEA en gestión de explotaciones de pequeños rumiantes en la Universidad de Córdoba y realizando un máster de gestión de explotaciones de vacuno lechero en la Universidad Autónoma de Barcelona.

Actualmente en el cargo de jefe de producto de pequeños rumiantes en De Heus nutrición animal, he desarrollado mi carrera profesional trabajando en diferentes posiciones siempre relacionadas con la gestión de granjas y la alimentación de rumiantes. Anteriormente en Danone trabajé en compras de leche, gestionando la compra de los principales proveedores. Previamente en el puesto de jefe de producto de rumiantes en empresas de aditivos para alimentación animal, de ámbito internacional como Tolsa y Norel, lo que me ha permitido trabajar en proyectos de investigación con múltiples centros de investigación de todo el mundo y trabajar en diferentes países como



Brasil, India, Japón o Arabia Saudí entre otros. Anteriormente desarrollé mi labor profesional, en el centro de alimentación de Covap y llevando la nutrición de las granjas de Andalucía y Canarias con Nutral. Empecé mi carrera profesional trabajando en una empresa de software, Brill trabajando con los principales nutricionistas y empresas del sector.

Ha participado como ponente en congresos internacionales como Asiandairyfocus o el congreso organizado por la American DairyScienceAssociation, además de participar como ponente en múltiples conferencias a nivel nacional e internacional.

D. Alfonso Cívico García:

Doctor en veterinaria por la universidad de Córdoba, dedicado a la nutrición animal, desde que inició su actividad profesional en el año 2004. Actualmente trabaja como gerente de la Cooperativa Ganadera Cordobesa cuya actividad principal es la fabricación de piensos. También colabora con la unidad de Nutrición Animal de la Universidad de Córdoba donde se han publicado varios trabajos relacionados con los efectos de la adición de grasas en la dieta de cabras lecheras.



D^a. Elvira Muñoz Cardador:

Licenciada en Veterinaria por la Universidad de Córdoba. Desde el año 2000, viene desarrollado su actividad profesional en la cooperativa COVAP. Responsable de Nutrición Animal de Vacuno Lechero de COVAP, especie donde ha centrado la mayor parte de su actividad profesional. Así mismo, es Responsable de Nutrición de ovino y caprino.



Vicesecretaria del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Córdoba.

Profesora asociada de la Facultad de Veterinaria de Córdoba, donde colabora activamente. Actualmente, como parte de su formación continuada, participa en un Máster de Alimentación Animal.

D. Alfonso Cabria:

Alfonso Cabria nació en Zaragoza en 1.980. Se licenció en Veterinaria (2005) y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



(2006) por la Universidad de Zaragoza. Colaboró con el Centro de Investigación y Tecnología Alimentaria (C.I.T.A.) del Gobierno de Aragón y con el Dpto. de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza. Además, realizó una estancia de 6 meses en la Technical University of Denmark (DTU) participando en el proyecto "Antifungal Activity of Lactic Acid Bacteria".

Tras su formación académica, comenzó su actividad profesional en mataderos y salas de despiece del Reino Unido; ya en España, colaboró en campañas de saneamiento de la Junta de Castilla y León como veterinario de campo en rumiantes y ejerció de técnico de porcino en Cooperativas de Aragón. Durante los últimos años ha venido trabajando de técnico comercial a nivel nacional e internacional en empresas de diversas áreas (veterinaria, farmacéutica, industria alimentaria, cosmética y química) siendo actualmente técnico responsable de España y Portugal de la empresa Crystalx GmbH en Livisto.

D. Francisco Martínez Martínez:

Licenciado en Veterinaria por la universidad de Córdoba en el año 2001. Especialista en calidad de leche y asesoramiento en producción de caprino lechero. Veterinario de Calidad Y manejo integral en explotaciones de la SCA Los Filabres desde 2003. Veterinario de la Asoc. Nacional de criadores de raza murciano granadina desde 2005 con labores de gestión integral y programa de mejora de calidad de la leche, control lechero y reproducción.



D. Ángel Gómez Martín:

Ángel Gómez Martín es Licenciado en Veterinaria por la Universidad de Murcia (UMU). Doctorado con Mención Internacional en Sanidad Animal en dicha Universidad, obtiene la calificación de sobresaliente cum laude y el Premio Extraordinario de Doctorado en Veterinaria. En el ámbito docente, cuenta con la experiencia obtenida impartiendo clases teóricas y prácticas desde 2009 en diferentes asignaturas de Sanidad Animal en Licenciatura y Grado de Veterinaria (UMU y UCH-CEU) y en el Master Universitario con mención de calidad en Biología y Reproducción en Mamíferos de la UMU.

En referencia a la experiencia investigadora, se cuenta con la experiencia investigadora de 11 meses continuados en la Unitémixte ENVT-INRA 1225 (Pathogénèse des infections à Mycoplasmes) de l'ÉcoleVétérinaire de Toulouse. Su tesis doctoral derivó en el desarrollo e implementación de programas de lucha frente a las micoplasmosis utilizados por asociaciones ganaderas y administraciones públicas. Toda la actividad investigadora se ha visto reflejada



en más de 30 artículos internacionales(Q1), más de 20 artículos nacionales, 13 comunicaciones a congresos nacionales, más de 50 comunicaciones a congresos internacionales y 20 conferencias por invitación. Ha participado en 11 proyectos o convenios (ministerio, agencias regionales, convenios de I+D+I) y dirigido numerosas Tesis de fin de Master, Tesis de Fin de Grado y una Tesis Doctoral.

En la actualidad, Ángel Gómez Martín es Profesor Contratado Doctor (evaluación positiva de la ANECA) en la Facultad de Veterinaria de la UCH-CEU y es "miembro colaborador" del Grupo de Investigación Sanidad de Rumiantes de la UMU. También es investigador principal del Grupo de Investigación Fisiopatología de la Reproducción de la UCH-CEU (ProVagin-Bio), donde se trata de desarrollar nuevas estrategias alternativas al uso de antibióticos (www.uchceu.es/grupos-lineas-investigacion/fisiopatologia-de-la-reproduccion) que mejoren la prevención y control de infecciones urogenitales de los pequeños rumiantes como la agalaxia contagiosa.

D. Antón Esnal de la Presa:

Antonio Esnal es Licenciado en Veterinaria por la Universidad de León en 1992. Entre 1992 y 1993 fue investigador en proyecto del Gobierno Vasco: "Mastitis en la oveja latxa: epidemiología, diagnóstico y control" SIMA (Actual Neiker).

Entre 1994-1995 fue Técnico responsable del plan sanitario de mamicis y calidad de leche para las Asociaciones de Productores de Oveja Latxa del País Vasco.

De 1996-2000 fue Técnico responsable de programas de mamicis y calidad de leche. Analítica Veterinaria.

Actualmente es Director técnico del laboratorio de diagnóstico Analítica Veterinaria.



D^a Ana Martí de Olives:

Ana Martí de Olives es doctora ingeniera agrónoma y máster en igualdad y género por la Universidad Miguel Hernández. Desde el año 2000 es profesora de producción animal en la Universidad Miguel Hernández de Elche (UMH), formando parte del Departamento de Tecnología Agroalimentaria. Dentro de su línea de investigación principal, "Producción y calidad de la leche de pequeños rumiantes", su labor científica se ha centrado en el estudio de la influencia de distintos factores sobre la producción y calidad físico-química, higiénica y tecnológica de la leche. Su actividad investigadora comenzó con la realización de su tesis doctoral en la Universidad Politécnica de Valencia, que versó sobre el efecto de la mamitis subclínica sobre la producción y la calidad de la leche de oveja. Posteriormente ha trabajado en el estudio de otros factores extrínsecos que afectan a la producción y a la calidad de la leche de cabra. Paralelamente, forma parte del Centro de Investigación de Estudios de Género de la UMH, desarrollando parte de su labor científica en análisis socioeconómicos con perspectiva de género en el ámbito de la agricultura, la ganadería y el desarrollo rural. Fruto de su actividad investigadora, ha publicado diversos artículos científicos, capítulos de libros y contribuido en diversos congresos nacionales e internacionales, científicos y docentes, con comunicaciones y ponencias invitadas. Desde el comienzo de su carrera docente e investigadora, Ana Martí de Olives imparte docencia en el Grado de Ingeniería Agroalimentaria y Agroambiental, el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, el Máster de Ingeniería Agronómica y el Master de Agroecología, Desarrollo Rural y Agroturismo de la Universidad Miguel Hernández.



D. José Luis Blasco Castelló:

Licenciado en Veterinaria en 1989 por la Universidad de Zaragoza. Máster en Iniciación a la Investigación y Ciencias Veterinarias por la Universidad de Zaragoza. Ha trabajado como veterinario clínico de campo en varias empresas de servicios veterinarios de Zaragoza durante varios años, la Administración Autónoma de Aragón (desde 1990 a 2006). Profesor Asociado de la Facultad de veterinaria en el Departamento de Producción Animal durante el curso 2014-2015. Desde el año 2006 trabaja en lo que hoy es MSD Animal Health pasando por diferentes áreas, desde ventas de vacuno a ovino, y actualmente como veterinario de campo especialista en Rumiantes (vacuno de cebo y ovino).



D^a. M^a Soledad Collado Cortés:



Jefa de Área de Programas, Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad (Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria, MAPAMA). Ingresó en el Cuerpo Nacional Veterinario en 2009 y desde 2013 trabaja en el área de programas nacionales de vigilancia, control y erradicación de enfermedades de rumiantes, realizando el desarrollo, seguimiento y coordinación a nivel nacional de los mismos, su análisis epidemiológico y financiero, así como la comunicación con la Comisión Europea y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, con quienes mantiene contacto constante y directo a través de las reuniones programadas periódicamente por estas instituciones.

D. Juan F. Capote Álvarez:

Biólogo, Veterinario, Doctor por la Universidad de Las Palmas de gran Canaria, Académico de la Real Academia de Medicina de S/C de Tenerife, es Profesor de Investigación y Director de la Unidad de Producción Animal- Pastos y Forrajes del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA). Inicia su actividad profesional en la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias en 1983 en el área de desarrollo ganadero que continúa durante cuatro años. En ese período, entre otras cosas, describe las tres razas caprinas canarias, reconocidas oficialmente en la actualidad. En 1987 se incorpora a la actividad investigadora en la Unidad de Producción Animal Pastos y Forrajes del ICIA, coordinando un proyecto sobre la caracterización morfológica, inmunogenética y productiva de las razas caprinas canarias. Su carrera se ha centrado principalmente en el ganado caprino del que ha estudiado aspectos como caracterización y conservación de razas, fisiología de la glándula mamaria, calidad de productos, lactancia artificial, e identificación y manejo entre otros. Ha participado en 26 proyectos de investigación y/o desarrollo, habiendo sido evaluador o asesor en un buen número de otros, tanto a nivel autonómico, nacional o internacional. Ha sido autor o coautor en 220 publicaciones (Libros, capítulos de libros, artículos científicos y técnicos) de las cuales más de 85 han sido en revistas de impacto o en libros de difusión internacional, ámbito en el cual es también evaluador y/o miembro del comité editorial de varias revistas. A si mismo ha presentado 181 trabajos en congresos nacionales o internacionales habiendo formado parte del comité organizador en 9 de ellos, 7 de carácter internacional, de los cuales en varios ocupó la presidencia.



Ha coordinado la elaboración del plan estratégico de la ganadería canaria a petición del Gobierno de Canarias y es vocal técnico del Consejo Regulador del Queso Palmero. También ha realizado estancias de carácter científico o docente en Escocia, Argentina, EEUU y en Malta, habiendo visitado por razones profesionales 31 países. Últimamente se ha incrementado su actividad en China, donde ha recibido varios galardones.

Desde hace 17 años se encuentra vinculado a la International Goat Association (IGA), organismo global, con sede en Little Rock (EEUU), que promociona el nivel científico y de desarrollo en el ámbito del ganado caprino, en la que fue Presidente y es en la actualidad su Past President. Ha impartido numerosas conferencias en los círculos ganaderos, universitarios y académicos, habiendo sido ponente principal o moderador de sesiones o seminarios en congresos nacionales e internacionales.

D. Jorge Díaz Bellido:

Jorge Díaz Bellido es Ingeniero Técnico Agrícola, en la especialidad de Explotaciones Agropecuarias, por la Universidad de Sevilla.



Está desarrollando su actividad laboral en Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía donde ejerce como responsable técnico del departamento de ganadería de la federación. Además está desarrollando como técnico el proyecto Life Biodehesa del que Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía es socia.

Como actividades de este proyecto Jorge Díaz ha impartido charlas relacionadas con la dehesa, así como ha impartido dos cursos formativos. Uno en Torrecampo (Córdoba) relacionado con el manejo del arbolado en el mes de octubre de 2016 y otro en Olvera (Cádiz) relacionado con el manejo de pastos en el mes de octubre de 2017.

D. Antonio

Rodríguez García:

Cabrero, natural de Se-della (Málaga) ha sido recientemente nombrado Secretario Provincial de COAG Málaga. Es Presidente de la sección de leche de cabra en INLAC.

Antonio, además, es responsable nacional de caprino de leche en COAG y responsable a nivel regional de ganadería en COAG-Andalucía.

También es Presidente de la AD SG Axarquía y ha formado parte de la Junta de Gobierno de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña.



D. José Manuel Sanz Timón:

Es Licenciado en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid, especialidad Producciones,

Genética y Mejora Ganadera. Realizó los cursos de especialista en Malformaciones Genéticas y su detección radiológica en pequeños animales (Wurzburg-Alemania-), Gestión Empresarial de Cooperativas (Instituto San Telmo-Sevilla, España-) y Especialista en apicultura por el Centro Oficial de Apicultura de Marchamalo (Guadalajara).

Desde 2010 a la actualidad es Fundador y Presidente de la Cooperativa Nacional UNIPROCA, de ganaderos productores de caprino de leche. Esta cooperativa reúne a más de 700 ganaderos y exporta leche a varios países de Europa; múltiples veces reconocida: ha recibido, por ejemplo, el premio Ciudad De Talavera de las manos de SSMM la reina Dña. Sofía, Premio a la mejor trayectoria de cooperativa, otorgado por ASAJA, o la mejor labor cooperativista por la COPE. UNIPROCA ha sido puesta como ejemplo de cooperativa

innovadora, tanto por la consejería de Agricultura y Ganadería de CLM como por el Ministerio de Agricultura español.

<http://www.cabrasuniproca.es/>.

En febrero de 2018 su torre de secado de leche de Talavera de la Reina ha sido homologada por el gobierno chino para la exportación a aquel país, convirtiéndose así en la única Torre de Secado homologada que se encuentra hoy día en España en manos del sector primario.

Esta homologación es considerada hoy día una de las más exigentes del mundo en cuanto a parámetros de calidad se refiere.

También es ganadero propietario de una explotación de ganado caprino de raza murciana pura (2006 a la actualidad) con casi 800 cabezas de ganado.

D. Andrés Aránega Navarrete:

Nacido en Taberno, Almería, el 14 de julio de 1961, hijo de inmigrantes, le trasladaron a

Francia con 3 años de edad, estudio F.P. de empleado de Banco, y F.P. medio y superior de contabilidad en "Ecole Pigier de Avignon". Regreso a España en el año 1982, iniciando su trayectoria laboral en S.C.A. La Pastora de Taberno en mayo de 1984 como personal de la recepción de leche de cabra de la cooperativa, en el año 1987 se inicia en la administración y contabilidad y desde el año 1999 hasta hoy ha sido director-gerente de la cooperativa.

En todo el periodo ha desarrollado también labores comerciales para la cooperativa de segundo grado Caprina de Almería.

Es miembro de la mesa del Caprino de INLAC por Cooperativas Agroalimentarias, representando a la rama productora.



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 Caprial, 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^a. María Jesús Jiménez Horwitz :

María Jesús Jiménez Horwitz (1974), nació en Granada, es la pequeña de siete hermanos.



Es quesera, licenciada en Farmacia en la Universidad de Granada y Máster en Seguridad Alimentaria. Su familia tiene un cortijo en Janya (Granada) donde se dedican al cultivo de olivar y a la crianza de ganado caprino. En 1991 siguiendo la tradición familiar constituyen Quesería Cueva de la Magaha, donde elaboran queso de cabra de leche cruda y quesosón. Únicamente transforman la leche procedente de sus cabras de raza malagueña que pastorean diariamente en la sierra de la finca. Es una gran defensora de las ganaderías y de las queserías de campo y artesanas y trabaja por la mejora de la aplicación de las normas para este tipo de producciones. Ha formado parte del equipo elaborador de la Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de quesos y productos lácteos artesanos. Desde el año 2010 es Presidenta

de la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía (AQAA) y desde 2013 Presidenta de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas (QUERED). En 2015 fue galardonada con el Premio "Resistencia Quesera" Slow Food Internacional, por su labor en defensa y protección de las queserías artesanas.

D. Daniel Cabello:

MAMÁ CABRA es un proyecto empresarial que llevan a cabo Daniel Cabello y Carmen Quintanilla, (economista y veterinaria)

dos jóvenes que un día decidiendo cambiar de vida y desarrollar un proyecto diferente ligado al campo. Su quesería tiene rebaño propio y todos los quesos se elaboran exclusivamente con la leche de sus cabras de pura raza malagueña, que pastorean libremente a diario y disfrutan de un manejo y una alimentación ecológica. Sólo utilizan energías limpias, mediante caldera de madera de encina de su propia finca y placas solares. Sus quesos se elaboran de manera totalmente artesanal, sin utilizar ningún producto químico, y son madurados en una cámara subterránea de paredes de piedra natural y estanterías de madera... todo esto hace de los quesos MAMÁ CABRA un producto muy especial...



D^a. Yolanda Mena Guerrero:

Doctora en Veterinaria, Catedrática de Escuela Universitaria del Departamento de Ciencias Agroforestales de la ETSIA (Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica) de la Universidad de Sevilla y miembro del Grupo de Investigación Tecnología de la Producción Animal.



Imparte docencia a distintos niveles, tanto

académicos (Grado en Ingeniería Agrícola, Máster de Ingeniero Agrónomo, Máster de Agricultura y Ganadería Ecológicas y de Agroecología) como no académicos (Escuela de Pastores de Andalucía).

Su principal línea de investigación está centrada en los sistemas de producción caprina, en general, y en los pastorales en particular. Ha trabajado en la caracterización y tipificación de las explotaciones y en la mejora de la sostenibilidad las mismas, mediante el uso de indicadores económicos, sociales y ambientales. Fruto de estos trabajos hemos desarrollado diferentes herramientas y programas de apoyo a la gestión, en estrecha colaboración con el sector. Asimismo, hemos desarrollado un sistema de índices de referencia para el precio de la leche de cabra. Ha participado en proyectos de investigación de convocatoria europea, nacional y autonómica y en contratos Universidad-Empresa, que han derivado publicaciones científicas y divulgativas.

Ha colaborado con diferentes entidades tanto de investigación como de desarrollo, entre las que cabe mencionar las siguientes: (i) la Red FAO-CIHEAM para ovino y caprino, Subred Sistemas de Producción; (ii) la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE); (iii) diferentes universidades y centros de investigación como INTIASA, NEIKER, Universidad de Castilla y León, IFAPA, etc., (iv) organizaciones sectoriales y asociaciones de productores, (iv) Departamentos de las Consejerías de Agricultura y Pesca y de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía y (v) la Interprofesional Láctea (INLAC).

Actividades paralelas:

Implementación de un sistema de asesoramiento para la gestión sostenible del caprino andaluz

Jueves 5 de abril, de 17 a 19 h.

Exposición del Grupo Operativo "Implementación de un sistema de asesoramiento para la gestión sostenible del caprino andaluz" y reunión técnica del proyecto.

D^a. Yolanda Mena Guerrero, Universidad de Sevilla.

[Previa inscripción.](#)

IX Concurso de Fotografía de Cabrandalucía

Con motivo de la celebración del IX Foro Nacional del Caprino, Cabrandalucía ha convocado el IX 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 tres 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 (max. 1 página). La fecha límite de recepción de trabajos será el domingo 25 de marzo de 2018.

Durante el primer día de celebración del foro se dispondrá de un espacio para la colocación de los posters. Los poster tendrán un tamaño de un A2 (420 x 594 mm).

Tanto los resúmenes como los poster serán publicados posteriormente on line en la web **www.cabraespana.com**

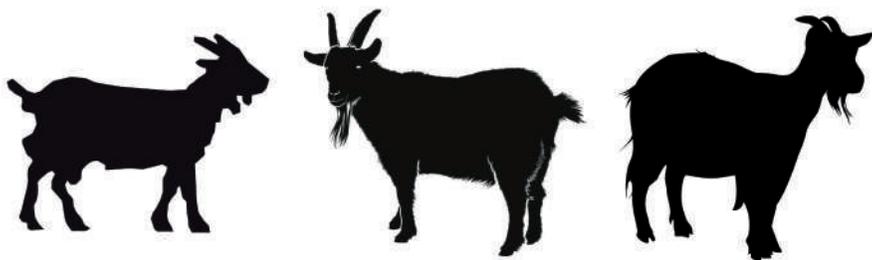


Piensos

inalsa



alimentación
animal certificada



www.piensos-inalsa.com



IX CONCURSO DE FOTOGRAFÍA CABRANDALUCÍA

OBJETO DE LA CONVOCATORIA.

Con motivo de la celebración del **IX Foro Nacional del Caprino**, Cabrandalucía ha convocado el **IX 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 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 se admitirán obras en formato digital y con un tamaño mínimo de 1MB, 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: IX 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.

PLAZO DE PRESENTACIÓN.

El plazo de presentación de las obras finalizará el día **25 de marzo de 2018**.

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 **4 de abril**, durante la celebración de la Cena de Gala del IX Foro Nacional del Caprino.

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 al 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 €.**



En brazos

Primer premio VIII Foro Nacional Caprino



Camuflaje en el paisaje

Segundo premio IX Foro Nacional Caprino



Retrato de familia

Tercer premio IX Foro Nacional Caprino

Plano-guía de Córdoba

- 1 Mezquita, Catedral
- 2 Centro de Píccapoli de Vallarta
- 3 Puerta del Puente
- 4 Tienda de San Rafael a la Puerta del Puente
- 5 Puente Romano
- 6 Museo-Torre de la Calatrava
- 7 Molino y Torre de la Alcazaba
- 8 Molino de San Andrés
- 9 Palacio de Congresos: Hospital Mayor de San Sebastián
- 10 Palacio Episcopal, Museo Capuchinos
- 11 Serritero de San Pelayo
- 12 Alcazar de los Reyes Católicos
- 13 Capuchinos-Reales
- 14 Iglesia de San Basilio
- 15 Casa Pablo G. San Basilio, 39
- 16 Plaza de Sevilla
- 17 Dársena del Alcazar Central
- 18 Casa de los Peveto
- 19 Casa de los Mantueros
- 20 Museo de la Inquisición
- 21 Plazuela de Andalucía
- 22 Museo Teatro
- 23 Plaza de Tiberias
- 24 Zócalo Municipal
- 25 Plaza de San Juan
- 26 Casa de Serrano
- 27 Casa Andalusí
- 28 Puerta de Remolinos y C. Calizuri
- 29 Palacete de los Reyes de Alcazar
- 30 Palacete del Coronel Salazar
- 31 Capilla de San Benito
- 32 Iglesia Hospicio de Jesús Obrero
- 33 Casa del Indiano
- 34 Casa de los Guzmanes: Archivo Histórico Municipal
- 35 Iglesia de San Juan Almirante
- 36 Capilla de Santa Fe de España
- 37 Casa Troncoso
- 38 Iglesia Conventual de Santa Ana
- 39 Escuela de Arte Dramático: Palacio de los Guzmanes
- 40 Casa Nuncio "Arte y Arte Per"
- 41 Casa Nuncio
- 42 Dársena Arabe de Santa María
- 43 Calleja de la Hojuela
- 44 Calleja de las Flores
- 45 Remolinos de San de Abuladinos de Almirante
- 46 Calleja del Peñón
- 47 Plaza de Rey Heredia, 22
- 48 Iglesia Conventual de la Encarnación
- 49 Palacio del Duque de Medina Sidonia
- 50 Plaza de San Antonio Páez
- 51 Museo Arqueológico
- 52 Plaza de Bónora
- 53 Teatro Cervantes
- 54 Convento del Conde Christ: Fundación Gala
- 55 Real Academia
- 56 Calle Calizuri
- 57 Casa de las dos Gruecas
- 58 Arco del Puñón
- 59 Iglesia y Claustro de San Francisco
- 60 Casa de los Marqueses del Campo
- 61 Plaza del Páez
- 62 Palacio del Páez
- 63 Museo de José Romero de Torres
- 64 Museo de Bellas Artes
- 65 Convento de Santa Cruz
- 66 Convento de Santa María
- 67 Iglesia de Santiago
- 68 Molino de Manos
- 69 Ermita de las Siervas Misterio de Córdoba
- 70 Casa de la Economía de Santiago
- 71 Palacio de las Marquesas de Dénora
- 72 Facultad de Derecho: Ateneo Conventual del Carmine
- 73 Iglesia de la Magdalena
- 74 Palacio de los Muñoz
- 75 Palacio del Vizconde de Miranda
- 76 Casa de los Aguayo: Colegio de las Encarnadas
- 77 Iglesia de San Pedro
- 78 Plaza de la Corroída
- 79 Mercado de San Pedro
- 80 Casa de Doña Juana
- 81 Templo Romano y ruina de Muralas
- 82 Iglesia Conventual de San Pedro
- 83 Convento de Santa María
- 84 Palacio de Olive, Sede de Exposiciones
- 85 Casa de los Liria
- 86 Iglesia de San Andrés
- 87 Iglesia del Juramento de San Rafael
- 88 Iglesia de San Lorenzo
- 89 Iglesia Conventual de N. Sra. de Gracia (PP Termitas)
- 90 Murallas de Moraleda
- 91 Plaza de la Concepción de San Agustín
- 92 Palacio de los Marqueses de Viana
- 93 Convento de Santa Isabel
- 94 Plaza de los Condes de Priego
- 95 Iglesia de Santa Marina
- 96 Plaza y Casa de Paso de la Lagunita
- 97 Iglesia Conventual de San José (San Quintana)
- 98 Torre de la Matruera
- 99 Torre del Rincón
- 100 Plaza de la Fontana
- 101 Ayuntamiento de Córdoba
- 102 Inquisición
- 103 Circo de la Amistad
- 104 Convento de Clara
- 105 Calleja del Gallo
- 106 Casa Palacio del Gallo: Bibliotecas vira de Al-Andalus
- 107 Plaza de Capuchinos, Circo de los Fueros

- 1 Monumento religioso
- 2 Monumentos civiles
- 3 Museos
- 4 Tránsito arquitectónico
- 5 Casas señoriales y palacia
- 6 Centros expositivos y culturales
- 7 Centros formativos y de investigación
- 8 Museos antiguos
- 9 Parques y jardines
- 10 Comisaría Provincial
- 11 Comisaría Municipal
- 12 Comisaría de Sanidad
- 13 Comisaría de Hacienda
- 14 Comisaría de Justicia
- 15 Comisaría de Educación
- 16 Comisaría de Trabajo
- 17 Comisaría de Sanidad
- 18 Comisaría de Hacienda
- 19 Comisaría de Justicia
- 20 Comisaría de Educación
- 21 Comisaría de Trabajo
- 22 Comisaría de Sanidad
- 23 Comisaría de Hacienda
- 24 Comisaría de Justicia
- 25 Comisaría de Educación
- 26 Comisaría de Trabajo
- 27 Comisaría de Sanidad
- 28 Comisaría de Hacienda
- 29 Comisaría de Justicia
- 30 Comisaría de Educación
- 31 Comisaría de Trabajo
- 32 Comisaría de Sanidad
- 33 Comisaría de Hacienda
- 34 Comisaría de Justicia
- 35 Comisaría de Educación
- 36 Comisaría de Trabajo
- 37 Comisaría de Sanidad
- 38 Comisaría de Hacienda
- 39 Comisaría de Justicia
- 40 Comisaría de Educación
- 41 Comisaría de Trabajo
- 42 Comisaría de Sanidad
- 43 Comisaría de Hacienda
- 44 Comisaría de Justicia
- 45 Comisaría de Educación
- 46 Comisaría de Trabajo
- 47 Comisaría de Sanidad
- 48 Comisaría de Hacienda
- 49 Comisaría de Justicia
- 50 Comisaría de Educación
- 51 Comisaría de Trabajo
- 52 Comisaría de Sanidad
- 53 Comisaría de Hacienda
- 54 Comisaría de Justicia
- 55 Comisaría de Educación
- 56 Comisaría de Trabajo
- 57 Comisaría de Sanidad
- 58 Comisaría de Hacienda
- 59 Comisaría de Justicia
- 60 Comisaría de Educación
- 61 Comisaría de Trabajo
- 62 Comisaría de Sanidad
- 63 Comisaría de Hacienda
- 64 Comisaría de Justicia
- 65 Comisaría de Educación
- 66 Comisaría de Trabajo
- 67 Comisaría de Sanidad
- 68 Comisaría de Hacienda
- 69 Comisaría de Justicia
- 70 Comisaría de Educación
- 71 Comisaría de Trabajo
- 72 Comisaría de Sanidad
- 73 Comisaría de Hacienda
- 74 Comisaría de Justicia
- 75 Comisaría de Educación
- 76 Comisaría de Trabajo
- 77 Comisaría de Sanidad
- 78 Comisaría de Hacienda
- 79 Comisaría de Justicia
- 80 Comisaría de Educación
- 81 Comisaría de Trabajo
- 82 Comisaría de Sanidad
- 83 Comisaría de Hacienda
- 84 Comisaría de Justicia
- 85 Comisaría de Educación
- 86 Comisaría de Trabajo
- 87 Comisaría de Sanidad
- 88 Comisaría de Hacienda
- 89 Comisaría de Justicia
- 90 Comisaría de Educación
- 91 Comisaría de Trabajo
- 92 Comisaría de Sanidad
- 93 Comisaría de Hacienda
- 94 Comisaría de Justicia
- 95 Comisaría de Educación
- 96 Comisaría de Trabajo
- 97 Comisaría de Sanidad
- 98 Comisaría de Hacienda
- 99 Comisaría de Justicia
- 100 Comisaría de Educación

ORIGENES DE TURISMO
Consorcio de Turismo de Córdoba
 Rey Heredia, 22. Tel. 507 201 774

Puntos de Información Turística del Consorcio de Turismo de Córdoba:
 Tel. 902 291 778
 Estación AVE RENFE
 Campos Baños de los Alcázar (Plaza Alcazar)
 Plaza de los Tendidos
 Papapaná Provincial de Turismo de Córdoba
 Plaza de los Tendidos, 5ª Planta
 Tel. 967 101 277

Oficina de Turismo de la Junta de Andalucía
 Tompón, 19. Tel. 957 355 179

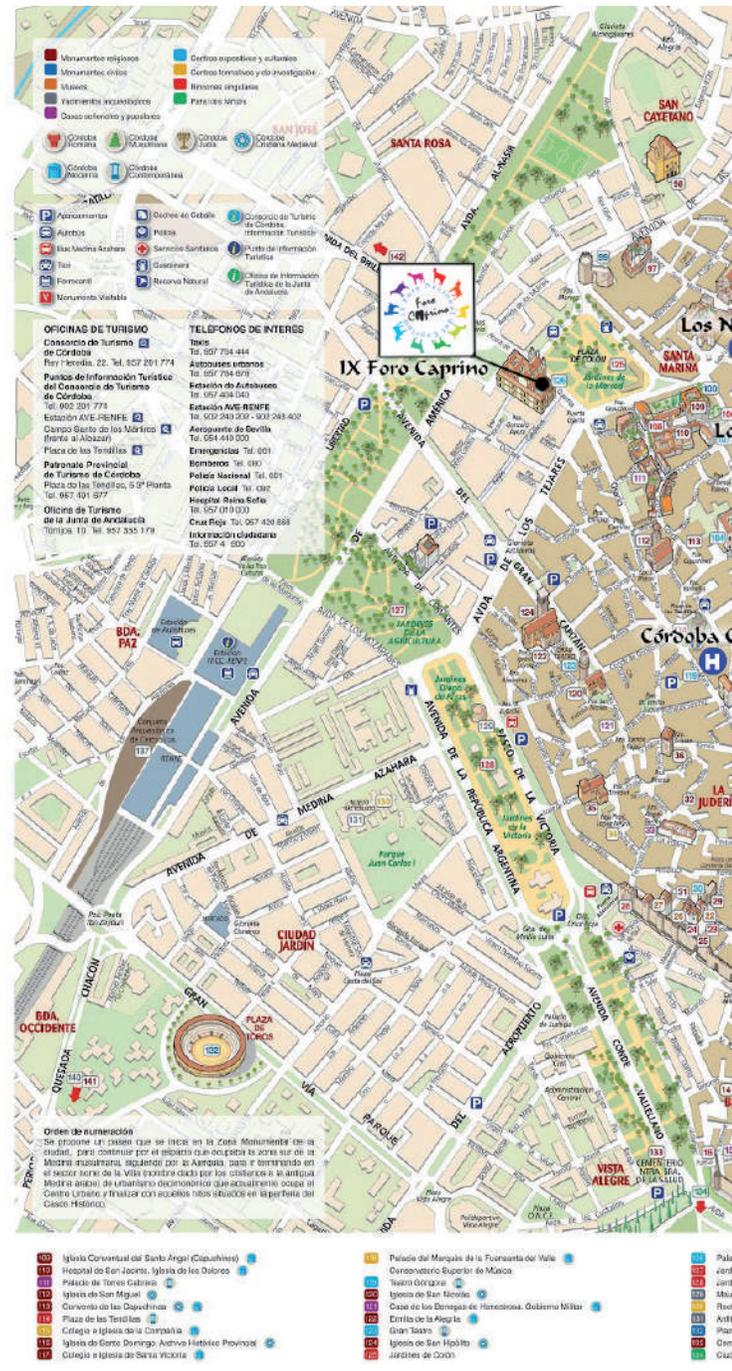
TELEFONOS DE INTERES
 Taxis: 957 794 444
 Autobuses urbanos: 957 794 079
 Estación de Autobuses: 957 404 503
 Estación AVE RENFE: 957 243 202-957 243 402
 Aeropuerto de Sevilla: 061 419 200
 Emergencias Tel. 001
 Bomberos Tel. 002
 Policía Nacional Tel. 091
 Policía Local Tel. 092
 Hospital Reina Sofía: 957 019 030
 Cruz Roja Tel. 067 450 868
 Información ciudadana: 957 257 4 900

Orden de numeración
 Se propone un orden que se inicia en la Zona Monumental de la ciudad, para continuar por el espacio que ocupaba la zona sur de la ciudad musulmana, situándose en la Alameda, para ir avanzando en el sector norte de la villa y para acabar por los colonnatos o antiguos. Muestra un orden de numeración que actualmente ocupa el Centro Urbano y finalizar con aquellos más situados en la periferia del casco histórico.

- 101 Iglesia Conventual del Santo Ángel (Cathedral)
- 102 Hospital de San Jacinto: Iglesia de los Dolores
- 103 Palacio de Torres Cabrera
- 104 Iglesia de San Miguel
- 105 Convento de las Capuchinas
- 106 Plaza de los Tendidos
- 107 Colegio e Iglesia de la Compañía
- 108 Iglesia de Santa Dominga: Archivo Histórico Provincial
- 109 Colegio e Iglesia de Santa Victoria
- 110 Palacio del Marqués de la Torre: Santa Catalina del Valle
- 111 Hospital de San Jacinto: Iglesia de los Dolores
- 112 Teatro González
- 113 Iglesia de San Nicolás
- 114 Casa de los Marqueses de Huespedosa: Gobierno Militar
- 115 Ermita de la Virgen
- 116 San Juan
- 117 Iglesia de San Hipólito
- 118 Jardines de Conon
- 119 Palacio de los Marqueses de la Torre: Santa Catalina del Valle
- 120 Convento Superior de Murcia
- 121 Teatro González
- 122 Iglesia de San Nicolás
- 123 Casa de los Marqueses de Huespedosa: Gobierno Militar
- 124 Ermita de la Virgen
- 125 San Juan
- 126 Iglesia de San Hipólito
- 127 Jardines de Conon
- 128 Palacio de los Marqueses de la Torre: Santa Catalina del Valle
- 129 Convento Superior de Murcia
- 130 Teatro González
- 131 Iglesia de San Nicolás
- 132 Casa de los Marqueses de Huespedosa: Gobierno Militar
- 133 Ermita de la Virgen
- 134 San Juan
- 135 Iglesia de San Hipólito
- 136 Jardines de Conon



IX Foro Caprino
 Feria Caprina





Información práctica:

PLAZO DE INSCRIPCIÓN:
hasta el 25 de marzo 2018

LUGAR CELEBRACIÓN IX FORO:
Palacio de la Merced,
Diputación de Córdoba.
Plaza de Colón, S/N, 14001 Córdoba

HOTELES OFICIALES IX FORO:
Hotel Los Faroles,
Calle Alfaro, 34.

Hotel La casa de los naranjos,
Calle Isabel Losa, 8.

Hotel Córdoba Centro,
Calle Jesús María, 8.

Hotel Gran Plaza,
Calle Rodríguez Marín, 5.

RESTAURACIÓN IX FORO:
Coffe breaks y almuerzos:
Palacio de la Merced.
Plaza de Colón, S/N.

Cena de Gala:
Caballerizas Reales,
Calle Caballerizas Reales, 1.

la Merced. Diputación Provincial
Agricultura
de Vicario
de la Universidad
de la
de la Salud
de las

121 Tossal Jardín Botánico
122 Zoológico
123 Zona Arqueológica de Cercadillas
124 Iglesia de Nuestra Señora de los Remedios y San Rafael
125 Barrio de Riba. Era de la Fuente
126 Centro Arqueológico de Machal en Delma
127 Monasterio de San Jerónimo
128 Las Ermitas
129 Yacimiento Arqueológico de Alcazar (Pinar de San Juan)

Información alojamientos concertados CÓRDOBA

HOTEL LOS FAROLES***

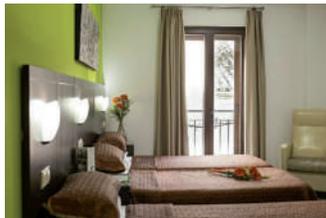
Calle Alfaro, 34, 14001 Córdoba.

Tif. (0034) 957 496 271

reservas@hoteldelosfaroles.es

<https://www.hoteldelosfaroles.es/>

Hotel de los Faroles es un hotel con encanto en el centro de Córdoba. El Hotel está construido alrededor de un típico patio cordobés y sus habitaciones tienen una decoración moderna y sencilla, con baños totalmente equipados. Además de las 16 habitaciones del edificio principal, ofrecemos una opción más económica en La Casa de los Faroles, una típica casa cordobesa a tan solo 300 metros. En el hotel ofrecemos wifi gratis. Hotel de los Faroles es un hotel con encanto muy cercano al edificio de Diputación (650 m). Las habitaciones que se ofrecen son tanto en el edificio principal del hotel como en La Casa de los Faroles, una típica casa cordobesa a tan solo 300 metros. Sus habitaciones tienen una decoración moderna y sencilla, con baños totalmente equipados. Disponibles habitaciones individuales, dobles y triples.



HOTEL CASA DE LOS NARANJOS

Calle Isabel Losa, 8, 14001 Córdoba.

Tif. (0034) 957 47 05 87

casadelosnaranjos@telefonica.net

<http://www.casadelosnaranjos.com/>

Una típica casa andaluza de mediados del siglo XIX, recién restaurada, que aúna el encanto de ayer con las prestaciones de hoy, en pleno casco histórico de Córdoba (declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco), cerca de la zona monumental de Santa Marina (Cristo de los Faroles, Palacio de Viana, Diputación de Córdoba, iglesias gótico-románicas de Santa Marina y San Andrés), a diez minutos caminando de la Judería de Córdoba y junto al centro comercial y financiero de la ciudad. Muy cercano al edificio de Diputación (450 m). Habitaciones con todas las comodidades y baño equipado. Disponibles habitaciones individuales, doble dos camas y doble cama de matrimonio.



HOTEL GRAN PLAZA

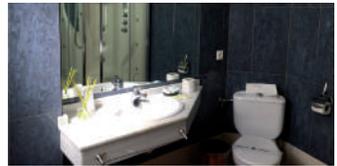
Calle Rodríguez Marín, 5, 14002 Córdoba.

Tlf. (0034) 957 475 758

info@hotelgranplaza.es

<http://www.hotelgranplaza.es/es/>

Hotel Gran Plaza, S.L. es una empresa de reciente creación, formada por jóvenes emprendedores que han puesto toda su formación, energía e ilusión en la apertura del Hotel Gran Plaza, situado en pleno centro de Córdoba; un hotel pequeñito que consta de 22 habitaciones, totalmente reformadas y renovadas; un hotel familiar, acogedor, cercano y un equipo humano dedicado exclusivamente a prestar el mejor servicio para que nuestros clientes disfruten al máximo de sus vacaciones y estancia en Córdoba. El Hotel Gran Plaza, situado en pleno centro de Córdoba, muy cercano a la famosa plaza de La Corredera, y a 950 m del edificio de Diputación. Todas las habitaciones están totalmente equipadas y disponen de baño completo con bañera o ducha. Disponibles habitaciones individuales, doble dos camas y doble cama de matrimonio.



HOTEL CÓRDOBA CENTRO

Calle Jesús María, 8, 14003 Córdoba.

Tlf. (0034) 957 49 78 50

reservas@hotel-cordobacentro.es

<http://www.hotel-cordobacentro.es/>

El Hotel Córdoba Centro está situado en el corazón del centro de Córdoba, en el antiguo barrio judío de la ciudad, al lado de algunos de los monumentos más conocidos de Córdoba como la impresionante Mezquita, a sólo 5 minutos a pie, o la Plaza de las Tendillas, a unos pasos, desde donde llegará a la principal zona comercial de la ciudad, la calle Cruz Conde. Es el Hotel ideal para alojarse si visita la ciudad por vacaciones o negocios, ya que las estaciones de tren y bus están a 15 minutos a pie. Gestionamos 27 habitaciones de estilo moderno totalmente equipadas con TV, secador, caja fuerte, minibar, aire acondicionado, calefacción y radio. También disponemos de cafetería (donde podrá tomar comida típica y el desayuno continental), dos salones para reuniones con la última tecnología (para los clientes del Hotel o en alquiler) y parking privado con acceso directo al Hotel. El Hotel Córdoba Centro está situado a 850 m del edificio de Diputación. Disponibles habitaciones individuales y doble dos camas.



INFORMACIÓN TURÍSTICA de la CIUDAD de CÓRDOBA



Mezquita-Catedral

La Mezquita-Catedral de Córdoba (Patrimonio de la Humanidad desde 1984) es el monumento más importante de todo el Occidente islámico y uno de los más asombrosos del mundo. En su historia se resume la evolución completa del estilo omeya en España, además de los estilos gótico, renacentista y barroco de la construcción cristiana.

El lugar que hoy ocupa nuestra Mezquita, Catedral parece haber estado, desde antiguo, dedicado al culto de diferentes divinidades. Bajo dominación visigoda se construyó en este mismo solar la basílica de San Vicente, sobre la que se edificó, tras el pago de parte del solar, la primitiva mezquita. Esta basílica, de planta rectangular fue compartida por los cristianos y musulmanes durante un tiempo. Cuando la población musulmana fue creciendo, la basílica fue adquirida totalmente por Abderraman I y destruida para la definitiva construcción de la primera Mezquita Alhama o principal de la ciudad. En la actualidad algunos elementos constructivos del edificio visigodo se encuentran integrados en el primer tramo de Abderraman I. La gran Mezquita consta de dos zonas diferenciadas, el patio o sahn porticado, donde se levanta el alminar (bajo la torre renacentista), única intervención de Abd al- Rahman III, y la sala de oración o haram. El espacio interior se dispone sobre un concierto de columnas y arcadas bicolors de gran efecto cromático. Cinco son las zonas en las que se divide el recinto, correspondiendo cada una de ellas a las distintas ampliaciones llevadas a cabo.

Ubicación: Calle Torrijos-Cardenal Herrero-Magistral González Francés-Corregidor Luis De La Cerda.

Medina Azahara

Medina Azahara, la fastuosa y misteriosa ciudad que Abd-al Rahman III mandó construir a los pies de Sierra Morena, a ocho kilómetros de Córdoba capital, encierra, incluso en su nombre, historias legendarias. La tradición popular afirma que, autoproclamado Abd al-Rahman III califa en el 929 d.C., y tras ocho años de reinado, decidió edificar una ciudad palatina en honor a su favorita, Azahara. Sin embargo, recientes estudios aportan fuertes evidencias de la causa que impulsó al califa a fundar Medina Azahara. Una renovada imagen del recién creado Califato Independiente de Occidente, fuerte y poderoso, uno de los mayores reinos medievales de Europa, se acepta como el origen más probable de la nueva Medina.



Se dispone la ciudad en tres terrazas rodeadas por una muralla, situado el Alcázar real en la más superior y la intermedia. La zona más baja se reservó para viviendas y la mezquita, edificada extramuros. Las fuentes históricas apuntan a la participación de unas diez mil personas que trabajaban diariamente en su construcción. Abd al-Rahman no escatimó en materiales para lograr el efecto buscado: la insignia del poderoso reino que gobernaba. Ricos mármoles violáceos y rojos, oro y piedras preciosas, además del cuidado trabajo artesanal de los mejores canteros y las legendarias contribuciones bizantinas, ayudaron al encumbramiento del preciado proyecto.

Ubicación: Carretera de Palma del Río.



Puente Romano

El conjunto de la Mezquita Catedral, el río, la Puerta del Puente y el mismo Puente Romano de Córdoba, conforman una de las vistas más exquisitas de la ciudad, máxime aún si se visita al atardecer, en esa hora incierta en la que los últimos rayos de sol doran las superficies. El citado puente, levantado en el siglo I a. C., ha sufrido varias remodelaciones a lo largo de la Historia. La estructura principal data del medievo, siendo la intervención más reciente de 1876. Consta de dieciséis arcos, cuatro apuntados y el resto de medio punto. En el centro del antepecho se erige una escultura de San Rafael, obra del siglo XVI, realizada por Bernabé Gómez del Río.



Ubicación: Entre bajada del Puente-Ronda de Isasa

Torre de la Calahorra de Córdoba

En el extremo sur del Puente Romano se levanta la Torre de la Calahorra de Córdoba, enclave de control y defensa desde la antigüedad, mencionada en alguna fuente árabe sobre al-Andalus, y en numerosas referencias históricas desde la conquista cristiana de Córdoba hasta la actualidad. Su arquitectura refleja sus sucesivas remodelaciones. El arco de herradura funcionaría como puerta anexa al puente, y su recinto rectangular flanqueado por torres se reforzaría en el siglo XII. A principios del siglo XX fue declarada monumento histórico artístico. Tras variados usos, en la actualidad acoge el Museo Vivo de al-Andalus, sobre la convivencia entre las culturas judía, cristiana y musulmana.

Ubicación: Bajada del Puente-Plaza el Rastro.





Caballerizas Reales de Córdoba

En 1570, Felipe II dio rienda suelta a su afición por los caballos y a su proyecto de crear el pura raza español. Para ello mando construir las Caballerizas Reales de Córdoba en una parte del solar del Alcázar. Comparte con la fortaleza real el marcado carácter militar. En este atractivo edificio se crió el caballo español, también llamado andaluz, de ascendencia árabe. La estancia principal, cuya cubierta de bóveda de aristas es soportada por columnas de piedra arenisca, está dividida en pequeñas cuadras o boxes.

Ubicación: Calle Caballerizas Reales, 1.



Templo Romano de Córdoba

Junto al Ayuntamiento, se encuentra situado el único Templo Romano de Córdoba del que nos ha llegado evidencia arqueológica. Dedicado al culto imperial, asombra por sus grandes dimensiones. Formó parte del Foro Provincial junto con un circo. Originariamente estaba elevado sobre un podio y contaba con seis columnas exentas de tipo corintio en su entrada. Frente a ésta se levantaba el ara o altar. La reconstrucción, llevada a cabo por el arquitecto Félix Hernández, ha portado a Córdoba una muestra más de la grandiosidad de esta urbe en época romana. Algunas de las piezas originales del templo se encuentran expuestas en el Museo Arqueológico o en inusuales y bellos rincones de la ciudad, como la columna estriada de la plaza de la Doblas.

Ubicación: Calle Claudio Marcelo.



Palacio de la Merced

Cerca de la Plaza de Colón encontramos este antiguo convento mercedario, actual sede de la Diputación de Córdoba. Es un edificio muy singular, ejemplo representativo del barroco cordobés. Construido en dos fases durante el siglo XVIII tiene como eje divisorio una iglesia principal alzada en 1745 con unas excelentes placas de yeserías y el mejor retablo barroco de Córdoba. En sus patios y salas el Palacio acoge durante todo el año interesantes exposiciones nacionales e internacionales organizadas por la Diputación de Córdoba.

Ubicación: Acera de Guerrita.

Foro Caprino

IX Foro Nacional del Caprino

Organiza:



Empresas colaboradoras:



Colaboran:



forocaprino@cabrandalucia.com
www.cabrandalucia.com