



XIV Foro Nacional del Caprino

20 y 21 de junio de 2024

Jerez de la Frontera (Cádiz)

Trabajando por un futuro. Desafíos y amenazas del sector caprino en España

Organiza y Colaboradores Oficiales:



Colaboradores preferentes:



LOS REMEDIOS
PICASAT S.C.A.



ADISSEO
A Bivestor Company

Empresas colaboradoras:



Colaboran:



COMITÉ ORGANIZADOR.

JUNTA DE GOBIERNO CABRANDALUCIA:

D. Francisco Javier García Cervilla, presidente.

D. José M^o González Castro, vicepresidente.

D. Manuel Salcedo Martín, tesorero.

D. Manuel Gutiérrez Vázquez, secretario.

Vocales: D. Antonio José Bejarano Merchán, D. José Javier Rodríguez Fernández, D. José María Mora Reyes, D. Maikel Madeiro Macías, D. Juan Antonio Gómez Gómez, D. Antonio Vera de la Rosa, D^a. Isabel Romero Jiménez.

SECRETARIOS TÉCNICOS Y EJECUTIVOS:

D^a. Olga González Casquet, D^a. M^a Dolores López Fariña, D. Javier Fernández Álvarez, D. Francisco López Jiménez, D^a. Carmen Lara González.

COORDINADOR DEL COMITÉ ORGANIZADOR: D. Juan Manuel Micheo Puig.

COMITÉ ASESOR.

- D. Francisco de Asís Ruiz Morales. IFAPA, IGA España.
- D. Manuel Sánchez Rodríguez. Universidad de Córdoba
 - D^a. Yolanda Mena Guerrero. Universidad de Sevilla.
- D. Jorge Díaz Bellido. Cooperativas Agro-alimentarias.
 - D. David Yañez Ruiz. CSIC.
- D. Christian de la Fé Rodríguez. Universidad de Murcia.
 - D. Juan Manuel Cárdenas. NUTRICOR.

COMUNICACIÓN.

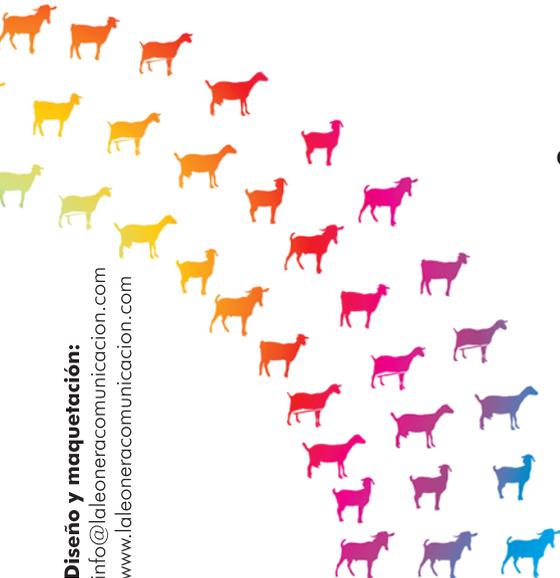
www.laleoneracomunicacion.com

COMITÉ REDACTOR DE CONCLUSIONES.

- D. Francisco de Asís Ruiz Morales.
- D^a. Rebeca Paniagua Mediero.
 - D. Víctor Molano Martín.
- D. Juan Manuel Micheo Puig.
- D^a. M^a Dolores López Fariña
- D. Javier Fernández Álvarez.
- D^a. Olga González Casquet.
- D. Francisco López Jiménez.
- D^a. Carmen Lara González.
- D. Francisco Javier García Cervilla.
 - D^a. Cristina Velasco Bernal.
- D. Miguel Ángel Sanz Franco.
 - D. Javier Acosta Ledesma.
 - D^a. Sophie Espinosa.

Diseño y maquetación:

info@laleoneracomunicacion.com
www.laleoneracomunicacion.com





XIV Foro Nacional del Caprino

REVISTA-PROGRAMA



FORMATO MIXTO (Presencial y virtual)

Celebración presencial en:

Museos de la Atalaya de Jerez de la Frontera (Cádiz),

20 y 21 de junio de 2024

Jueves 20 de junio 2024

08:30 h. Recogida de documentación.

09:30 h. Inauguración. D^a **Manuela García Jarrillo**, Concejala Delegada de Empleo, Trabajo Autónomo, Comercio y Empresa de Jerez de la Frontera; **D. Francisco Javier Vidal Pérez**, Vicepresidente segundo de la Diputación de Cádiz; **D. Francisco José Moreno García**, Delegado Territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Cádiz; **D^a Cristina Velasco Bernal**, Presidenta del Colegio Oficial de Veterinarios de Cádiz; **D. Francisco García Cervilla**, Presidente de Cabrandalucía.



10:00 h. Presentación del proyecto “Come carne, come sano, por tu salud y la del planeta”. D^a **Cristina Velasco Bernal**, Presidenta del Colegio Oficial de Veterinarios de Cádiz.



10:15 h. CONFERENCIA INAUGURAL: “El futuro del sector caprino español: desafíos y oportunidades”. D^a **Ana Rodríguez Castaño**. Directora general de producciones y mercados agrarios. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

10:30 h. TERTULIA-DEBATE: “Retos de futuro en la sanidad animal: programas sanitarios, el veterinario de explotación y la financiación de las ADSGs”.

Modera: D^a **Cristina Velasco Bernal**, Presidenta del Colegio Oficial de Veterinarios de Cádiz.



D. Manuel Fernández Morente. Jefe de Servicio de Sanidad Animal de la Junta de Andalucía.



D^a Gema López Orozco. Jefa de Área de Higiene de la Producción Primaria. SG Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



D. José Antonio Rodríguez Correa. Jefe de Servicio de Sanidad Animal de la Junta de Extremadura.



D^a Silvia Berrocal Martínez. Veterinaria de los Servicios Técnicos de Pequeños Rumiantes de ALIMER SC.



D. Antonio Rodríguez García. Ganadero y secretario provincial de COAG Málaga.

12:30 h. Café.

13:00 h. ESPACIO FORO CAPRINO CEVA. Espacio patrocinado por



Presenta y modera: **D. Javier Acosta**. Técnico de CEVA Salud Animal para pequeños rumiantes.



“Fiebre Q: experiencia en diferentes brotes clínicos caprinos”. **D. Ángel Gómez Martín**. Investigador Ramón y Cajal del Ministerio de Ciencia e Innovación en la Universidad CEU Cardenal Herrera de Valencia. Doctor en Sanidad Animal por la Universidad de Murcia



“Impacto del manejo reproductivo en caprino”. **D. Juan Miguel Segovia**. Veterinario en AVEGA GESTION S.L.

14:30 h. Almuerzo en Salón Don Jorge de los Museos de la Atalaya.



SmartLine™

TU GANADERÍA MERECE LOS MEJORES AMINOÁCIDOS.



Salud



Producción



Rentabilidad



Sostenibilidad



MetaSmart® MÁS QUE LECHE

Utilizar MetaSmart permite equilibrar las raciones para conseguir:

- ✓ Más leche y más extracto quesero.
- ✓ Menos problemas en parto.
- ✓ Mejor funcionamiento del hígado.
- ✓ Mayor eficiencia de la proteína de la dieta.

De la manera más rentable posible.

**Confía en Adisseo, líder mundial en nutrición con aminoácidos en rumiantes desde los 90s.
Contacta hoy mismo con nuestro equipo técnico.**

☎ +34974316092

@ Info.nasp@adisseo.com



www.adisseo.com

ADISSEO
A Bluestar Company

XIV Foro Nacional del Caprino

16:00 h. ESPACIO FORO CAPRINO ADISSEO.

Espacio patrocinado por 



Ponencia: “Nutrientes clave en caprino lechero”.

D. Enrique Fraile Pernaute. Veterinario Responsable Técnico Rumiantes Iberia de Adisseo.

17:30 h. Café.

18:00 h. ESPACIO FORO CAPRINO HIPRA. ENTREVISTA- DEBATE “10 años avanzando juntos en la prevención de mamitis”.

Espacio patrocinado por



Presenta y modera: D. Miguel Ángel Sanz Franco. Técnico de pequeños rumiantes de HIPRA.



D. Demetrio Herrera. Consultor de Calidad de Leche Q-Llet.

19:00 h. ESPACIO FORO CAPRINO LOS REMEDIOS-PICASAT.

Espacio patrocinado por  **LOS REMEDIOS
PICASAT S.C.A.**



Ponencia: “Utilidad del análisis de Urea en Leche de cabra”

D. Salvador Sánchez Vargas. Veterinario de la Cooperativa Los Remedios-PICASAT.

20:30 h. Fin de la primera jornada.

22:00 h. Cena de Gala XIV Foro Nacional del Caprino en Salón Don Jorge de los Museos de la Atalaya.

Entrega de premios del **XIV Concurso de Fotografía de Cabrandalucía.** Concurso patrocinado por:



Entrega del **I Premio RACVAO al mejor poster de la Sesión de Posters de la Asociación Internacional de Caprino (IGA-Goat)** en el XIV Foro Nacional del Caprino. Concurso patrocinado por:



COOPERATIVA LOS REMEDIOS PICASAT S.C.A.



*"Todo por y para
su ganadería"*



**50 años trabajando
en la nutrición
y alimentación del ganado,
comercialización
y cebaderos
de terneros, corderos
y porcino ibérico.
Recogida de leche
de cabra.**



**Centros en Jerez de la Frontera, El Bosque, Alcalá de los Gazules, Olvera,
Ronda y Campillos. Tlfno. 956.13.00.00**

XIV Foro Nacional del Caprino

Viernes 21 de junio de 2024



08:30 h. Ponencia: "Focus Group Proyecto TED FARM: Nivel de Implantación de TICs en la Especie Caprina en España".

D. Manuel Romero Huelva. Dr Investigador del CSIC EEZ.



10:00 h. Ponencia: "¿Quién le pone el precio a la leche de cabra?".

D. Alfonso Raffin del Riego. Exdirectivo industrias lácteas y de piensos. Consultor Agroalimentario.

11:00 h. Café.



11:30 h. Ponencia: "El mercado lácteo español: perspectivas para la leche de cabra".

D. Luis Calabozo Morán. Director general de la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL).

12:00 h. TERTULIA-DEBATE: "Análisis del mercado lácteo europeo".

Espacio patrocinado por *Alimentación Animal*
COVAP

Modera: D^a Sophie Espinosa. Directora de la Federación Nacional de Criadores de Cabras de Francia- FNEC.



D. Jacky Salingardes. Presidente de la Federación Nacional de Criadores de Cabras de Francia- FNEC.



D. Luis Calabozo Morán. Director general de la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL).



D. Jorge Morales. Gerente de Compras y Relaciones Institucionales en LIDL España.



D. Eduard Gelpi Giménez. Responsable Nacional Aprovisionamientos Agropecuarios en Grupo TGT.



D. Emilio De León y Ponce de León. Director de Producciones Ganaderas de COVAP.



D. Juan Carlos Cabral Cabrera. Presidente de la SCA "Solidaridad de Caberos".

14:00 h. Maridaje de Quesos de cabra gaditanos de 100% Razas Autóctonas Andaluzas y Vinos D.O.P. Jerez-Xérès-Sherry.

D. Francisco Ruiz Morales, Técnico Especialista del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA-Junta de Andalucía) y Director Regional de la IGA en Europa Occidental.

14:30 h. Presentación de conclusiones del Foro a cargo de Olga González Casquet, Secretaria Ejecutiva de PAYOYA y con la colaboración de la Revista Tierras de Caprino; y **Clausura del XIV Foro Nacional del Caprino.**

15:00 h. Almuerzo tipo cóctel en el Patio Porticado de los Museos de la Atalaya.

TAN SENCILLO COMO PIENSO Y PAJA



- **Ahorre en costes,
tiempo de trabajo
y gasoil**
- **Incremente el extracto
quesero y la curva de
lactación**

Komplet es un sistema innovador para la alimentación de cabras lecheras. Su innovación radica precisamente en su sencillez ya que se basa en el suministro de un pienso -Caprikomplet- junto con paja ad libitum.

Actividades paralelas:

- **XIV Concurso de Fotografía de Cabrandalucía.** Patrocinado por:  Alimer
ALIMENTO DEL MEDIOORIENTE S. COOP

Con motivo de la celebración del XIV Foro Nacional del Caprino, Cabrandalucía convoca el XIV 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 y Premio al mejor póster por RACVAO.** Patrocinado por:  IGA  RACVAO

(Durante las pausas de café del evento (jueves 20 de junio de 12:30 h a 11:00 h. y de 17:30 h. a 18:00 h., y viernes 21 de junio de 11:00 h. a 11:30 h.), estarán presentes los ponentes autores de los posters en la exposición para poder atender las dudas de los asistentes.)

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 ocho últimas ediciones del Foro Nacional de Caprino, participaremos organizando una sesión de póster, 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.

Este año la **Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental (RACVAO)** convoca el **Premio RACVAO al mejor póster presentado en el XIV Foro Nacional del Caprino**, dotado con 400 euros.

Bases: en www.cabrandalucia.com

- **Exposición de esculturas de cabras payoyas.**  Diputación de Cádiz  FUNDACIÓN PROVINCIAL DE CULTURA

Este año contaremos con una **exposición de esculturas de cabras payoyas** pintadas por artistas gaditanos, patrocinada por la **Fundación Provincial de Cultura de la Diputación de Cádiz**, que se exhibirán en distintos espacios de los Museos de la Atalaya, tales como el patio porticado y la sala multimedia.



DCOOP
Tierras con Alma

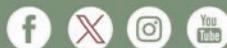


Cuidamos
el Medio rural

Vivimos en el medio rural,
dinamizándolo
y garantizando el mantenimiento de
su valor patrimonial, economía,
historia, costumbres y tradiciones.



Síguenos:



www.dcoop.es

Reseñas biográficas de los ponentes:

D^o. Cristina Velasco Bernal

Licenciada en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid en 1989. Inició la profesión trabajando en el cultivo intensivo de lengua-
do, siendo pionera en este campo. Máster en Gestión Medioambiental y posee el Diploma de Estudios Avanzados (DEA) por la Universidad de Cádiz. Destaca su participación en la creación de la norma ISO 313 de Centros de protección animal (CCPPEE). Presidenta del Colegio Oficial de Veterinarios de Cádiz desde el año 2019 y actualmente desarrollando su labor profesional como veterinaria oficial de la Delegación Territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Cádiz.



enero de 2004 a julio de 2009. Asesora en el gabinete del titular del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino de julio de 2009 a marzo de 2014. Subdirectora general adjunta de fomento industrial e innovación de la Dirección general de la industria alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de marzo de 2014 a septiembre de 2016. Directora del Centro Nacional de Capacitación Agraria de la Dirección general de Servicios e Inspección del Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, de septiembre de 2016 a septiembre de 2018, y más tarde Subdirectora general adjunta de obras, mantenimiento y patrimonio de septiembre de 2018 a septiembre de 2020, y Vocal Asesor hasta julio de 2021. Los 2 últimos años antes de ser Directora General de Producciones y Mercados Agrarios fue Secretaria General en el organismo autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Consumo, de julio de 2021 a diciembre de 2023.

D^o. Ana Rodríguez Castaño

Licenciada en veterinaria, especialidad sanidad animal (1994-1999). Universidad complutense de Madrid. Doctorada en el departamento de patología animal II. Facultad de veterinaria de la Universidad complutense de Madrid (1999-2001). Actualmente desde diciembre de 2023 es Directora General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Desde el año 2000 ha estado siempre vinculada al sector iniciando su profesión como técnico y posteriormente responsable del servicio de alimentación animal en la Dirección general de ganadería del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación hasta abril de 2004. Experta nacional en la Dirección general de sanidad y protección del consumidor de la Comisión Europea desde abril a mayo de 2004 en Bruselas. Jefa de servicio y posteriormente jefa de área, en el área de control internacional de mercancías en la Dirección general de salud pública del Ministerio de Sanidad y Consumo, de



D. Manuel Fernández Morente

Jefe de Servicio de Sanidad Animal de la Junta de Andalucía desde hace 12 años, trabajando por tanto en el diseño, seguimiento y ejecución de numerosos programas de vigilancia, erradicación y control de enfermedades animales.



D^a. Gema López Orozco

Licenciada en veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid. Ha trabajado como veterinaria clínica de vacuno de leche en programas de calidad de leche. Posteriormente formó parte del equipo del Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria VISAVET, centrando su trabajo en el control de enfermedades bacterianas principalmente en porcino y avicultura, y el empleo de alternativas al uso de antimicrobianos. Desde 2009 forma parte del Cuerpo Nacional Veterinario, trabajando en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la Subdirección General de Sanidad, Higiene Animal y Trazabilidad (SGS-HT). Ha trabajado en el área de programas y zoonosis como responsable del programa de control de Salmonella en avicultura, y de la vigilancia de resistencias en agentes comensales y zoonóticos. Ha participado en diferentes foros internacionales y a nivel de la UE (OMSA, EFSA) en materias relacionadas con la sanidad animal, la vigilancia y el control de zoonosis y resistencias antimicrobianas, y la seguridad alimentaria. Actualmente ocupa el puesto de jefa de área de higiene de la producción primaria en la SGSHT, llevando entre otros temas, los medicamentos veterinarios, el veterinario de explotación, bioseguridad e higiene en producción primaria y PNIR.



D^a. Silvia Berrocal Martínez

Técnica veterinaria de pequeños ruminantes en Alimer S. Coop. Graduada en Veterinaria por la Facultad de veterinaria de la Universidad de Murcia. Allí obtuvo una beca de investigación con el departamento de Reproducción, desarrollando protocolos reproductivos en caprino de leche con posterior publicación científica. Trabajó durante 2 años en una granja de caprino con 5000 animales dedicada a la venta de leche y genética. Actualmente en Alimer, forma parte del servicio técnico veterinario de pequeños ruminantes, inicialmente en Granada, Almería y Sur de Jaén hasta Murcia, Alicante y Albacete a día de hoy. Realiza funciones de asesoramiento nutricional, reproductivo, sanitario y de manejo, junto con control de calidad de la leche de los ganaderos socios de la cooperativa.



D. José Antonio Rodríguez Correa

Licenciado en veterinaria en 1995 por la Universidad de Extremadura. Ingreso en la administración de la Junta de Extremadura como funcionario en 2002. Ha trabajado en el Servicio de Sanidad Animal desde 1997 gestionando temas como: patologías porcinas; ADS; Bienestar animal; medicamentos; identificación, registro y trazabilidad animal. Actualmente es Jefe de Servicio Sanidad Animal desde el 1 de enero de 2024.



D. Antonio Rodríguez García

Es ganadero y tiene una explotación de caprino en la localidad de Sedella (Málaga). Responsable de ovino y caprino de COAG Andalucía y desde 2011 forma parte de la Ejecutiva Regional. Representa a COAG en la sección de caprino de la interprofesional INLAC. En 2017 fue elegido secretario provincial de COAG Málaga, donde anteriormente era secretario de Organización.



D. Javier Acosta Ledesma



Licenciado en Veterinaria por la Universidad de Extremadura, cursó sus estudios en la Facultad de Veterinarias de Cáceres, fue alumno interno de la Unidad de Parasitología durante su estancia. Natural de Pallares (Badajoz), comenzó su andadura como veterinario en CESEX 2009, empresa semipública de la Junta de Extremadura, para después continuar como veterinario de ADSG en Servetmon S.L. entre 2010-2012, Monesterio (Badajoz). También trabajó en el sector de las certificaciones de porcino ibérico en CERTICALIDAD S.L. entre 2012 y 2013. Desde el 2013 está trabajando en Ceva Salud Animal, S.A. Comenzó como Territory Manager en la zona de Extremadura y Andalucía Occidental los primeros 4 años, para pasar a gestionar la zona de Levante y parte de Castilla la Mancha de 2017 hasta 2020; actualmente es responsable de los Servicios Técnicos de pequeños rumiantes a nivel nacional.

D. Ángel Gómez Martín



Licenciado en Veterinaria por la Universidad de Murcia (UMU). Doctorado con Mención Internacional en Veterinaria (Sanidad Animal) en dicha universidad (2015), obtiene la calificación de sobresaliente cum laude y el Premio Extraordinario de Doctorado en veterinaria. Cuenta con la experiencia investigadora de 11 meses continuados (2013-2014) en la Unité mixte ENVY-INRA 1225 (Pathogenèse des infections à Mycoplasmes) de l'École Vétérinaire de Toulouse. Su tesis doctoral derivó en el desarrollo e implementación de programas de lucha frente a las micoplasmosis, utilizados actualmente por asociaciones ganaderas (NUCOLUMUR, ACRIMUR, CABRAMA) y administraciones. Actualmente es asesor de los Programas de Vigilancia de Agalaxia Contagiosa de la Junta de Castilla y León, Castilla

la Mancha y del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Toda la actividad investigadora se ha visto reflejada en 35 artículos internacionales Q1 (5 primer autor, 7 último autor), 20 artículos nacionales, 13 comunicaciones a congresos nacionales, más de 50 comunicaciones a congresos internacionales y 26 conferencias. También se dispone de la experiencia en la participación en 11 proyectos o convenios (ministerio, agencias regionales, convenios de I+D+I). Finalmente, a esta actividad se suman la dirección de 8 Tesis de fin de Master, 8 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 responsable de la Unidad de Pequeños Rumiantes de la Granja Docente y de Investigación de dicha universidad. Lleva a cabo su actividad investigadora por un lado como "miembro colaborador" del Grupo de Investigación Sanidad de Rumiantes de la Universidad de Murcia, donde sigue trabajando en los convenios de I+D+I con asociaciones ganaderas y como personal del equipo de trabajo de un proyecto estatal sobre micoplasmosis bovinas. Por otro lado, es investigador principal del Grupo de Investigación Fisiopatología de la Reproducción (ProVanBIO) de la UCH-CEU, donde se trata de desarrollar estrategias que mejoren la lucha frente a infecciones urogenitales de los rumiantes (www.uchceu.es/grupos-lineas-investigacion/fisiopatologia-de-la-reproduccion).

D. Juan Miguel Segovia

Licenciado en veterinaria por la universidad de murcia. Inicia su vida profesional en la empresa de nutrición Nanta durante 7 años para posteriormente fundar Avega Gestion, una empresa de Asesoramiento en granja y servicios veterinarios donde actualmente sigue ejerciendo la profesion en pequeños rumiantes.



NUTRICOR... ES LO NATURAL

**Eficaz para tus animales,
rentable para ti**

nutricor.es

XIV Foro Nacional del Caprino

D. Enrique Fraile Pernaute

Licenciado en veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid. Lleva más de 20 años trabajando en el sector de nutrición animal, como especialista de rumiantes en distintas empresas, ofreciendo asesoramiento en producción y nutrición. En la actualidad es responsable técnico de rumiantes en Adisseo, para España y Portugal.



bras. Ha participado en numerosos congresos nacionales e internacionales como ponente y actualmente trabaja de manera directa con ganaderos de toda España y algunos países europeos.

D. Miguel Ángel Sanz Franco

Licenciado en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza en 1993. Durante 10 años trabajó en Cooperativas y Asociaciones de Defensa Sanitarias de Rumiantes, realizando funciones clínicas y técnicas. Entonces pasó a la empresa de productos farmacéuticos, especializándose en Biológicos de Rumiantes. Ha participado en diferentes publicaciones en revistas, así como en comunicaciones y ponencias en congresos nacionales e internacionales, principalmente en temas de prevención y control de mamitis y reproducción. En la actualidad es Técnico de Pequeños Rumiantes de Laboratorios Hipra, S.A.



D. Salvador Sánchez Vargas

Licenciado en veterinaria por la Universidad de Córdoba en el año 1988. Desde 1991 trabajo en la Cooperativa Los Remedios Picasat. Como responsable técnico de la Sección de Alimentación Animal de la Cooperativa dedico mi trabajo a ayudar a los ganaderos a intentar paliar sus numerosas problemáticas, especialmente haciendo énfasis en los aspectos nutricionales de las granjas, y las patologías que hacen mayor daño económico. Desde la creación de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria hasta el año 2010 también ejercí de director sanitario de la ADSG Los Remedios-Sierra de Cádiz. A día de hoy disfruto en el trabajo y agradezco a los ganaderos la oportunidad de aprender de ellos cada día.



D. Demetrio Herrera Mateo

Licenciado en Veterinaria por la Universidad Autónoma de Barcelona en el año 1999, su actividad profesional siempre ha estado ligada a la salud de ubre y la calidad de leche. Después de un año ordeñando vacas tras licenciarse, trabajó durante 4 años en el Centro Veterinario de Tona, en la provincia de Barcelona. En el año 2005 funda junto a su socio Oriol Franquesa, la empresa Q-Llet, dedicada única y exclusivamente a la consultoría de salud de ubre y calidad de leche en vacas, ovejas y ca-



D. Alfonso Raffin del Riego

Alfonso Raffin ha sido veterinario rural en Asturias, jefe de recogida de leche en Danone Canarias, Director en Danone Portugal, en Danone España e Italia, Director Internacional de Desarrollo Ganadero en Danone, Director de Proyectos en Brasil Food, Director General en Lacticinios Qualitát, Director piensos y agropecuaria en Feiraco, Director General en Dadelos Agrícola, Director en DeHeus. Hoy en día es consultor agroalimentario.



Salas de ordeño para Cabras de DeLaval

Soluciones que satisfacen sus necesidades



Sala de ordeño paralelo DeLaval SG

Sistema ideal para rebaños medianos y grandes

Sala fija DeLaval SG

Se ajusta perfectamente a las exigencias de pequeños rebaños



Escanee y descargue
el catálogo



DeLaval Equipos S.A.

C/Anabel Segura, 7 - 28108 Alcobendas (Madrid)

Tel: 91 490 44 73 / 63 - www.delaval.es



XIV Foro Nacional del Caprino

D. Luis Calabozo Morán

Luis Calabozo es licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales y especialista en teoría económica. Con una destacada trayectoria internacional, fue secretario general del Comité de Enlace de la Citricultura Mediterránea hasta 2005. Desde entonces, es director general de la Federación Nacional de Industrias Lácteas, ocupando responsabilidades en el sector lácteo y agroalimentario europeo y español. Ha presidido la Interprofesional Láctea española y la Task Force de Política Agraria Común en la Asociación Europea de Industrias Lácteas, además, es vocal en la Junta Directiva de CEOE en representación de FIAB.



sido presidente de la organización interprofesional láctea caprina (ANICAP) hasta el año 2023. Desde el comienzo de su implicación en el sector caprino, Jacky Salingardes ha tenido muy clara la necesidad de forjar fuertes vínculos con los principales países productores de leche de cabra en Europa, en primer lugar España, ya sea con las organizaciones agrarias o con industrias y cooperativas.

D. Jorge Morales

Licenciado en ADE por la Universitat de Lleida. Inicia su actividad profesional en Alemania, donde estudia Betriebswirtschaftslehre en la Universidad Friedrich Schiller. Especializado en Marketing y Comunicación corporativa, comienza en Lidl en 2005 en el departamento de Marketing, donde analiza el comportamiento del cliente, y desarrolla la campaña “No se engañe, la calidad no es cara”, contribuyendo al cambio de imagen y percepción de Lidl por parte de los clientes españoles. Al cabo de unos años se incorpora como Gerente de Compras, a cargo del sector lácteo; donde contribuye al crecimiento de la categoría en todas sus variantes, especialmente innovando en propuestas de valor añadido para toda la cadena de distribución: creación y lanzamiento de la leche fresca de pastoreo y desarrollo de leche de KM 0. En 2016 ocupa también el cargo de Responsabilidad Corporativa de Compras, teniendo un papel principal en la eliminación de las bolsas de plástico de un solo uso, la eliminación de los huevos de gallinas de suelo, y la impulsión del bienestar animal. Después de dos años en Londres, vuelve a Barcelona, donde se encarga del departamento de Compras regionales, así como de la Gerencia de Relaciones Institucionales Sector Primario, donde impulsa, en coordinación con la UPA, la creación de la categoría de Olivar tradicional, que se presentó por el ministro Luis Planas en Madrid en febrero 2021. Actualmente es el encargado del portfolio de proveedores estratégicos.



D^a. Sophie Espinosa

Sophie Espinosa es directora de la Federación Nacional de Criadores de Cabras de Francia (FNEC) desde hace 15 años, y ha desarrollado durante todo este tiempo un amplio conocimiento sobre el sector caprino europeo, y especialmente español. Es coautora con el Instituto Francés de ganadería de 2 informes sobre el sector español (2009 y 2019) y ha colaborado frecuentemente con diversas organizaciones y entidades del sector caprino español.



D. Jacky Salingardes

Jacky Salingardes es productor de leche de cabra en Aveyron (sur de Francia) y ganadero vacuno de carne. Es presidente de la Organización de Productores OPCR que negocia las condiciones de compra/venta de la leche de cabra a Lactalis Rodez. Desde 2006 es presidente de la Federación Nacional de Criadores de Cabras de Francia (FNEC) y ha



Syva-Bax

Porque importa



A las clostridiosis, **mejor plantarles cara**

1

Protección frente a
9 tipos de clostridios

2

A partir de la **2ª semana de vida***

3

Autorizada en **ovino y caprino**

* Si proceden de madres no vacunadas.



Proteger frente a 9 tipos de clostridios,
es la tranquilidad de **saber que
lo estás haciendo bien**



SYVA·BAX

Vacuna inactivada polivalente
en suspensión inyectable

Uso veterinario. Medicamento
sujeto a prescripción veterinaria.
En caso de duda consulte a su veterinario.



laboratorios **syva** s.a.

Sede Central: Parque Tecnológico
de León • Calle Nicastro Vela M 20
24009 León - España • Tel.: 987 800 800
e-mail: mail@syva.es • www.syva.es

D. Eduard Gelpi Giménez

Es Ingeniero Técnico Agrícola en explotaciones agropecuarias por la ESAB. Responsable nacional del departamento de aprovisionamientos agropecuarios en TGT, Recursos Lácteos. Empezó en el año 1987 trabajando en ganaderías lecheras, luego como técnico responsable en un laboratorio interprofesional lechero, posteriormente como Director regional de compras de leche para una industria láctea, llegando a la actualidad a realizar este trabajo a nivel Nacional en TGT en las distintas leches de cabra, oveja y vaca. En caprino, destacar el aprovisionamiento de la quesería de ESPECIALIDADES LÁCTEAS TÍO RESTI en Caravaca de la Cruz (Murcia), destacando el buen hacer y la profesionalidad de ganaderos (DOP), recogedores de leche y de todo el equipo de fábrica.



D. Emilio de León y Ponce de León

Licenciado en Veterinaria (Universidad de Córdoba), Master Gestión Empresas Agroalimentarias (IPE), PDD (Iese Universidad de Navarra), y ADECA 21 (San Telmo). Desde 1998 ligado a COVAP desempeñando distintos puestos de responsabilidad, desde asesor veterinario de Pequeños Rumiantes, Director Alimentación Animal y Agricultura, Director de Lácteos, y Director General de Lactiber (empresa láctea de León participada por Covap). Hasta Enero 2024 ha sido Director de Desarrollo de Negocio y Compras y actualmente es Director de Producciones Ganaderas de COVAP.



D. Juan Carlos Cabral Cabrera

Natural de Trebujena (Cádiz), es presidente desde 1991 de la SCA "Solidaridad de Cabrerós", una



Cooperativa de ganaderos de caprino con 28 socios en la actualidad, los que producen 2.000.000 litros anuales. Juan Carlos Cabral maneja cabras junto a su familia desde el año 1983 y en la actualidad posee unas 400 cabezas de ganado caprino, la gran mayoría de raza malagueña. En un principio llevaba a cabo un manejo puro en extensivo en tierras ajenas, el cual, con el paso de los años ha pasado a un manejo semi extensivo en sus propias tierras. Compagina el cultivo de cereales para la alimentación de las cabras con una explotación de 4 hectáreas de viñedo de vinificación. A su vez trabaja por las mañanas como auxiliar pecuario de la Junta de Andalucía desde 1990.

D. Francisco de Asís Ruíz Morales

Su experiencia investigadora se centra en el campo de la gestión sostenible de sistemas ganaderos y en el desarrollo y la comercialización de productos lácteos. Este trabajo lo ha desarrollado en diferentes centros de investigación y universidades, como la Universidad de Sevilla (España), la Agencia para la Investigación Agraria de Cerdeña (Italia), el Instituto Francés de Ganadería (Francia) y actualmente en el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA-Junta de Andalucía) en su centro de Granada. Desde su institución dirige la Escuela de Pastores de Andalucía y en el ámbito internacional forma parte de la Asociación Internacional de Caprino, donde ocupa el puesto de Director regional en Europa Occidental. En el ámbito del queso, es juez catador en concursos tan prestigiosos como Gourmet – Mejor Queso de España o el World Championship Cheese Contest en EEUU. Autor de varios libros dedicados a los quesos andaluces y españoles es, además, docente en el curso de "Especialista en quesería" organizado por el IFAPA Centro de Hinojosa del Duque.



INABLOCK

PIENSO MINERAL PARA RUMIANTES

VERMICONTROL PLUS

Control natural de parásitos e insectos

CON
ACEITES
ESENCIALES



Reduce el riesgo de
Miasis, Lengua azul
y *E.H.E

*Enfermedad Hemorrágica Epizootica

www.inatega.com



VERMICONTROL PLUS

INDUSTRIAS DE NUTRICIÓN ANIMAL, S.L.
Ctra. Valdefresno, 2, 24228, Corbillos de la Sobarriba, León.
T. +34 987 213 172 N° Registro: aESP24000088



INATEGA

N-IV

A-2000
• TIBREJERUSA

JEREZ



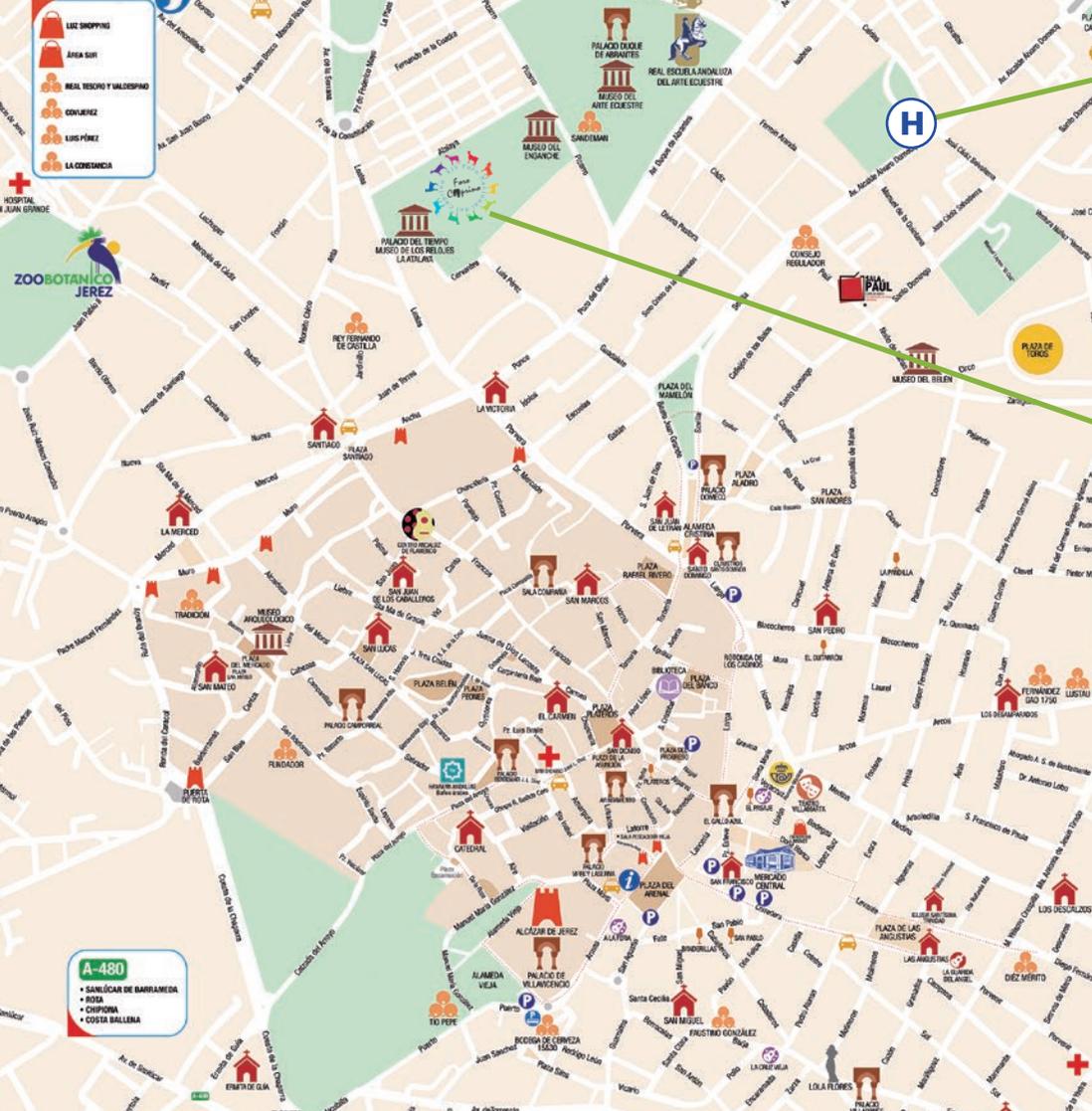
- LUZ SHOPPING
- ÁREA SUR
- REAL TESORO Y VALCOSAÑO
- COVAREZ
- LUS PÉREZ
- LA COSECHERA



HOSPITAL SAN JUAN GRANDE



HOSPITAL SAN JUAN GRANDE



A-480
• SANLUCAR DE BARRAMEDA
• BOTA
• CHIPRIANA
• COSTA BALLENA

N-IV
• EL PUERTO DE SANTA MARÍA
• PUERTO REAL
• CÁDIZ
• SAN FERNANDO
• WILLIAMS & HENBERT
• SHERRY GOLF

HOSPITAL
HIA PUERTA DEL SUR
HOSPITAL FRIEMAN JEREZ

- | | | | |
|--|---|--|--|
| | APARCAMENTO/PARKING/PARKPLATZ | | CENTRO COMERCIAL/MALL/CENTRE COMMERCIAL/EINKAUFZENTRUM |
| | BUS TURÍSTICO/TOURIST BUS/BUS TOURISTIQUE/TOURISTENBUS | | OFICINA DE CORREOS/POST OFFICE/POSTE/POSTBESONDE |
| | PARKING BUS | | OFICINA DE TURISMO/TOURIST OFFICE/OFICE DE TOURISME/FREIEMDEWENHDE/RS/ÖHRO |
| | TAXI | | ESPECTÁCULO ECUESTRE/EQUESTRIAN SHOW/SPECTACLE ÉQUESTRE/PFERDESCHAU/PFERL |
| | POLICÍA/POLICE/POLIZEI | | ALCÁZAR Y MURALLAS/ALCAZAR AND WALLS/ALCAZAR ET MURS/ALCÁZAR UND MAUEREN |
| | HOSPITAL Y CENTRO DE SALUD/HEALTH CENTRE/CENTRE OF SANITY/GEZUNDHEITZENTRUM | | MONUMENTOS RELIGIOSOS/RELIGIOUS BUILDINGS/MONUMENTS RELIGIEUS/SAKRALBAUTEN |
| | MUSEO/MUSEUM/MUSEES/MUSEEN | | TABLAO FLAMENCO/FLAMENCO SHOW/SPECTACLE DE FLAMENCO |
| | EDIFICIO SINGULAR/SINGULAR BUILDING/BÂTIMENT SINGULIER/ENOTARTIGES GEBÄUDE | | AMBIENTE FLAMENCO/FLAMENCO AMBIENCE/AMBIANCE FLAMENCO/FLAMENCO ATMOSPHERE |
| | RUTA DE LOS TABANOS/SHERRY TAVEN/RUTENWEG ZU WÄNSEN/ALTE WEINSTÄUBEN | | RUTA PANORÁMICA/PANORAMIC ROUTE/ROUÏTE PANORAMIQUE/ALTSSTADT ROUTE |

Información ubicación actos del congreso



Hotel Hipotels Sherry Park ****

Hotel Oficial del Congreso

Av. Alcalde Álvaro Domecq, 11,
11405 Jerez de la Frontera, Cádiz

El Hotel Hipotels Sherry Park es un magnífico hotel de 4 estrellas en Jerez, ideal tanto para unas vacaciones en la ciudad como para viajes de negocios. Disfruta de una experiencia única en este establecimiento, donde podrás relajarte en su encantador jardín junto a la piscina exterior y deleitarte con exquisitos ver-mús en la reconocida Vermutería del Sherry. Descubre la combinación perfecta de comodidad, gastronomía y ocio en el Hipotels Sherry Park.



Museos de la Atalaya

Ponencias, Almuerzos y Cena de Gala

Jardines de la Atalaya, c/ Cervantes, 3,
11403 Jerez de la Frontera, Cádiz

Los Museos de la Atalaya son un espacio cultural museístico que cuenta con amplios jardines, un palacete que acoge el museo Palacio del Tiempo y unas antiguas bodegas de 1881 adaptadas como espacios polivalentes para reuniones, congresos y celebraciones. Destaca la sala multimedia 360° con aforo en teatro para 400 personas, y los dos cascos bodegueros unidos por un precioso patio con galería porticada. El Salón Don Jorge conserva los pilares originales y su techo, dando la imagen genuina de una bodega jerezana que además tiene luz natural.



Palacio del Tiempo

El Palacio del Tiempo es un palacete de estilo neoclásico-victoriano de 1850, donde se expone la magnífica colección de relojes de época, considerada de las mejores de Europa. Esta colección única consta de 287 relojes, todos en funcionamiento y de gran valor que datan de los siglos XVII y XIX. Diferentes modelos de estilo inglés y francés, firmados por grandes maestros relojeros como: Berthoud, Losada, Frodsham, Lepaute, Leroy, Robin, Bennet, Raingo, Guydamour, etc... Este museo forma parte del conjunto museístico de la Atalaya. Este complejo está rodeado por un jardín de árboles centenarios que ha sido declarado de Interés Cultural y catalogado como Patrimonio Histórico Andaluz.

*** Acceso libre para todos los inscritos al XIV Foro Nacional del Caprino de 09:00h a 14:00h presentando tu acreditación.**

Información Turística de Jerez

**Turismo Jerez • Edificio Los Arcos, Plaza del Arenal
s/n. Tel. 956 14 98 63. www.turismojerez.com/**

Jerez es mundialmente conocida por sus vinos, por la crianza del caballo cartujano, por ser cuna del arte flamenco y por los deportes del motor. Una ciudad con encanto, en la que la tradición y modernidad conviven en perfecta armonía. Te invitamos a disfrutar de sus muchos atractivos: dar un paseo por su bullicioso y alegre centro histórico declarado Conjunto Histórico-Artístico, descubrir su historia y patrimonio repleto de edificios singulares, monumentos, museos y colecciones, disfrutar de un espectáculo ecuestre, palacios, bodegas, iglesias y conventos, casas señoriales, la vieja judería, plazas, calles y callejuelas cargadas de naranjos y tapear mientras se disfruta del mejor flamenco en sus tabancos y tablaos. Entre sus atractivos se encuentra el Alcázar de Jerez y la Muralla, el edificio más antiguo de la ciudad, de época almohade, destacando en su interior la antigua Mezquita, los Baños Árabes, el Palacio de Villavicencio y la Cámara Oscura, desde donde se divisa toda la ciudad. Junto al Alcázar se encuentra la Catedral, construida sobre la antigua Mezquita Mayor. Desde su campanario se disfruta una espectacular panorámica de la ciudad. A las afueras de la ciudad, la Cartuja de Santa María de la Defensa, Declarada Monumento Histórico-Artístico, es el conjunto monumental de mayor valor artístico de la provincia de Cádiz.

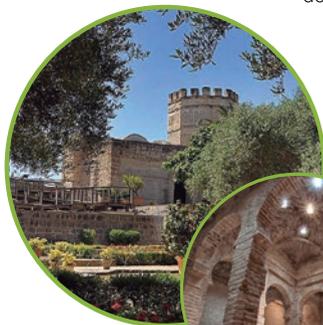


El Alcázar de Jerez

El Alcázar de Jerez es uno de los monumentos más emblemáticos de la ciudad y el más antiguo conservado, deslumbrando por su belleza. Fue construido por los almohades entre los siglos XII y XIII, al mismo tiempo que la muralla que fortificaba la ciudad y que nos habla de la enorme importancia que tuvo Jerez a lo largo del largo período de dominación musulmana. La planta del recinto amurallado tiene forma de cuadrado irregular y contaba con cuatro puertas dispuestas a cada lado y desde las que partían los caminos que conducían a las principales ciudades del entorno.

El perímetro de este recinto amurallado es de tres kilómetros y en el extremo sur del recinto amurallado, en la zona más elevada del casco histórico y desde el que se tiene un completo dominio de la ciudad y de su entorno, se levanta el Alcázar. El Alcázar tenía funciones defensivas y militares primordialmente, pero también residenciales.

En el siglo XVII se construyen el Molino del aceite y Palacio de Villavicencio, palacio barroco construido como residencia sobre las ruinas del primitivo palacio islámico. Se encuentra en un muy buen estado de conservación y constituye un revelador paseo por la historia de la ciudad de Jerez, tanto en su período islámico como en el cristiano: torres, mezquita, baños árabes, murallas almenadas, puertas en recodo, evocadores arcos de herradura, un bellissimo patio de armas y jardines en los que pasear entre naranjos, oyendo el sonido de relajantes fuentes.



MELKUM® CAPRINO

NUTRICIÓN DE VANGUARDIA Y CALIDAD PARA CAPRINO DE LECHE

El plan integral de nutrición **MELKUM®** ha sido diseñado para abarcar toda la vida productiva del caprino de leche.

- ✓ Busca la **mayor productividad**
- ✓ Busca el **bienestar animal**
- ✓ Busca la **sostenibilidad de los sistemas de producción.**
- ✓ Potencia los picos de producción para conseguir **lactaciones más productivas.**

¡Consíguelo con De Heus!

Más información





Catedral de San Salvador

La Catedral de Jerez data del Siglo XVIII y combina los estilos gótico, barroco y neoclásico.

Es una construcción levantada entre los años 1695 y 1778 sobre la que fue primitiva iglesia del Salvador que, a su vez, ocupó el solar de la principal mezquita que existió en la época musulmana de la ciudad. En su interior son interesantes sus capillas de las Ánimas, la dedicada al Cristo de la Viga, la de la Inmaculada y la del Sagrario. Cuenta con una interesante exposición permanente en la que destaca el cuadro 'La Virgen de niña' de Zurbarán y las pinturas de Juan. La torre de ascendencia mudéjar, dispuesta de forma independiente al resto del edificio, es una oportunidad para disfrutar de excelentes vistas de la zona más antigua de la ciudad.



Monasterio de la Cartuja de Santa Mª Defensión

La Cartuja de Jerez es uno de los monumentos más importantes de la provincia de Cádiz y Andalucía, declarado Monumento Nacional en 1856. Fundada en 1453, se eligió para su construcción un lugar conocido como "El Sotillo", en el que existía una ermita. En el lugar de esta ermita encontramos una gran cruz de piedra que se puede contemplar en los jardines de la entrada al Monasterio. Llegaron los primeros frailes procedentes de la Cartuja sevillana en 1476 e inician actividades ganaderas, destacando la crianza del Caballo Cartujano. Cuenta con un claustro en el centro del Monasterio, alrededor del cual están la Iglesia, sala capitular, refectorio y capillas, así como dos claustros que se construyen con. Con el correr del tiempo a este claustro se le suman dos más un tercero, el de los Hermanos, requerido por el mismo motivo. El estilo original de la iglesia y del monasterio es de la etapa decadente del gótico. La fachada actual y la crestería exterior de la iglesia datan del siglo XVII. La portada exterior de ingreso al monasterio, de estilo renacentista fue construida por Andrés de Ribera. Destacan la Sillería del Coro y el actual retablo donde se encuentra San Bruno realizado por José de Arce. El claustro fue proyectado por Martínez Montañés. Los monjes abandonaron la Cartuja en el año 2002 y las Hermanas de Belén la habitan en la actualidad.



Basilica de Ntra. Sra. de la Merced

La Basilica de la Merced está situada en la plaza de la Merced. Cuenta con un destacado conjunto de retablos, esculturas, elementos litúrgicos y ornamentos. Con origen en 1.268, tiene en su interior a la Virgen de la Merced, que es la Patrona de la ciudad.

El claustro principal comienza su construcción en 1548, obra del arquitecto portugués Fernando Álvarez, arquitecto portugués. Cuenta con arquitectura de tradición gótica en las bóvedas y de estilo renacentistas en los pilares del claustro. En el siglo XVII se levanta la fachada, obra de Fernández Calafate. Cuenta con una espadaña y en su interior destaca el retablo mayor, obra de Francisco Dionisio de Ribas.



Iglesia de San Miguel

De estilo gótico isabelino, posee un bello retablo, obra de Martínez Montañés y José de Arce. La iglesia data de los siglos XV y XVI y está situada en una de los barrios flamencos de Jerez. Se podría confundir con una catedral, dada sus majestuosas dimensiones. La espectacular iglesia de San Miguel es el templo de mayor tamaño de Jerez y sin duda el edificio religioso mejor y más completo de todo el territorio circundante. La importancia de su arquitectura, que se mueve entre el gótico jerezano, la plenitud del renacimiento y el más bello de los barrocos, proporcionan un carácter híbrido único y especial a este edificio.



Plaza del Arenal

Al salir de la iglesia puedes dar un vuelta y disfrutar del histórico barrio de San Miguel tomando algún vinito de Jerez en alguno de los tabancos más tradicionales como el de San Pablo y El Pasaje o tapeando en sus locales más recomendados como Las Banderillas o el Atuvera, para terminar en la concurrida Plaza del Arenal. Este amplio espacio rectangular, perfecto para tomar algo en sus numerosas terrazas y ver el animado ajeteo diario, fue una antigua musara andalusí para pasar a ser, después de la Reconquista, un escenario de duelos y batallas. En el centro de la plaza está el monumento a caballo de Miguel Primo de Rivera, militar nacido en la ciudad, y en uno de los laterales, el edificio de la Alhóndiga, que se caracteriza por su galería de arcos de medio punto y por albergar la Oficina de Turismo.



Calle Larga

Desde la Plaza del Arenal puedes recorrer la Calle Larga, la más comercial de Jerez de la Frontera. En esta calle peatonal, cuyos orígenes se remontan en el siglo XVI, se concentran gran cantidad de tiendas, restaurantes y bares como La Moderna, con más de 100 años de antigüedad, además de edificios históricos como el Palacio de Villamarta de estilo renacentista, y los edificios de La Gran Peña y el Gallo Azul, una curiosa construcción de planta circular.



Iglesia de Santo Domingo

Al final de la Calle Larga llegarás a la Iglesia o Convento de Santo Domingo, en la que se celebró la primera misa católica de Jerez de la Frontera, tras la Reconquista. Construido en el siglo XIII y en el que se mezclan elementos mudéjares, góticos y renacentistas, este templo tiene unos preciosos claustros de estilo gótico situados en un anexo exterior que constituye una de las joyas de la arquitectura gótica de Andalucía y un espacio de uso cultural de primer orden en Jerez, mientras que en el interior destacan las capillas de Consolación y de la Virgen del Rosario de los Montañeses, el Retablo mayor y la Sacristía.





Palacio Duque de Abrantes • Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre

Sede de la Real Escuela del Arte Ecuestre, fue proyectado en el siglo XIX por el arquitecto francés Garnier en lo que eran las afueras de la ciudad. El Palacio se ubicó en un solar denominado Huerta de las Almencillas, de 11.537 metros cuadrados, en el que existía una antigua fábrica de curtidos. En su interior se encuentra el Museo de Arte Ecuestre y el Museo del Enganche, ubicado en un complejo bodeguero de principios del siglo XIX y es un espacio único que colecciona piezas destacadas como: carruajes, atalajes, indumentaria ecuestre, además de visitar las cuadras y las zonas de trabajo. Una experiencia inolvidable a través del mundo del caballo.



Ruta de los Tabancos

La Ruta de los Tabancos se ha sumado con fuerza a la oferta turística de la ciudad convirtiéndose, cualquiera de los establecimientos que la componen, en una parada obligada para el visitante. Los tabancos de Jerez son esos lugares con encanto y magia que recuerdan como eran los antiguos despachos de vino de la ciudad y donde hoy es posible degustar los vinos de Jerez acompañados de la gastronomía local y en algunas ocasiones de una actuación de flamenco o cualquier otra actividad cultural.



Bodegas y viñedos

Las bodegas de Jerez representan uno de los grandes patrimonios y atractivos de una ciudad que ha crecido en torno al vino. Visitar una de las bodegas jerezanas es una de las mejores propuestas para disfrutar en este destino vitivinícola por excelencia.

Es tal su poder de atracción con el visitante, que se han convertido en las más visitadas de España, y es que visitar una bodega en Jerez no solo es probar sus vinos, sino que podrá disfrutar de una experiencia añadida teniendo en cuenta que en un recorrido por sus instalaciones podrá descubrir cómo se hacen los vinos de Jerez, disfrutar de alguno de los espectáculos flamencos o ecuestres que organizan y hasta contemplar algunas colecciones pictóricas de grandes autores.

Pero si los vinos de Jerez son únicos, es porque la tierra albariza que los ve nacer también es única. Jerez ofrece un extenso paisaje de viñedo de cerca de 2.000 hectáreas que presenta un paisaje muy característico en el que las cepas de las uvas Palomino, Moscatel y Pedro Ximénez, que dan lugar a los vinos de Jerez, se extienden a lo largo y ancho de todo el territorio.

Las bodegas catedrales abren sus puertas al visitante e invitan a adentrarse en el apasionante mundo de soleras y criaderas, el sistema de producción del jerez. Es un lujo pasear entre viñedos por algunos de los singulares pagos que se encuentran en la campiña jerezana donde podrá contemplar una puesta de sol como no se recuerda en otro lugar del mundo.

Puedes encontrar una extensa guía de las diferentes bodegas y viñedos dentro del municipio de Jerez de la Frontera en:

www.turismojerez.com/que-hacer/enoturismo/bodegas-y-vinedos





DENKAMILK

Capri-Ovi SPRAY PLUS



DENKAVIT, EL ESPECIALISTA EN LA ALIMENTACIÓN DE ANIMALES JÓVENES, TE OFRECE

- Conocimiento especializado, reconocido en el mercado europeo desde hace más de 65 años.
- Un centro de investigación e innovación para ofrecer alimentos que satisfagan las necesidades de los animales jóvenes y los objetivos de los productores.
- Una rigurosa selección de materias primas sostenibles para proporcionar un producto de alta calidad.
- Experiencia adquirida gracias a nuestro know-how y a la investigación constante, llevada a cabo por nuestros expertos especializados para optimizar el rendimiento y la rentabilidad de las explotaciones ganaderas.

LAS VENTAJAS DEL CAPRI-OVI SPRAY PLUS

Materias primas seleccionadas por su alta digestibilidad

- Leche descremada de alta calidad.
- Materias grasas utilizadas en alimentación humana.
- Ingredientes vegetales hidrolizados
- Proteínas lácteas.

Fórmula adaptada

- Nivel de aminoácidos y ácidos grasos adaptados a

las necesidades reales de los corderos y los cabritos.

- Varias fuentes de energía, todas ellas aprovechables por el animal.

Suplemento extra de aditivos alto rendimiento

- Dosto® (aceite especial de orégano) y Progres® (aceite esencial de coníferas).

De uso fácil

- Alta apetencia
- Excelente fluidez



COMPOSICIÓN



USO FÁCIL



- SACO DE 25 KG
- PROTEÍNAS: 23%
- GRASAS: 24,5%

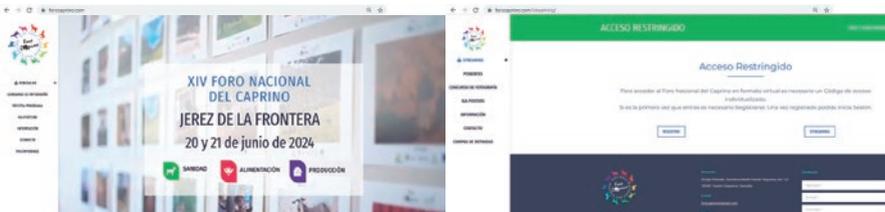
DENKAVIT
CRECIENDO JUNTOS

Instrucciones de Acceso al Foro Virtual

CÓDIGO DE ACCESO INDIVIDUALIZADO

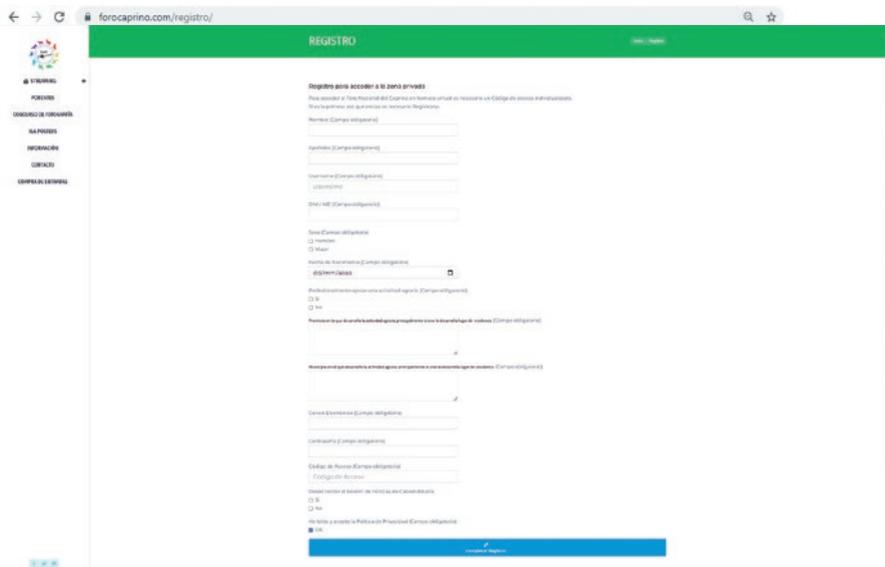
Todos los inscritos de forma virtual al XIV Foro Nacional Caprino recibirán un e-mail con un código de acceso individualizado en la cuenta de correo electrónico que indicaron al hacer la inscripción. Con este código se podrán acceder a todas las ponencias del Foro hasta el 31/08/2024.

PASOS A SEGUIR:



1. Accede a la página **www.forocaprino.com**
2. Pulsa en **STREAMING**:
3. Al entrar verás la siguiente pantalla: si es la primera vez que entras es necesario **Registrarse**. Una vez registrado podrás **Iniciar Sesión**.

4. Pulsa Registrarse.



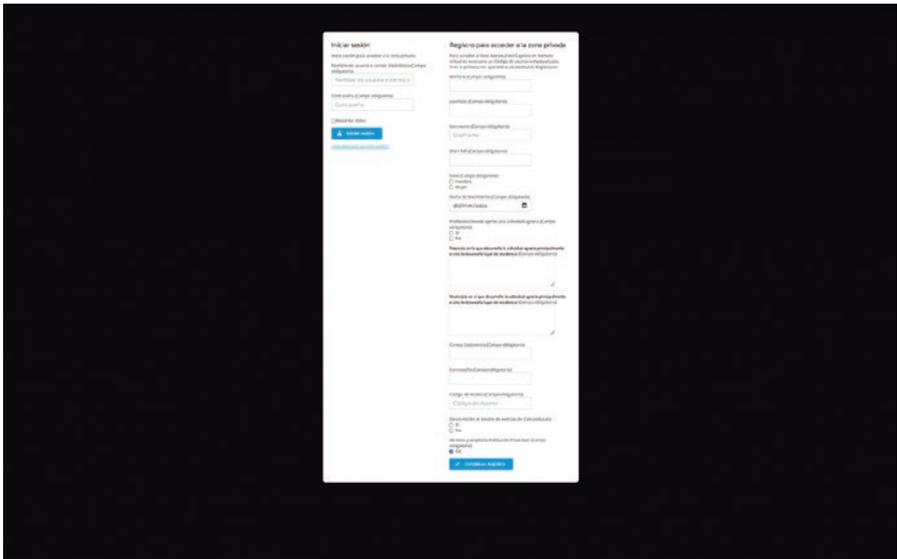
- 4.1. Registro:** en el registro rellena los campos con los mismos datos que utilizaste al comprar tu entrada. Indica tu correo electrónico y establece la contraseña que quieras para poder acceder posteriormente. En el campo "**Código de acceso**" introduce el código que te hemos enviado por correo electrónico. (Recuerda marcar la "Casilla de verificación de la descripción del acuerdo").

XIV Foro Nacional del Caprino

5. Una vez introducidos los datos te saldrá la siguiente pantalla que te lleva directamente al **streaming** en directo:



6. Para las siguientes ocasiones en las que accedas a la página pulsa directamente **Iniciar sesión**. Introduce tu e-mail y la contraseña que hayas elegido, y te llevará directamente a la pantalla de **streaming** en directo:



7. Si tienes cualquier problema para acceder al foro caprino durante el streaming puedes contactar con el servicio de soporte técnico, en el e-mail: **soporte@forocaprino.com**

Una vez finalizado el Foro Caprino para incidencias deberás contactar con el correo **forocaprino@gmail.com**, podrás acceder a todo el contenido de la emisión hasta el 31 de agosto de 2024.

Foro Caprino

XIV Foro Nacional del Caprino



Organiza y Colaboradores Oficiales:



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Colaboradores preferentes:



LOS REMEDIOS
PICASAT S.C.A.



Empresas colaboradoras:



Alimentación Animal
COVAP



Colaboran:

