

Programa Preliminar CNSL 2018
“Promoviendo La Competitividad del Sector Lácteo”

Día 1

15 de febrero 2018
Salón de Conferencia Principal - Temas Globales
Salón Las Américas

8:00 – 8:30	Inscripciones		
8:30 – 9:00	Apertura		
9:00 – 9:50	Panorama mundial del sector lácteo, desafíos y oportunidades para Nicaragua	Licenciado Erick Montero PROLECHE	Costa Rica
9:50 – 10:40	Marco regulatorio regional y perspectivas sanitarias relacionadas al mercado de productos lácteos	Licenciada Alejandra Díaz IICA	Costa Rica
10:40 – 11:30	Inclusión de restricciones de OMS en normas CODEX: potencial impacto en el consumo de lácteos	Licenciada Xochitl Morales CANILEC	México
11:30 – 12:20	Exigencias de calidad en la producción lechera: ¿una barrera o un requisito de los mercados?	MSc. Pedro Miguel Serrano INTA	Argentina
12:20 – 12:50	Plenaria		
12:50 – 1:50	Almuerzo		
1:50 – 2:40	Criterios de Selección y recomendaciones de Crianza para terneras en el hato lechero	Ingeniero Rómulo Alvarado CATTLE HUB	Honduras
2:40 – 3:30	Transformación de ganaderías tradicionales a lecherías especializadas a base de forraje tropical	Doctor Alex De Matos Teixeira Universidad Federal de Uberlandia	Brasil
3:30 – 3:40	Plenaria		
3:40 – 4:30	Suplementación de bovinos de alto desempeño (leche o carne), utilizando sistemas intensivos de pastoreo en regiones tropicales	Ingeniero Isidro Matamoros Zamorano	Honduras
4:30 – 5:20	Producción eficiente de ensilaje de maíz para vacas lecheras	Doctor Alex De Matos Teixeira Universidad Federal de Uberlandia	Brasil
5:20 – 5:50	Utilización de la técnica espectroscopia de infrarrojo cercano NIRS, en la predicción de composición química y contenido energético de pastos	Ingeniero Jorge Sobalvarro UNA	Nicaragua
5:50 – 6:00	Plenaria		

Día 1

15 de febrero 2018

Salón de Conferencia - Tecnología y Procesamiento de Leche

Salón Nicaragua

1:50 – 2:40	Manejo y conservación de la leche para garantizar calidad y rendimientos en la industria	Doctor Carlos Berra Secretaría de Lechería	Argentina
2:40 – 3:30	Identificación de contaminantes y adulterantes en leche cruda. Impacto en la salud pública	Doctor Carlos Berra Secretaría de Lechería	Argentina
3:30 – 3:40	Plenaria		
3:40 – 4:30	Tipos y variedades de quesos con demanda internacional. Perfil de productos para diversificar oferta nicaragüense	Ingeniero Luis Fernando Ramos	Colombia
4:30 – 5:20	Tecnología en la elaboración de Yogurt y Bebidas Lácteas	Licenciada Diana Víquez UCR	Costa Rica
5:20 – 5:40	Plenaria		

Día 2

16 de febrero 2018

Salón de Conferencia Principal - Producción Primaria

Salón Las Américas

8:00 – 8:50	Impacto del secado en la eficiencia de la siguiente lactancia y en el desarrollo de la crianza	Mvz. Jehfcet Espinosa	México
8:50 – 9:40	La raza girolando en cruzamientos para la mejora genética de hatos lecheros	Ingeniero Jose Jacinto Junior	Brasil
9:40 – 10:30	Plan de mejoras nutricionales y alimenticias para vacas de alta producción	PhD. Jefry Sánchez	Costa Rica
10:30 – 10:55	Experiencia de Éxito en la producción Lechera con ganado Holstein	Licenciado Alcides Zeledón	Nicaragua
10:55 – 11:20	Experiencia de Éxito en la producción Lechera en el Trópico, con Pardo Suizo y Braunvieh	Señor Kevin Mendoza	Nicaragua
11:20 – 11:45	Experiencia de Éxito en la producción Lechera en el Trópico, con ganado Jersey	Señores Julio Cisne y Marilyn Flores	Nicaragua
11:45 – 12:40	Bases de Zootecnia para el éxito productivo de las fincas tecnificadas en Nicaragua, Análisis de Casos	Doctor Víctor Arroyo	Costa Rica
12:40 – 01:20	Plenaria		
01:20 – 1:40	Conclusiones		
1:40 – 2:40	Almuerzo y Clausura		

16 de febrero 2018

Salón de Conferencia - Tecnología y Procesamiento de Leche

Salón Nicaragua

8:00 – 8:50	Evaluación sensorial de quesos	Ingeniero Luis Fernando Ramos	Colombia
8:50 – 09:40	Recuperación de recortes de quesos y uso de devoluciones de supermercado para queso procesado	Ingeniero Víctor Natareno Tan	El Salvador
9:40 – 10:00	Plenaria		
10:00 – 11:50	Tendencia mundiales de Innovación de productos lácteos	PhD. David R. Sepúlveda Centro de Investigación en alimentación y Desarrollo A.C.	México
11:50 – 12:40	La Quesería artesanal como herramienta de desarrollo regional: Caso queso costeño colombiano y su evolución hacia una marca colectiva	MsC. Ilba Burbano	Colombia
12:40 – 1:00	Plenaria		