

# VII Foro Nacional del Caprino

30 de junio y 1 de julio, 2016



"En busca de la estabilidad"



Ronda  
(Málaga)

# Programa

[www.cabrandalucia.com](http://www.cabrandalucia.com)

Organiza y Colaborador Oficial:



## COMITÉ ORGANIZADOR.

### JUNTA DE GOBIERNO CABRANDALUCIA:

D. Manuel Gutiérrez Vázquez, presidente.

D. Jose María Fernández Castro, vicepresidente

D. F<sup>o</sup> 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, D<sup>a</sup>.Olga González Casquet,

D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Dolores López Fariña, D. Javier Fernández Álvarez, D<sup>a</sup>. Sara Rey Sanz,

D. Francisco José Carrasco Represa.

**COORDINADORA Cabrandalucía:** D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Teresa Novo Díaz.

### EXCMO. AYUNTAMIENTO DE RONDA:

D.Rafael Flores Domínguez - Delegado Municipal de Agricultura y Ganadería

D<sup>a</sup>. Isabel María Barriga Racero - Primera Teniente de Alcalde y delegada Municipal de Turismo

## COMITÉ ASESOR.

- D. Francisco de Asís Ruiz Morales. IGA España.
- D. Miguel Angel Sanz Franco, Laboratorios Hipra.
  - D. Manuel Luque Cuesta. FEAGAS.
  - D. Manuel Sánchez Rodríguez. SEOC.
  - D. Agustín González. FADSG.
  - D. Eduardo Morales Jerret. CABRAMA.
- D<sup>a</sup>. 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.

- D<sup>a</sup>. Elena García González.

## COMITÉ REDACTOR DE CONCLUSIONES.

- D. Manuel Sánchez Rodríguez.
- D<sup>a</sup>. María Sánchez Rodríguez.
  - D<sup>a</sup> Olga González Casquet.
- D. Juan Manuel Micheo Puig.
  - D. Juan Luis Muñoz Roldan.
  - D. Miguel Angel Sanz Franco.
- D. Francisco de Asís Ruiz Morales.
  - D. Fernando de Paz.
- D. Manuel Gutiérrez Vázquez.

### Diseño y maquetación:

Elena García González / helensoy@hotmail.com

Daniel Herráez Olcina / nel.losoy@gmail.com





## VII Foro Nacional del Caprino

*En busca de la estabilidad*

Ronda, 30 de junio y 1 de julio 2016

Palacio de Congresos de Ronda (Málaga)



# INFORMACIÓN GENERAL

## FECHAS Y HORARIOS.

VII Foro Nacional Caprino.

30 de junio y 1 de julio 2016.

Entrega de documentación: jueves 30 a partir de las 10:00h

## SEDE DEL FORO.

**Palacio de Congresos de Ronda**

**(Antiguo Convento de Santo Domingo)**

C/ Armiñán, 1. 29400 Ronda, Málaga.

## SECRETARIA TÉCNICA, INFORMACIÓN E

### INSCRIPCIONES.

**Sede administrativa de Cabrandalucía.**

**Federación Andaluza de Asociaciones de Caprino de Raza Pura**

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

Tel. 629447619 oficina@cabrandalucia.com | www.cabrandalucia.com



## VENTA DE ENTRADAS AL VII FORO NACIONAL CAPRINO:

SOLAMENTE A TRAVÉS DE LA WEB: [www.cabrandalucia.com](http://www.cabrandalucia.com)

Tickets de almuerzos (22 €) y cena de gala (37 €) también disponibles en la secretaría técnica.

## ACTOS DEL CONGRESO.

Entrega de documentación a partir de las 10:00h. Inauguración oficial.

Asistencia a las Mesas Redondas.

Coffee Breaks en el patio del Palacio de Congresos.

Almuerzos en ABADES Ronda. Paseo Blas Infante, 1, 29400 Ronda, Málaga.

Cena de Gala en ABADES Ronda. Paseo Blas Infante, 1, 29400 Ronda, Málaga.

Acto de Clausura.

## ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS.

- **JORNADAS DE INLAC: Viernes 1 de julio 2016 - 16:30h. a 18:00h.**  
**“Como usar los índices en el ganado caprino”.**

**16:30 h. “Situación actual de los contratos y los índices de precios para la leche de cabra”.** Águeda García-Agulló Bustillo. Gerente de INLAC.

**17:00 h. “Uso práctico de los índices para la industria y para el ganadero”.**  
**Yolanda Mena Guerrero.** Profesora de Ciencias Agroforestales de la Universidad de Sevilla.







## • VII Concurso de Fotografía de Cabrandalucía

Con motivo de la celebración del VII Foro Nacional del Caprino, Cabrandalucía ha convocado el VII 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](http://www.cabrandalucia.com) Patrocinado por:



## • 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. Entre sus misiones destaca la de promocionar el desarrollo y la investigación del sector caprino para el beneficio de la población mundial. Este año 2016 es especial para nuestra organización ya que celebramos el XII Congreso Mundial de Caprino en Antalya (Turquía) que como cada 4 años toma el pulso al sector caprino mundial (<http://icg2016.org/en/>).

Desde IGA España queremos colaborar para lograr un exitoso VII Foro Nacional de Caprino, que se celebrará en la ciudad de Ronda los días 30 de Junio y 1 de Julio de 2016. Para ello como ya ocurrió en la edición anterior organizaremos una sesión de poster paralela a la celebración de las sesiones del Foro. Esta sesión tiene como objetivo presentar iniciativas públicas y/o privadas, proyectos desarrollados o en vías de desarrollo, trabajos de experimentación y cualquier otra actividad relacionada con el sector caprino y sus productos. Los trabajos serán expuestos por los autores en formato de poster durante la celebración del Foro y publicados en un libro de actas electrónico que se colgará en la web de Cabrandalucia. Los trabajos serán enviados a la dirección: [igoespana@gmail.com](mailto:igoespana@gmail.com) siguiendo el modelo adjunto (max. 1 página). La fecha límite de recepción de trabajos será el viernes 24 de junio 2016. 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).

## **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. El color de la acreditación indicará el derecho al acceso a la zona de restauración y a la cena de gala. Tickets de almuerzos y cena de gala también disponibles en la secretaría técnica.

## **MATERIALES QUE SE INCLUYEN CON LA ENTRADA.**

### **La entrada al Foro incluye:**

- Acreditación entrada a sala de mesas redondas, almuerzos, cena y alojamiento, en su caso.
- Carpeta con documentación del Foro.
- Certificado de aprovechamiento del Foro.
- Memoria USB con ponencias del foro. Si faltase alguna ponencia en la memoria USB estarán disponibles para su descarga a partir del 7 de julio en: [www.cabrandalucia.com](http://www.cabrandalucia.com)





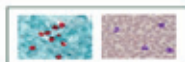
# analítica veterinaria

laboratorio de diagnóstico y asesoramiento

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



microbiología  
serología  
parásitología  
biopatología  
biología molecular PCR  
histopatología  
alimentos aguas

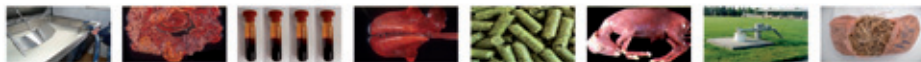


## Ahora, también Informe anatómo-patológico

- Informe adjunto al boletín de resultados microbiológicos
- Imágenes de necropsia con identificación y localización de lesiones
- Sin incremento en el coste del análisis



100% especialistas en RUMIANTES



Siempre cerca del clínico

laboratorio CERTIFICADO por la norma ISO 9001





# Jueves, 30 de Junio 2016

**10:00 h.** Recogida de documentación y Café.

**11:00 h. Inauguración.** Acudirán la Alcaldesa de Ronda; Representante de Delegación provincial; Presidente de Cabrandalucía; Representante de la Junta de Andalucía; Representante del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

## MÓDULO 1, PRODUCCIÓN:

*"Hacia un modelo de producción más sostenible".*

**OBJETIVOS:** Mejorar la sostenibilidad de nuestros sistemas y con ello disminuir su dependencia de los mercados. En el marco de altibajos de los precios de la leche en los que nos movemos, los sistemas más intensivos pueden ser más vulnerables. En tanto que los sistemas más extensivos son poco productivos. ¿Cómo afrontar la optimización de ambos sistemas? ¿Qué estrategia de desarrollo ha de seguir nuestro sector?

**Moderador: D. Juan Luis Muñoz Roldan.** Director de la OCA de Ronda.

**11:30 h. "El pastoreo hoy".**



**D. Jose Luis González Rebollar.** Responsable del grupo de Pastos y Sistemas Silvopastorales de la Estación Experimental del Zaidín del CSIC, Granada.

**12:10 h. "Introducción al manejo holístico".**



**D. Gustavo Alés Villarán.** Presidente de la Asociación AleJAB.

**12:40 h. "Latte Nobile, una alternativa a la comercialización".**



**D. Roberto Rubino.** Presidente la Asociación Nacional de Formaggi sotto il cielo (ANFOSC).

**13:10 h. "La influencia de la nueva PAC en los sistemas caprinos".**



**Dª M Carmen García Moreno.** Directora de la OCA de Baza.

**13:30 h. "Destete sostenible".**



**D. Antonio Hernández Conde.** Serv. Téc. rumiantes

Cargill Animal Nutrition. **Ponencia patrocinada por**



**13:45 h. DEBATE MODULO 1.**

**14:30 h. Almuerzo.**





# ESPECIALISTAS EN CAPRINO



OFRECEMOS SOLUCIONES

OFRECEMOS NUTRICIÓN

Garantizamos un buen inicio y la mejor transición de lactante a rumiante

CRECIMIENTO

Uno de nuestros objetivos principales es conseguir la mejor fertilidad

PREPARTO

Aportamos suplementos para optimizar la producción sin olvidar la salud del animal y la rentabilidad de la explotación

RECRÍA

Procuramos la utilización óptima de nutrientes y el fortalecimiento del sistema inmunitario

GESTACIÓN

Ofrecemos soluciones técnicas para evitar sobresaltos antes del parto y preparar una buena lactación

LACTACIÓN



**INATEGA**

## MÓDULO 2, SANIDAD:

*"Calidad y sanidad no se improvisan".*

**OBJETIVOS:** Las mastitis son un problema de índole sanitario que determina una disminución de la producción lechera, principal soporte económico de la mayoría de las explotaciones caprinas. Este argumento debería ser suficiente para abordar programas de control de mastitis en las explotaciones, pero también tenemos que tener en cuenta otros parámetros, sobre todo basados en la calidad de leche y en la seguridad alimentaria.

**Módulo patrocinado por:**



La Referencia  
en Prevención  
para Salud Animal

**Moderador: D. Miguel Ángel Sanz Franco.** Laboratorios Hipra.



**16:30 h. "La salud de la ubre en cabras lecheras holandesas".**

**Dr. Gerrit Koop** . Epidemiólogo veterinario. Doctorado en el campo de la mastitis en cabras lecheras (Universidad de Utrecht, Países Bajos). **Traductora:** M<sup>o</sup> Teresa Calvo González-Valerio. Laboratorios Hipra.

**17:15 h. Café.**



**17:45 h. "El recuento celular como herramienta de predicción de pérdidas productivas y económicas por mastitis subclínicas".**

**Prof. Dr. Carlos Gonzalo Abascal.** Profesor Titular de Producción animal. Facultad de Veterinaria de la Universidad de León.



**18:15 h. "¿La máquina de ordeño funciona?". D. Juan Echeverría.** Socio propietario del grupo veterinario de servicios Sergasi y Laboratorio Urkia de análisis microbiológicos.



**18:35 h. "Prescripción y receta veterinaria. Repercusión en el sector caprino". D. Ramiro Casimiro.** Consejero Técnico. Departamento de Medicamentos Veterinarios. Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios.



**19:05 h. "La vacunación de las mastitis subclínicas. Experiencia de Campo". D. Miguel Ángel Sanz Franco.** Laboratorios Hipra.

**19:20 h. DEBATE MODULO 2.**

**20:20 h. Fin de la primera jornada.**

**22:00 h.: Cena de Gala VII Foro Caprino en Abades Ronda.**

**Entrega de premios del VII Concurso de Fotografía de Cabrandalucía.**





# Viernes, 1 de Julio 2016

## MÓDULO 3, COMERCIALIZACIÓN:

*“Buscando la colaboración de los agentes europeos”.*

**OBJETIVOS:** Los mercados altibajos del precio de mercado de la leche de cabra no siempre responden al aumento o disminución de la producción y/o de la exportación. Las herramientas del paquete lácteo deben mejorar la transparencia de los mercados. Intentaremos analizar con distintos agentes la evolución de los mercados en Europa, la implantación de las medidas de estas herramientas y las posibilidades de colaboración a nivel europeo.

**Moderador: Francisco de Asís Ruiz Morales.** Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA)-Junta de Andalucía.



**10:00 h. “El sector caprino en Holanda”.**

**Jeannette van de Ven-Rijnen.** Presidenta del Comité Caprino de la organización agraria holandesa LTO.



**10:30 h. “El mercado de la leche en Francia y sus relaciones con el resto de Europa”.**

**D. Sébastien Bouyssiere.** Institut de l’Elevage - Département Economie (Paris, Francia).

**11:15 h. Café.**



**11:45 h. “Orientación al Cliente de derivados lácteos de leche de cabra en los mercados internacionales”.**

**D. Carlos Ruiz Sánchez.** Gerente de AGRAZUL.

**Ponencia patrocinada por MANTEQUERÍAS ARIAS S.A.**



**12:15 h. “Avances de la interprofesional en España”.**

**D. Luis Calabozo.** Director general de FENIL.

**12:45 h. DEBATE MODULO 3.**



# Bi-Clox Secado

Pomada Intramamaria

CON LAS MÁS  
AVANZADAS  
INSTALACIONES  
DEL MERCADO



Presentación en **5g**



**COMPOSICIÓN (por jeringa):**

Cloxacilina (Benzatina) ..... 500 mg.

Equivalente a 694 mg. de Cloxacilina Benzatina

Excipiente idóneo c.s.p. .... 5 g.

**INDICACIONES:** Tratamiento y profilaxis, por vía intramamaria, y en periodo de secado, de las mastitis producidas por gérmenes Gram-positivos, y en especial de las causadas por *Staphylococcus aureus* y *Streptococcus agalactiae*, incluyendo cepas penicilín-resistentes.  
**ESPECIES DE DESTINO:** Ovejas, cabras y vacas, en secado. **VÍA DE ADMINISTRACIÓN:** Vía intramamaria. **POSOLOGÍA:** Ovejas y cabras: 1 jeringa por pezón. Vacas: 1 jeringa por cuarterón. **ADVERTENCIAS ESPECIALES:** No usar en el periodo de lactación. **TIEMPO DE ESPERA:** Bovino: Carne 28 días. Leche: 2 d. tras el parto con periodo secado > 30 d. y 32 d. tras el tratamiento con periodo secado ≤ 30 d. Ovino y Caprino: Carne: 28 días. Leche: 4 d. tras el parto con periodo secado > 45 d., 7 d. tras el parto con periodo secado entre 30 y 45 d. y 37 d. tras el tratamiento con periodo secado ≤ 30 d.

**PRESENTACIÓN:** 4 jeringas de 5 gramos.

**REGISTRO NÚMERO:** 2821-ESP.

**PARA OVEJAS,  
CABRAS y  
VACAS**



**s.p. veterinaria, s.a.**

Ctra. Reus-Vinyols Km. 4.1 • 43330 RIUDOMS (Tarragona)

Tel. +34 977 850 170\* • Fax +34 977 850 405 • Ap. Correos, 60

[www.spveterinaria.com](http://www.spveterinaria.com)



## INNOVACIÓN PRODUCTOS DEL CAPRINO:



**13:45 h. "La calidad de la Piel del Caprino".**  
**D<sup>a</sup>. Sara Rey Sanz.** Veterinaria.



**13:55 h. "Productos cárnicos caprinos".**  
**D. Ricardo Crespo.** Responsable proyecto Carnatura.



**14:05 h. "Embutidos de cabra".**  
**D. Fayçal Mrad DALI.** Veterinario y gerente de Balkis Gourmet.

**14:15 h. Lectura de Conclusiones y Clausura.**

**14:30 h. Almuerzo.**

## ACTIVIDADES PARALELAS:

**JORNADAS DE INLAC: Viernes 1 de julio 2016 - 16:30h. a 18:00h.**  
**"Como usar los índices en el ganado caprino".**

**16:30 h. "Situación actual de los contratos y los índices de precios para la leche de cabra".** Águeda García-Agulló Bustillo. Gerente de INLAC.

**17:00 h. "Uso práctico de los índices para la industria y para el ganadero".**  
**Yolanda Mena Guerrero.** Profesora de Ciencias Agroforestales de la Universidad de Sevilla

## INFORMACIÓN PRÁCTICA:

### LUGAR DE CELEBRACIÓN DEL VII FORO:

**Palacio de Congresos de Ronda (Antiguo Convento de Santo Domingo)**  
Ronda Palacio de Congresos, S.L. C/ Armiñán, 1. 29400 Ronda, Málaga.

### HOTELES OFICIALES DEL VII FORO:

**Hotel Don Miguel, Hotel Polo y Hotel Maestranza.**

### SERVICIOS DE RESTAURACIÓN DEL VII FORO:

**Coffe breaks:** Palacio de Congresos de Ronda.

**Almuerzos y Cena de Gala:** ABADES Ronda, Paseo Blas Infante, 1, 29400 Ronda.



## PROGRAMA DEL FORO

### RESEÑAS BIOGRÁFICAS DE LOS PONENTES

#### D. Juan Luis Muñoz:

D. Juan Luis Muñoz Roldan es Licenciado en Veterinaria por la Universidad de Córdoba en 1990. Lleva ejerciendo como funcionario de la Junta de Andalucía desde 1992, siendo desde 1997 Director de la Oficina Comarcal Agraria de Ronda.



#### D. José Luis González Rebollar:

Jefe del Grupo de Investigación: Grupo de Pastos y Sistemas Silvopastorales Mediterráneos, Estación Experimental del Zaidín (EEZ-CSIC). Este Grupo viene desarrollando desde 1985 diferentes líneas de investigación sobre los recursos forrajeros de nuestra flora mediterránea, sus pastos naturales, la producción y capacidad de carga ganadera de los mismos, y las interacciones existentes entre herbívoros, pastos, y procedimientos de gestión. Fruto de esta trayectoria, hemos sido responsable de la evaluación de diferentes zonas de montaña y espacios naturales protegidos de Andalucía Oriental (Sierra de los Filabres, Parque Natural de Castril de la Sierra, Parque Natural de Cabo de Gata Níjar, y Parque Nacional de Sierra Nevada). En relación con este foro de conferencias, destacaremos que entre 2003 y 2010, el Grupo ha desarrollado (de forma demostrativa) diversas propuestas de I+D, relativas a la incorporación de prácticas



ganaderas planificadas en actuaciones de silvicultura preventiva frente a los riesgos de incendio. En 2010 la propuesta alcanzó su validación demostrativa, experimental, pasando a una aplicación generalizada a la totalidad del territorio autonómico andaluz. Se transfirió a la Consejería de Medioambiente de la Junta de Andalucía (financiadora de la experiencia), hoy Consejería de Agricultura, Pesca y Medioambiente, convirtiéndose en el programa de Red de Áreas Pasto Cortafuegos de Andalucía (RAPCA), que ya en el 2011 superó las 6.550 ha. de cortafuegos, las 200 explotaciones ganaderas contratadas, y las 95.000 cabezas de ganado pastante, constituyendo un referente nacional como alternativa auxiliar en la prevención de incendios. En su trayectoria nace la Escuela de Pastores de Andalucía, hoy consolidada en los ámbitos de actuación y formación de la citada Consejería. En Noviembre del 2012, la RAPCA ha sido objeto del premio nacional más importante en tareas contra los incendios, en su modalidad "preventiva" (Batefuegos de Oro 2012).

#### D. Gustavo Alés Villarán:

Estudió Ingeniería Agrícola, y luego Ciencias del Mar. Al conocer el funcionamiento oceánico comprendió que todo lo que le habían contado de la agricultura y la ganadería era falso. Posee un máster en Gestión Medioambiental, un curso de Experto en Agricultura Ecológica y un Doctorado en Agroecología. Se considera un simple aprendiz. Si acaso tiene claro algo, es que hay muchas cosas que desaprender. Vivimos en un momento crucial y debemos soltar los viejos paradigmas científicos, técnicos, económicos y sociales para tener futuro



Le fascina ver lo poco que sabemos de los funcionamiento de los sistemas naturales.

Actualmente trabaja en la Finca La Donaira cerca de Ronda, 250 hectáreas de dehesa con 70 caballos lusitanos, unas 40 vacas pajunas, unas 350 ovejas y unas 500 gallinas de razas autóctonas y con gallineros móviles.

Es presidente de AleJAB que es el nodo del Savory Institute para Península Ibérica y Norte de África

“Voy a dar cursos y charlas de formación sobre gestión holística, agroecología, permacultura ... allá donde me quieran escuchar”.

### **D. Roberto Rubino:**

Nacido en Acerno, una localidad italiana de la provincia de Salerno en 1948.

Se graduó en Ciencias Agrícolas de la Universidad de Nápoles y, después de trabajar en la misma universidad, en 1977, fue contratado como investigador en el Instituto Experimental de la sección de alimentación para la ganadería, de la que fue director en 1988.

Ha dirigido durante más de treinta años, el centro investigador CRAE, Bella, Italia. Él estuvo implicado en los sistemas de pastoreo, en particular, se ha estudiado la relación entre la hierba y la calidad de la leche y el queso. Fundó ANFOSC, Asociación Nacional de Quesos bajo el cielo, de la que ahora es presidente. En 2000 recibe el premio Slow Food para la Biodiversidad.

Es autor de más de 300 trabajos de divulgación científica de revistas publicadas en el ámbito nacional e internacional.

Actualmente está trabajando en la leche Modelo “Nobile”, que concibió, desarrolló y que está tratando de desarrollar en diferentes áreas del mundo.



### **D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Carmen García Moreno:**

Licenciada en Veterinaria en la especialidad de Producción y Economía Agraria por la Universidad de Córdoba en 1998. Posee un Diploma de Estudios Avanzados por el Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba. Ha trabajado en distintos ámbitos de la disciplina veterinaria: veterinaria del Servicio Andaluz de Salud, veterinario responsable del Programa “Formación teórico-práctica de la Producción de Pequeños Rumiantes para jóvenes ganaderos”, docente del curso “Incorporación a la empresa ganadera del ganado caprino lechero”, coordinadora del proyecto “Programa piloto integral de la calidad de Vacuno extensivo del litoral de la Janda”, técnico del Departamento de Calidad y Medio Ambiente en el centro de innovación y tecnología agroalimentaria (CITAGRO), directora Sanitaria de la Asociación de Defensa Sanitaria “Sierra de Cazorla” y desde 2009 es funcionaria del Cuerpo Superior Facultativo de la Junta de Andalucía. Ha colaborado en multitud de proyectos nacionales internacionales y cuenta con una amplia experiencia como docente. También ha desarrollado una gran cantidad de actividades de asistencia técnica. Desde el pasado año es Directora de la Oficina Comarcal Agraria “Altiplanicie Sur” de Baza (Granada).



### **D. Antonio Hernández Conde:**

Licenciado en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid (Promoción 1979-1984).





Ha trabajado en distintos ámbitos de la disciplina veterinaria: Alférez Veterinario de la escala de Complemento (IMEC) en la Unidad nº 5 de veterinaria militar de Zaragoza, Veterinario clínico de la SAT "LA SERRANA" (Cooperativa ganadera y fábrica de piensos vacuno de leche, vacuno de carne, pequeños rumiantes y caballos), veterinario especialista en rumiantes para desarrollar el servicio técnico de alimentación y manejo, formulación de piensos compuestos y racionamiento diario en ANACOR S.A., Química Farmacéutica BAYER y PROVIMI HOLDING. Desde enero de 2014 es contratado por "CARGILL, S.L.U." por la adquisición del Holding PROVIMI, desarrollando la misma actividad.

### **D. Miguel Ángel Sanz Franco:**



Licenciado en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza en 1993. Durante 10 años trabajó en Cooperativas y ADS de Rumiantes, realizando trabajo técnico, hasta que pasó a la empresa de Productos Zoosanitarios, especializándose en Biológicos de Rumiantes. Ha participado en diferentes publicaciones y comunicaciones en los campos de la Reproducción y del Control de Mastitis en Pequeños Rumiantes. En la actualidad es Técnico Pequeños Rumiantes de Laboratorios HIPRA, S.A.

### **Dr. Gerrit Koop:**



Epidemiólogo veterinario cuya investigación actual se centra en la epidemiología de *Staphylococcus aureus*. Hizo su doctorado

sobre las mastitis en cabras lecheras (Universidad de Utrecht). Sus intereses se centran en: bacteriología (especialmente *Staphylococcus aureus*), epidemiología molecular, evaluación prueba diagnóstica, modelos de clase latente, problemática de recuento bacteriano y problemas de la salud de la ubre.

Es docente en el grado y máster de Medicina Veterinaria y en el postgrado de educación sobre epidemiología veterinaria y economía. Sus principales materias son epidemiología, estadística, razonamiento clínico y la salud de los pequeños rumiantes.

### **D<sup>a</sup>. Teresa Calvo (responsable traducción Dr. Gerrit Koop):**




Licenciada en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid en 2012. En 2013 realiza una especialización de "Patología del ganado" por la École Nationale Vétérinaire de Toulouse, Francia. Desde 2013 forma parte de la unidad de rumiantes de Laboratorios Hipra, en la actualidad ocupa el puesto de Range Manager. Ha sido traductora de varios cursos organizados relacionados con la veterinaria. Domina español, francés e inglés. Ha llevado a cabo publicaciones en distintos congresos internacionales relacionadas con la calidad de la leche y la prevención de mastitis en los pequeños rumiantes.

### **Dr. Carlos Gonzalo Abascal:**



Licenciado en Veterinaria y Premio extraordinario de Licenciatura en junio de 1980 por la Universidad



de León. Doctor en Veterinaria y Premio extraordinario de Tesis doctoral en octubre de 1984 por la Universidad de Murcia.

Jefe Técnico del Laboratorio del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso Manchego (Valdepeñas, C. Real) desde abril de 1985 hasta febrero de 1986.

Profesor Titular de Universidad (área Producción Animal) de la Universidad de Murcia desde febrero de 1986 y Profesor Titular de Universidad (área Producción Animal) de la Universidad de León desde septiembre de 1988 hasta la actualidad.

Investigador responsable o miembro de plantilla de más de una docena de Proyectos de investigación nacionales e internacionales relacionados con la producción, calidad y seguridad de la leche en los pequeños rumiantes. Autor de más de 50 publicaciones científicas en revistas internacionales con alto índice de impacto en el Journal Citation Reports y de 5 libros de carácter docente. Investigador principal en contratos I+D+i con relevantes empresas del sector lechero (Delta Instrument, DeLaval Internacional, Charm Science, BI, etc.). Director del programa de calidad de leche del Consorcio de Promoción del Ovino, Villalpando, Zamora, y editor-coordinador científico de la revista ganadera del propio Consorcio, desde el año 2003.

Ponente por invitación en 6 Congresos internacionales y reuniones europeas de investigación en pequeños rumiantes. Director de 8 Tesis Doctorales sobre calidad de leche, con los varios premios de investigación. Evaluador científico por invitación de revistas internacionales y evaluador de Proyectos de investigación del programa I+D+i del Ministerio de Ciencia e Innovación y de la Junta de Castilla y León.

#### **D. Juan Echeverría:**



Juan Miguel Echeverría Gueracenea nacido el 27 de enero de 1961 en Pamplona (Navarra). Licenciado en Veterinaria (Especialidad: Producción Animal y Economía) en la Facultad de Veterinaria de Zaragoza en 1985.

Trabajo en el ITGV desde 1985 hasta 1992. asesorando en de calidad de leche desde el inicio.

Después siguió desarrollando la misma labor en Albaitaritz hasta 1994.

Fundador de Sergasi en 1995 es donde ha desarrollado la mayor parte de su actividad en programas de control de calidad de leche y ha dado numerosas ponencias y conferencias en congresos nacionales e internacionales. En Sergasi es director de un laboratorio de microbiología especializado en leche.

#### **D. Ramiro Casimiro:**



Licenciado en Veterinaria por la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid en junio 1985 y Licenciado de Grado en Veterinaria por la misma facultad en julio 1985.

En 1986 ingresó como funcionario en el Cuerpo Nacional Veterinario, ocupando el puesto de Asesor Técnico provincial del SENPA en La Coruña.

En 1991, se trasladó a la Subdirección General de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAGRAMA) donde en 1995 fue nombrado Jefe de Servicio de Medicamentos Veterinarios y Productos Zoonosanitarios. Como tal, fue respon-



sable de todos los aspectos relativos a los Medicamentos Veterinarios y a los Productos Zoonosanitarios competencia del MAGRAMA. Participó en el Comité Permanente de Medicamentos Veterinarios y en sus grupos de trabajo de: Eficacia, Notice to Applicants y Farmacovigilancia, así como en el Comité Regulador y en el Comité Farmacéutico Veterinario todos ellos de la Comisión Europea. En 1999 se traslada a la Agencia Española del Medicamento (AEM), como responsable de Farmacovigilancia, Defectos de Calidad y Comercio Exterior de medicamentos veterinarios, participando en los grupos de trabajo de Farmacovigilancia Veterinaria y el Joint Implementation Group de la Agencia Europea de Medicamentos (EMA).

Desde marzo del 2011, ocupa el cargo de Consejero Técnico del Departamento de Medicamentos Veterinarios de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (AEMPS), participando en varios Comités y grupos de trabajo a nivel internacional en la Agencia Europea de Medicamentos y en reuniones del Consejo y de la Comisión Europea.

### **D. Francisco de Asís Ruiz Morales:**

Ingeniero Técnico Agrícola por la Universidad de Sevilla, Licenciado en Ciencias Ambientales por la Univ. Pablo de Olavide y Doctor en Zootecnia y Gestión Sostenible (Univ. de Sevilla). Su experiencia investigadora se centra en el campo de la Gestión sostenible de sistemas ganaderos y en la Comercialización de productos. Este trabajo lo ha desarrollado en diferentes centros de investigación y universidades, como la Universidad de Sevilla (Espa-



ña), la Agencia para la Investigación Agraria de Cerdeña (Italia), y el Instituto Francés de Ganadería (Francia) y en su actual centro de investigación, el IFAPA. Es representante de la International Goat Association (IGA-goat) en España, coordinador de la Escuela de Pastores de Andalucía, revisor de artículos científicos para diversas revistas y docente en 3 Master universitarios.

En la actualidad ocupa una plaza de funcionario como Técnico Especialista A del Área de Economía y Sociología Agraria del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA).

### **D<sup>a</sup>. Jeannette van de Ven-Rijnen:**

Nacida en Moergestel (Holanda). Estudio Enfermería y desde 1995 es co-propietaria de una granja de cabras lecheras.


Actualmente es miembro de la Junta ejecutiva en la Organización para la Agricultura y Horticultura del Sur de Holanda (ZLTO). ZLTO es una de las 3 secciones en las que está dividida la LTO, una organización agraria con 50.000 miembros que constituyen el 65 % de los agricultores y ganaderos de Holanda. A su vez es presidenta del comité nacional de caprino a nivel nacional.



### **D. David Yáñez Ruiz (responsable traducción D<sup>a</sup>. Jeannette van de Ven-Rijnen):**

Licenciado y Doctor en Veterinaria por la Universidad de Córdoba. Trabajó durante 4 años como investigador y Profesor de Nutrición Ani-



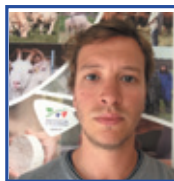


mal en la Universidad de Gales hasta su incorporación como Científico Titular a la Estación Experimental del Zaidin del CSIC en Granada en 2007. Las principales líneas investigación que desarrolla son: i) empleo de subproductos agro-industriales en la alimentación de ovino y caprino, ii) ecología microbiana del rumen en particular en relación a la producción de metano y estrategias alimenticias de modificación en el pre-destete y iii) mejora de la sostenibilidad de los sistemas de producción caprinos.

David es editor de tres revistas científicas (Animal Production Science, Spanish Journal of Agricultural Research y Frontiers in Microbiology), ha publicado 60 trabajos en revistas SCI y participa en diversos proyectos europeos como SOLID e iSAGE.

### **D. Sébastien Bouysiere:**

Ingeniero agrónomo de la Escuela Nacional Superior de Agronomía de Toulouse.



Actualmente trabaja como economista agrícola en el Instituto de Ganadería Francés, donde se llevan a cabo diversas publicaciones económicas sobre los sectores de la ganadería en Francia y en varios países del mundo.

Anualmente, en este Instituto, se llevan a cabo análisis de la producción de leche y de carne de cabra en Francia, de la producción de leche de vaca y de los mercados mundiales de la leche y de la carne. Puntualmente, publican análisis a partir de estudios: el sector de la carne bovina en India, evoluciones y perspectivas de los sectores lecheros en Europa del Norte...

### **D. Carlos Ruiz Sánchez:**

Ingeniero Técnico Agrícola con Especialidad Explotaciones Agropecuarias por la E.U.I.T.A., Universidad de Sevilla. Además es Especialista en Industria Láctea (I.F.A.P.A. Hinojosa del Duque – Córdoba) y ha recibido varios cursos profesionales sobre elaboración de quesos. Actualmente es Director de producción la Industria Láctea AGRAZUL, S.A. y Director Técnico y gerente de la explotación agrícola-ganadera Dehesa El Palmitoso - Propiedad de la empresa AGRAZUL, S.A. con 2.000 Hembras reproductoras de ganado caprino selecto y miembro de ACRIMUR (Asociación Española de Criadores de la Raza Murciano –Granadina) en explotación intensiva.



### **D. Luis Calabozo:**

Nacido el 4 de diciembre de 1956 en León, Luis Calabozo es Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales (especialidad en teoría económica por el CEU San Pablo y la Universidad Complutense de Madrid). Master en Economía y Dirección Internacional de Empresas, colabora, cuando su agenda lo permite, como ponente invitado de Análisis Sectorial en distintos centros de enseñanza universitaria y de postgrado. Desde 1984 hasta septiembre de 2005 ha sido Secretario General del “Comité de Enlace de la Citricultura Mediterránea”, Organización Internacional Profesional que agrupa a los países productores y exportadores de cítricos del Mediterráneo, América y África del Sur. Desarrolla su carrera profesional princi-



palmente en el plano internacional,, colaborando oficialmente con la Comisión Europea, la FAO y la OCDE entre otros foros.

A lo largo de su carrera ha asumido la gestión de distintas empresas de su ámbito familiar, y ejercido como Director Asociado para España del European American Consulting Group, Consulting Financiero especializado en inversión directa extranjera.

Es desde septiembre de 2005 Director General de la Federación Nacional de Industrias Lácteas, desde entonces ha asumido distintas responsabilidades en el Sector Lácteo y Agroalimentario europeo y español, entre otras la presidencia de la Interprofesional Láctea española INLAC o como Presidente el Comité de Competitividad de la Federación Española de Alimentación y Bebidas en cuya representación participa también como vocal en la Junta Directiva de CEOE y otras instituciones.

#### **D<sup>a</sup>. Sara Rey Sanz:**

Veterinaria especializada en sistemas tradicionales de producción con formación en Ganadería ecológica y experiencia en tratamientos alternativos. Formación en sistemas agroecológicos y canales directos de comercialización de productos locales.

Amplia experiencia laboral como veterinaria de entorno rural acompañamiento de explotaciones ecológicas, campañas de saneamiento y aprovechamiento de los recursos naturales endógenos. Especializada en el ganado caprino tanto en sistemas de cría en intensivo como extensivo: Veterinaria responsable de explotaciones caprinas lecheras y responsable de control lechero de la asociación Granadina de cabras selectas y para la SAT de Ganaderos de Fuerteventura. Investigación predoc-



total en calidad de cuero de razas caprinas autóctonas de Andalucía y nordeste brasileño.

#### **D. Ricardo Crespo:**

Responsable del proyecto Carnatura. En palabras de Ricardo Crespo: "Nuestro proyecto Carnatura surge de la necesidad de limpiar



los montes valencianos, tan abandonados, de masa forestal, mediante el uso de ganado caprino. Nuestro ganado pasa la mayor parte del tiempo (excepto en condiciones climatológicas adversas o recién paridas) en extensivo. Alimentándose exclusivamente de pasto de montaña. Basándonos en una crianza natural. Para financiar nuestro proyecto, vendemos productos cárnicos a partir de cabras adultas, los productos son Hamburguesas y salchichas blancas y rojas de carne de cabra exclusivamente".

#### **D. Fayçal Mrad DALI:**

Director General de Balkis Gourmet SL. "Es durante un viaje en las montañas de Andalucía que nació este proyecto. Esta región



es una de las más ricas en producción de embutidos de todo género: salchichones, jamones y patés de toda clase expuestos por todas partes en las tiendas y en los mercados. Como musulmán me di cuenta que nuestras tradiciones culinarias, aunque muy ricas, no desarrollaron el arte de los embutidos así como lo merece. Efectivamente, hasta el día de hoy, los embutidos Halal no podían rivalizar con las diferentes variedades elaboradas según las antiguas recetas de gastronomía europea. No hay razón para que los musul-

manes no puedan sacar provecho de esta destreza ancestral. Así es como conseguimos producir, según las técnicas tradicionales, embutidos Halal del terruño, de gran calidad. Deliberadamente elegimos la producción de una línea Ha-lal gastronómica de lujo, elaborada a partir de las partes nobles del animal y de especias de primera calidad. Elegimos animales alimentados con una alimentación natural. Rechazamos a los animales alimentados industrialmente y criados en baterías. Por esta razón elegimos un secadero situado en la sierra de Aracena, región muy conocida por sus jamones. Gracias al clima particular de dicha zona, nuestros productos gozan de la lenta curación indispensable al desarrollo de su aroma, y son curados de forma natural por la brisa de la montaña. Es lo que marca la diferencia entre un producto industrial y un producto artesanal”.

### **D<sup>a</sup>. Águeda García-Agulló Bustillo:**



Licenciada en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad Complutense de Madrid (1992). Programa de Desarrollo de Directivos (PDD), IESE (2005). Master Universitario en Investigación de Dirección de Empresas, Marketing y Contabilidad, Universidad Complutense de Madrid. Mención Marketing (Oct.2013-Jn2014).

Inició su carrera en el mundo de la Consultoría, siendo gerente del área de management consulting, en la empresa Soluziona, hoy Indra. Desde donde me incorporé al Centro Tecnológico del Sector de Panificación y a la gerencia de Incerhpan.

Actualmente es Directora de INLAC (Organización Intreprofesional Láctea que engloba a todo el sector lácteo de España).

### **D<sup>a</sup>. 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 y Máster) 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 de la sostenibilidad las mismas, mediante el uso de indicadores económicos, sociales y ambientales. Fruto de estos trabajos ha desarrollado diferentes herramientas y programas de apoyo a la gestión, en estrecha colaboración con el sector. Asimismo, ha 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.

También tiene experiencia en cooperación internacional con Latinoamérica y con Marruecos, concretamente con Universidades de México, Perú, Argentina, Brasil y Chile, con las que mantiene una colaboración tanto investigadora como docente.

**Manuel Sánchez Rodríguez (Coordinador del comité redactor de conclusiones del VI Foro Nacional del Caprino):**



Licenciado en Veterinaria en la especialidad de Producción Animal y Economía por la Universidad de Córdoba en 1.983. Doctor en Veterinaria, y Premio Extraordinario del Doctorado, por la Universidad de Córdoba en 1.988. Profesor Titular del Dpto. de Producción Animal de la Universidad de Córdoba desde 1.989 al presente.

Especialista en Ganado Caprino, ha publicado más de 200 trabajos sobre esta especie en Revistas y Congresos nacionales e internacionales, y ha impartido más de 100 cursos sobre caprino en España, Portugal, e Iberoamérica.

Asesor científico y técnico a través de la Oficina de Transferencia de la Investigación de la Universidad de Córdoba de Cooperativas Ganaderas y Asociaciones de Criadores de Caprino. Juez Nacional de Caprino para las Razas Autóctonas Lecheras Españolas desde 2.003 hasta la actualidad, y Director de las Escuelas de Jueces de Caprino Lechero de Cádiz y de Huelva. Evaluador de la revista Small Ruminant Research. Director de la revista Tierras Caprino. Fundador, presidente (1.996-2.004) y Director Técnico de la Asociación de Criadores de Ganado Caprino de la Raza Florida. Vicepresidente Caprino de la SEOC.





# VI CONCURSO DE FOTOGRAFÍA CABRANDALUCÍA

## OBJETO DE LA CONVOCATORIA.

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

## PARTICIPANTES.

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

## TEMA.

Todos los relacionados con la caprinotecnia y el ganado caprino.

## OBRAS.

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

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

## PRESENTACIÓN DE LAS OBRAS.

Cada concursante podrá participar con un máximo de 5 fotografías.

Las obras se enviarán por correo electrónico a la siguiente dirección:

**concursofotografia@cabrandalucia.com**. Se enviará un mensaje por fotografía. Indicando en el apartado asunto: VII 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 **24 de junio de 2016**.

## JURADO.

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

## FALLO DEL JURADO.

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

## OBRAS PRESENTADAS.

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

## PREMIOS. (Patrocinados por el Colegio de Veterinarios de Málaga)



**V** COLEGIO OFICIAL  
Veterinarios Málaga

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



## INFORMACIÓN PRÁCTICA:

### LUGAR DE CELEBRACIÓN DEL VII FORO CAPRINO

#### Palacio de Congresos de Ronda (Antiguo Convento de Santo Domingo)

Ronda Palacio de Congresos, S.L. C/ Armiñán, 1, 29400 Ronda (Málaga)

**Coffe breaks:** a realizar en el patio del Palacio de Congresos de Ronda



El Palacio de Congresos de Ronda se ubica en el antiguo Convento de Santo Domingo, edificio cargado de historia, con quinientos años de existencia, mandado construir por los Reyes Católicos y rehabilitado especialmente para dar un servicio de calidad a las actuales necesidades de reunión. Espléndidamente situado al borde de la cornisa del Tajo, en un extremo del Puente Nuevo, auténtico emblema de la ciudad, y dentro del conjunto histórico, a la vez que muy cercano a la zona comercial de la ciudad.

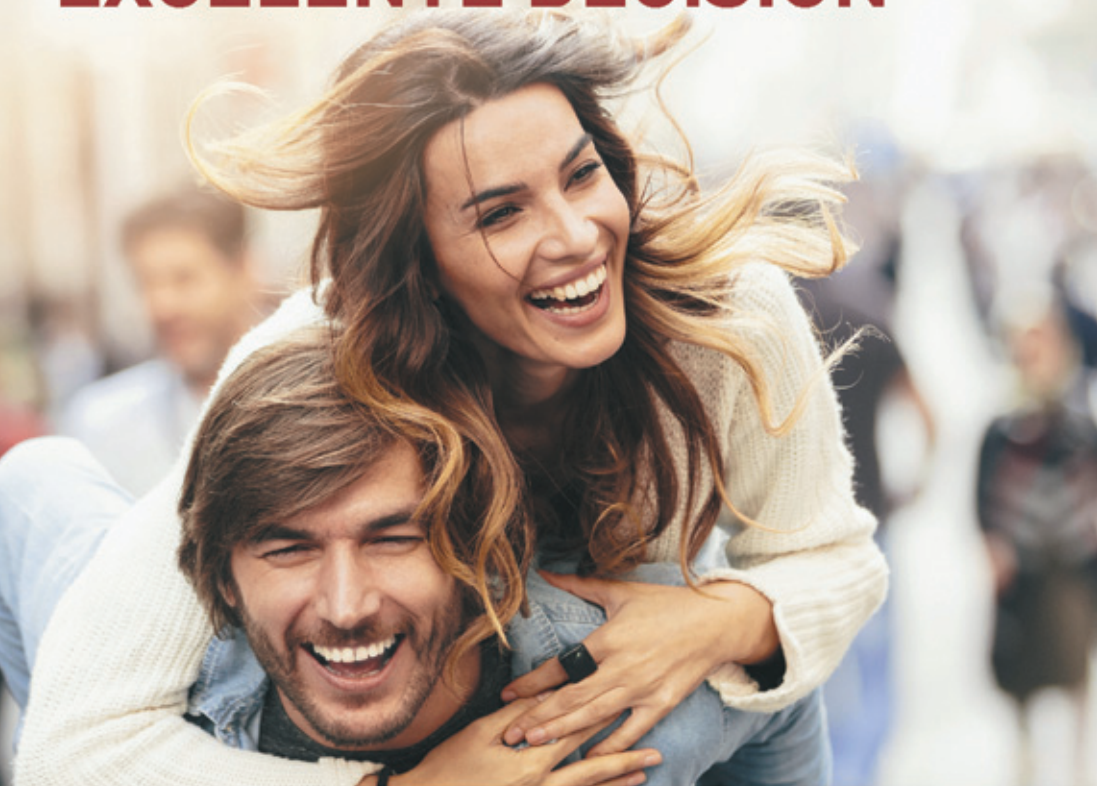
Mandado construir por los Reyes Católicos con fecha 25 de Julio de 1485 aunque su edificación no comenzó hasta principios del siglo XVI, bajo la advocación de San Pedro mártir para la orden de Santo Domingo. A finales del XVIII se encontraba en estado lamentable y parte del mismo fue cedido por la comunidad para el ensanche del acceso al Puente Nuevo. A mediados del siglo XIX pasó a manos privadas instalándose una plaza de abastos para lo cual fue demolido parte del mismo. En la primera mitad del siglo XX sufrió un incendio y en los años 50 se instaló una cooperativa de carpintería. Adquirido por el Excmo. Ayuntamiento de Ronda en los años 80, su rehabilitación se afrontó como una intervención en la que partiendo de los elementos conservados rehacer una nueva edificación.

El convento tenía varias partes, la principal es la Iglesia que todavía se conserva, situada al sureste. Tiene planta rectangular, dividida en tres naves, la central más ancha y elevada cubierta con armadura mudéjar policromada. La separación de las naves se hace por medio de arcos góticos sostenidos por pilares con baquetones y arcos de medio punto sobre pilares rectangulares. La entrada a la iglesia se hace por un lateral con una sencilla portada. La otra parte del convento de la que se conservaba algo es el claustro, con amplios arcos de medio punto con la rosca moldurada y apoyados sobre columnas de fuste liso y capitel corintio.



**Almuerzos y Cena de Gala:** ABADES Ronda, Paseo Blas Infante, 1, 29400 Ronda, Málaga  
Situado en el corazón de Ronda junto a una de las plazas de toros más antiguas y monumentales del país y en la cornisa del Tajo, se encuentra Abades Ronda, un antiguo y señorial caserón con espacios exteriores y una magnífica terraza mirador donde contemplar sus impresionantes vistas.

# ELEGIR UN GRUPO CON GRAN EXPERIENCIA: EXCELENTE DECISIÓN



25 años de esfuerzo, dedicación y calidad nos han permitido garantizarte que, seas como seas y busques lo que busques, en nuestros establecimientos siempre encontrarás una cosa: satisfacción.

[www.abades.com](http://www.abades.com) - T 902 32 38 00



**ABADES**  
Excelente decisión

Áreas · Catering · Restaurantes · Hoteles · Espacios exclusivos · Y mucho más

## Parkings:

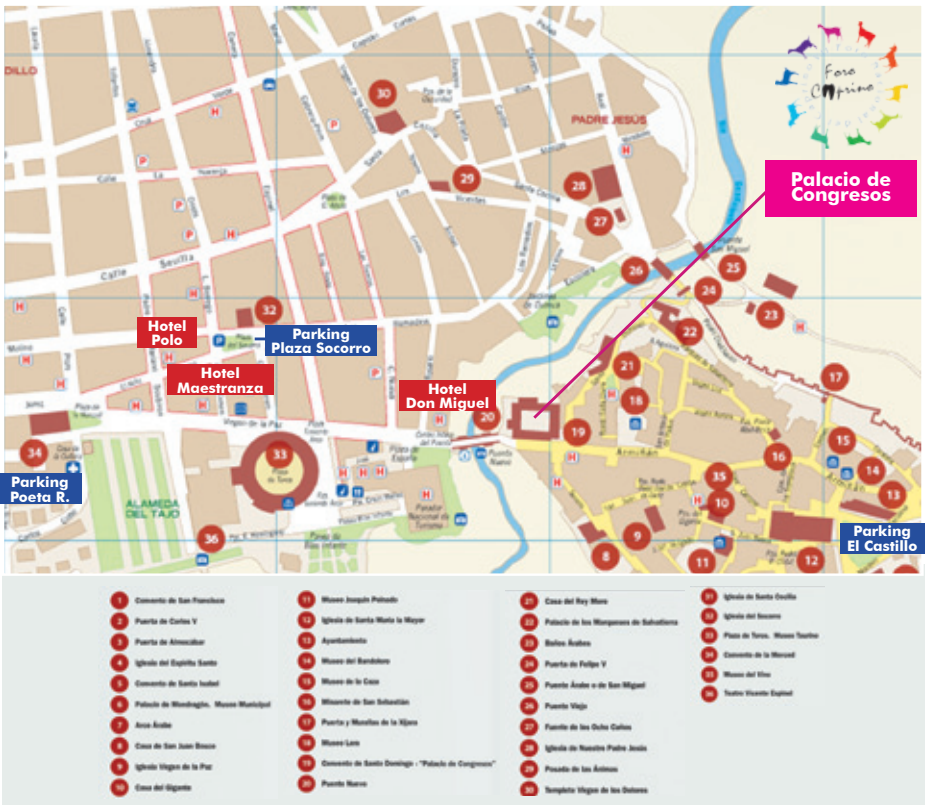
**Hotel Don Miguel y Hotel Maestranza** poseen parking propio. Si has reservado habitación en uno de estos dos establecimientos te recomendamos que aparques en su parking privado. Aunque el check-in en la habitación no puedas hacerlo hasta el mediodía, si puedes aparcar desde primera hora en estos hoteles siempre que haya plazas disponibles.

**Hotel Polo** no posee parking propio, pero tiene convenios con 3 parkings públicos de la zona: Poeta Rilke, Plaza del Socorro y Martínez Astein. Aunque el check-in en la habitación no puedas hacerlo hasta el mediodía, si puedes aparcar desde primera hora en estos parkings, previo aviso al hotel para beneficiarte del descuento.

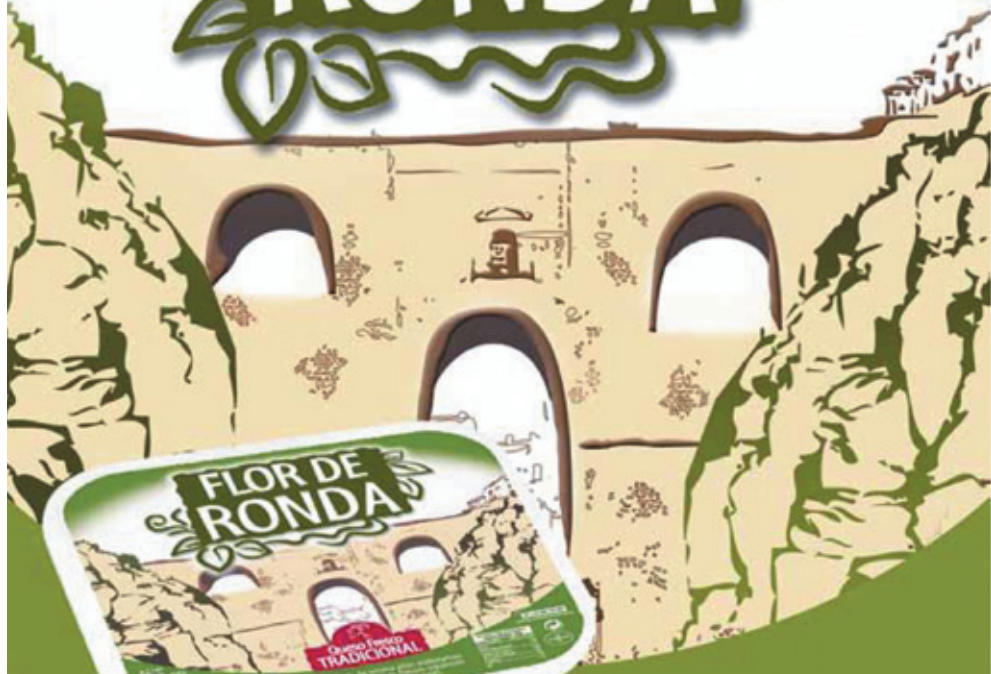
**Parking El Castillo:** Plaza Duquesa de Parcent, 3. Si aparcas en este parking comunícalo en la secretaría técnica del foro y te daremos una acreditación de parking para que te apliquen un descuento especial como asistente.

**Otros parkings públicos que tienen precios especiales por 24 h:** Poeta Rilke, Plaza del Socorro y Martínez Astein.

## Mapa de Ronda



# FLOR DE RONDA



Descubre el sabor  
y cremosidad del  
auténtico queso fresco  
elaborado con leche  
fresca de cabra en Ronda

## Hotel Don Miguel

**Plaza de España, 4-5, 29400 Ronda**

El Hotel-Restaurante Don Miguel se encuentra sobre las rocas del Puente Nuevo de Ronda. En el mismo centro de Ronda. Plaza de toros y Plaza de Toros y Museo de Ronda también están a cinco minutos. Además de un restaurante, este hotel cuenta con un bar o lounge y un centro de negocios. La conexión wifi en las zonas comunes es gratis. Encontrarás también servicio de recepción 24 horas y una caja fuerte en la recepción. Las 30 habitaciones con sistema de insonorización disponen de wifi gratis y balcón o patio. También encontrarás televisor de pantalla plana, caja fuerte y teléfono. Posee parking propio.



## Hotel Maestranza

**Calle Virgen de la Paz, 24-26, 29400 Ronda**

El Hotel Maestranza se encuentra situado en el centro de la histórica ciudad de Ronda a 200 m. del emblemático puente sobre el tajo que separa la ciudad antigua de la moderna. El hotel se sitúa al frente de otro emblema de la ciudad: la Plaza de Toros de la Real Maestranza de Caballería de Ronda.

Dispone en sus habitaciones de todas las comodidades posibles destinadas a proporcionar a sus clientes una estancia cómoda y agradable. Además entre sus instalaciones cuenta con un parking privado dentro del Hotel, cafetería y un excelente restaurante, el 'Sol y Sombra' que ofrece a sus clientes una carta en que mezcla nuestra tradicional cocina serrana elaborada con productos de la tierra, con platos más actuales que satisfarán los más exigentes paladares.



## Hotel Polo

**C/ del Padre Mariano Soubirón, 8, 29400 Ronda**

Este agradable hotel de gestión familiar está situado en pleno centro de Ronda lo que te permitirá conocer andando todo lo que este precioso pueblo ofrece; monumentos, callejones, gastronomía, vistas espectaculares...

Todas las habitaciones guardan el mismo ambiente y decoración, el blanco y el azul destacan en el Hotel Polo. El hotel dispone de wifi gratuito en habitaciones y en zonas comunes, un estupendo salón y una moderna cafetería donde se ofrece desayuno tipo buffet.

Para los que vienen en coche: delante del hotel disponen de una zona de uso exclusivo para los clientes donde podéis aparcar mientras os registráis y dejáis vuestro equipaje. En recepción os explicaran cómo llegar a los distintos Parkings Públicos con el que tienen acuerdos y donde podéis estacionar vuestro vehículo muy cerca y a muy buen precio.





Monumentalidad

Congresos

Enoturismo

Naturaleza

Turismo activo

©  
**Ronda**  
SUERTE NATURAL

**TURISMO DE RONDA**

**PALACIO DE CONGRESOS  
C/ARMIÑÁN, 1  
TELF. 952878795**

**E-MAIL:  
técnico@turismoderonda.es**

**Web: [www.turismoderonda.es](http://www.turismoderonda.es)**

## Historia y geografía

Ronda es una de las **ciudades más antiguas de España**. A lo largo de la historia ha recibido diferentes denominaciones, fue la Arunda celta, la Acinipo romana y la Izn-Rand Onda árabe. El **río Guadalevín** la parte en dos y su cauce ha creado su famosa seña de identidad: **“el Tajo”**, un barranco de 120 metros de profundidad. A un lado la **Ronda nueva**, ancha y alegre, con su plaza de toros; al otro, la **Ronda antigua e íntima**, cuajada de monumentos que dejan constancia de su ancestral historia. Ambas zonas están unidas por el Puente Romano (de época musulmana) y por el Puente Viejo, construido en el siglo XVII.

Ronda se sitúa en la **zona más noroccidental de la provincia de Málaga**, a 54 km de Marbella y a 110 del aeropuerto de Málaga, en una cuenca rodeada por una serranía con montañas de mediana altitud, confiriéndole un carácter mágico que, junto a sus características climáticas, hidrológicas, de vegetación y suelo, la han determinado a lo largo de su rica y diversa historia.

La temperatura media anual en Ronda es de 15° C, los inviernos suelen ser rigurosos y los veranos cálidos. La ciudad tiene una media de 2.700 horas de sol al año.

## Monumentos y museos

En sus calles encontramos huellas de todas las culturas que por ella han pasado. De la **época romana**, conserva un teatro con graderío excavado en la roca que se mantiene casi intacto junto a la parte frontal de su escena y a 12 km de Ronda se encuentra el yacimiento arqueológico de Acinipo. Los **árabes** enriquecieron Ronda con murallones de los que se conservan puertas como el Arco del Cristo, la Puerta de Almocábar (de la antigua Alcazaba), el Castillo del Laurel que, según el rey Al Mutamid era “la mejor alhaja de mi reino”, y los Baños situados junto al río y semienterrados por aluviones, de los que se conservan las tres salas principales.





La **población cristiana** añadió a la Colegiata de Santa María de la Encarnación, construida sobre una antigua mezquita. A los monumentos ya mencionados hay que añadir otros muchos como las torres alminares de San Sebastián, la Casa del Gigante, la Casa del Jalifa, el Museo Joaquín Peinado, contemporáneo de Picasso; el Convento de Santo Domingo, palacio de Congresos; la Casa del Rey Moro; el Palacio de Mondragón, museo arqueológico municipal; la Puerta renacentista de Carlos V; la neoclásica puerta de Felipe V; la Fuente de los Ocho Caños; la iglesia renacentista del Espíritu Santo; la Iglesia de Nuestro Padre Jesús, de estilo gótico-mudéjar; el renacentista Convento de San Francisco; la Posada de la ánimas, del siglo XVI, en la que se alojó Miguel de Cervantes; el Museo del Bandolero, que dedica una sala monográfica al célebre José María “El Tempranillo” y la Real Maestranza de Ronda, construida en 1785, donde toreó Francisco Romero, el primer torero que usara estoque e inventara la suerte de recibir. La plaza acoge anualmente la célebre corrida Goyesca.



## Fiesta y tradiciones

Las más importantes **ferias de Ronda** tienen su origen en el barrio de San Francisco. En el año 1882 se celebra por primera vez en el Mercadillo la Feria de Septiembre. En esta época, la feria de Mayo era la más importante hasta que, poco a poco, la de septiembre va tomando auge y a partir de 1954, con su reconversión en **Feria de Pedro Romero**, se convierte en la más destacada de la ciudad.

La **corrida de toros Goyesca** tiene una personalidad propia que la hace ser diferente, combinando el espectáculo único de esta singular corrida con el marco inigualable de la bicentenaria Plaza de la Real Maestranza de Caballería de Ronda. Ronda es famosa por sus monumentos, por sus tradiciones, pero también por la labor de aquellos atrevidos viajeros **románticos** -Rainer María Rilke, Teófilo Gautier y Proper Mérimée- que abrieron paso al asombro y al entusiasmo de otros ilustres como Orson Welles y Ernest Hemingway.



También el **Carnaval** se ha ido asentando en el calendario de festejos populares rondeños. Desde hace 25 años, Ronda celebra esta fiesta pagana en el mes de febrero en la que las agrupaciones carnavalescas y una cabalgata de fantasía ponen la nota de color. En esta fiesta también hay lugar para la gastronomía, pues es tradición que se degusten migas en la Plaza de Los Descalzos.

Finalmente hay que incluir la **Real Feria de Mayo**, que se ha convertido en uno de los eventos más importantes de la provincia desde el punto de vista agroalimentario y artesanal.

### Gastronomía y artesanía

Entre los muchos platos típicos de la **gastronomía rondeña**, deben tenerse especialmente en cuenta los derivados de la caza. La cocina tradicional incluye las calabazas a la rondeña, las migas con chorizo, las gachas, las habas con tomate, ajo y jamón, las judías con morcilla, las sopas de almendras y alcachofas, el gazpacho a la serrana, la tortilla a la rondeña y la caldereta de cordero. Otras especialidades típicas son el conejo a la rondeña, el rabo de toro, el lomo relleno de piñones, el cochifrito de borrego y los guisos con manitas de cerdo. Como vino de la zona se puede probar el mosto de la sierra y toda la serie de nuevos vinos que se están criando actualmente en la Serranía de Ronda.

La repostería, especialmente la de los conventos, es muy variada, destacando las yemas del Tajo y los dulces de las monjas. La miel, las castañas, las distintas variedades de setas de la serranía y el aceite son otros productos de gran calidad a degustar en Ronda.

Las **actividades artesanas** han representado en la Serranía de Ronda una larga tradición cubriendo un amplio abanico que va desde la talla de la madera – con la fabricación de los famosos “Muebles Rondeños”- la cerámica, la forja, la talabartería hasta el tratamiento del cuero, el corcho, el esparto o la caña. Existen también algunos talleres de cerámica en funcionamiento en el casco histórico.



# Motivos para estar juntos



RAZA BLANCA ANDALUZA



RAZA FLORIDA



RAZA MAJORERA



RAZA MALAGUEÑA



RAZA MURCIANA GRANADINA



RAZA PAYOYA



RAZA RETINTA EXTREMEÑA



RAZA NEGRA SERRANA



RAZA ARANESA



*La diferencia está en el servicio*

# Foro Caprino

VII Foro Nacional del Caprino

## Organizador y colaboradores oficiales:



## Colaborador preferente:



La Referencia  
en Prevención  
para Salud Animal

## Empresas colaboradoras:



MSD  
Animal Health



## Colaboran:



albèitar



Tlf. información: 958467558 / 629447619  
forocaprino@cabrandalucia.com  
www.cabrandalucia.com

