REPORTE DE ACTIVIDADES

XIV Expo Internacional de la Cabra

EL QUESO Y LA CAJETA

REPORTE DE ACTIVIDADES

La XIV Expo Internacional de la Cabra, el Queso y la Cajeta, se realizó del 12 al 15 de octubre de 2017 en las instalaciones del **ECOFÓRUM Celaya,** y fue inaugurada por el **Lic. Víctor Hugo Pineda Martínez** Delegado Estatal de la SAGARPA en representación del Secretario de Agricultura, el **Ing. Javier Guizar Macías** Delegado federal de la SAGARPA en Jalisco, **el Ing. Paulo Bañuelos Rosales** Secretario de Desarrollo Agroalimentario y Rural del Gobierno del Estado de Guanajuato, el **M.V.Z. José Francisco Gutiérrez Michel** Sub Secretario de Desarrollo Agroalimentario y Rural del Gobierno del Estado de Guanajuato, el Presidente Municipal de Celaya **Ing. Ramón Ignacio Lemus Muñoz Ledo** acompañado de Síndicos y regidores del H. Ayuntamiento de Celaya, así como de funcionarios de la administración pública municipal, el Presidente del Patronato de la feria Regional Puerta de Oro del Bajío **Lic. Jorge Rincón Maldonado** y directivos de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Caprino de Registro, la Asociación Mexicana de Criadores y las Uniones Ganaderas Regionales del estado de Guanajuato y Querétaro.

En esta edición tuvimos en el Pabellón de Quesos, Cajetas y Dulces un diseño con toque campestre y módulos demostrativos de elaboración de queso, pan artesanal y cocina, contamos con la participación de expositores de varios estados del país, donde se exhibieron productos como la cajeta y diversos dulces entre ellos: jamoncillos, glorias, chiclosos, rompope, etc., quesos frescos, madurados de pasta láctica, semicurado y curados, jabones y cosméticos elaborados con leche de cabra, helados, carne seca y embutidos, así como universidades y prestadores de servicios relacionados con el sector.

Los caprinocultores que a su vez son productores de derivados de la leche de cabra, recibieron el stand sin costo alguno, gracias al apoyo de **SAGARPA y SDAyR.** Todos los stands contaron con un diseño especial de madera y distinto a los años anteriores, conservando las características y servicios fundamentales como, antepecho, logotipos impresos, mesa, sillas, refrigerador. El salón fue montado en un área de 1500m2 bajo un estilo de día de campo, bancas de madera tipo picnic, decorado con lámparas con motivos relacionados con la actividad, plantas colgantes, pasto alfombra, escenario con pantalla gigante de LED de 3x2 mts.; módulo de taller de lácteos equipado con mesas, tina de pasteurización, cuajado, moldes, prensa y todos los enseres y equipo para elaborar queso; área de cocina y panadería artesanal equipada con estufa, mesas de acero inoxidable y horno con circuito cerrado para proyección en la pantalla, decoración con motivos de campo, cabras de fibra de vidrio pintadas por artistas reconocidos de la república mexicana, entre ellos los Maestros; Luis Garcidueñas, Octavio Ocampo, Antonio Chaurand e Irene González.

GUANAJUATO
Secretaría de Desarrollo Agroalimentario y Rural
ECOFORUM CELAYA
CELAYA
Rueda de Prensa
XIV Expo de la Cabra
INTERNACIONAL
Ing. Ramón Lemus Muñoz Ledo
Ing. Paulo Bañuelos Rosales

GUANAJUATO
Secretaría de Desarrollo Agroalimentario y Rural
ECOFORUM CELAYA
CELAYA
Rueda de Prensa
XIV Expo de la Cabra
INTERNACIONAL
Lic. José Oliveros Oliveros
Ing. Ramón Lemus Muñoz Ledo
Ing. Paulo Bañuelos Rosales
Ing. Silverio Rojas Villegas

ECOFORUM CELAYA
Secretaría de Desarrollo Agroalimentario y Rural
CELAYA
Rueda de Prensa
XIV Expo de la Cabra
INTERNACIONAL
EL QUESO Y LA CAJETA
Celaya, Gto. 6 de octubre de

ECOFORUM CELAYA
GUANAJUATO
Secretaría de Desarrollo Agroalimentario y Rural
CELAYA
Rueda de Prensa
XIV Expo de la Cabra
INTERNACIONAL
EL QUESO Y LA CAJETA
Celaya, Gto. 6 de octubre de
Javier Chaurand Montes

REPORTE DE ACTIVIDADES

Se contó con la participación de diferentes organismos de carácter Nacional e Internacional como la **SAGARPA** a través de la Coordinación General de Ganadería, **International Goat Association** (IGA), **Consejo Mexicano de Caprinocultura** (*COMECAPRI*), Asociaciones de Caprinocultores de México y del Extranjero, la **Secretaría de Desarrollo Agroalimentario y Rural del Gobierno del Estado de Guanajuato** (SDAyR), y los Comités Nacional y Estatales Sistema Producto Caprino de Registro, siendo la representación de la **International Goat Association** (IGA) para México y Centroamérica coorganizador del Simposio Internacional de Caprinocultura , así como Escuelas y Universidades con la participación de maestros de **la UNAM, UAQ** y la **Universidad Autónoma Benito de Juárez de Oaxaca**, así, como investigadores del **Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias** (INIFAP).

Se montó un escenario, dos talleres, tres aulas y un salón de conferencias donde se conjugaron diversas actividades que van desde la organización y capacitación de productores, catas comentadas, concurso de cocina, pasando por la exhibición y venta de ganado, hasta la promoción de productos, presentaciones artísticas y culturales, destacando presentaciones del Festival Internacional Cervantino, del Festival Cultural de Octubre del **Sistema Municipal de Arte y Cultura de Celaya** (SISMACC), y las Master Class de cocina del Top Chef **Eduardo García** de “Máximo Bistrot” y la reconocida Chef **Edna Alanís** utilizando cabrito, leche de cabra, queso y cajeta.

Durante la XIV Expo Internacional de la Cabra, El Queso y La Cajeta se recibieron 27,000 visitantes siendo esta de entre las últimas ediciones la que mayor cantidad de visitantes ha recibido tanto de la República Mexicana como del extranjero, destacando entre ellos grupos de los Estados de Guanajuato, Querétaro, Estado de México, Baja California Sur, Chihuahua, Oaxaca, Zacatecas, Coahuila, Puebla, Tamaulipas, Yucatán y Veracruz así como del extranjero principalmente de Colombia y un numeroso grupo de visitantes de Guatemala y Perú.

Actividades generales de la XIV Expo Internacional de la Cabra, El Queso y la Cajeta
Simposio Internacional de Caprinocultura con más de 100 asistentes.
Encuentro Estatal GGAVATT participando 170 productores y Técnicos del estado de Guanajuato y San Luis Potosí.
Exhibición y concurso de cabras lecheras con 350 animales en exhibición compitiendo por El Campeonato Internacional.

REPORTE DE ACTIVIDADES

Actividades generales de la XIV Expo Internacional de la Cabra, El Queso y la Cajeta

Cursos y talleres para la elaboración de productos a partir de la leche de cabra. Catas de queso para niños. visitas guiadas para escuelas primarias proporcionando apoyo de transporte de niños de escuelas públicas. Más de 40 stands con quesos, cajeta, helados y dulces artesanales de leche de cabra, stands con maquinaria y equipo. Venta de Barbacoa, Birria de chivo y stands con tequila, mezcal, cerveza artesanal y vinos. Presentaciones artístico-culturales.

Encuentro GGAVATT
12 de octubre de 10:00 a 13:00 hrs.

Se realizó por segunda ocasión dentro de la Expo un encuentro con técnicos y productores donde se impartieron 4 conferencias con temas de gran interés para los participantes de los grupos, contando con la asistencia de 170 personas de diversos grupos provenientes del estado de Guanajuato y de San Luis Potosí.

Las conferencias se impartieron bajo los siguientes temas:

Horario	Actividad
10:00 a 10:40 hrs.	**T.F. Javier Chaurand Montes** / "Las herramientas de selección"
10:40 a 11:20 hrs.	**M.V.Z. Javier Morales Arzate** / "Manejo para la calidad de leche"
11:20 a 12:00 hrs.	**M.V.Z. José Oliveros Ibarra** / "La importancia de la organización"
12:00 a 12:40 hrs.	**M.V.Z. Ulises Trejo Ortiz** / "Enfermedades que afectan la reproducción"

REPORTE DE ACTIVIDADES

Reunión Comité Nacional Sistema Producto Caprinos
12 de octubre de 10:00 a 13:00 hrs.

Se llevó a cabo la reunión nacional el Comité Sistema Producto Caprinos en la cual se dieron a conocer los programas de fortalecimiento del Sistema bajo el siguiente orden del día:

Horario	Actividad
10:00 a 10:40 hrs.	**M.V.Z. Francisco José Gurría Treviño** / “Apertura de reunión”
10:40 a 11:20 hrs.	**Dra. Gabriela Medina Ramos (UPG)** / "El extensionismo de la caprinocultura"
11:20 a 12:00 hrs.	**Comité Nacional S.P. C.** / "Fortalecimiento del sitema producto caprinos, capacitación y difusión”
12:00 a 12:40 hrs.	**Asuntos Generales**

Siendo el **Encuentro GGAVATT** y la **Reunión Comité Nacional Sistema Producto Caprinos** el preámbulo para la inauguración oficial e inicio de actividades de la **XIV Expo Internacional de la Cabra, el Queso y la Cajeta.**

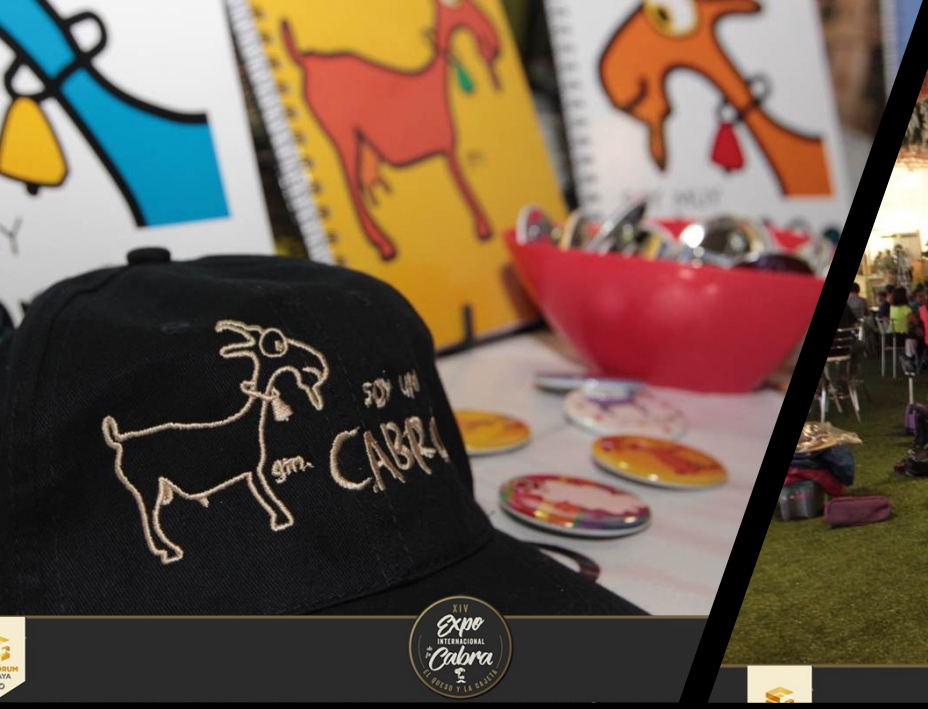
Internacional de la Cab
l Queso y la Cajeta
SAGARPA

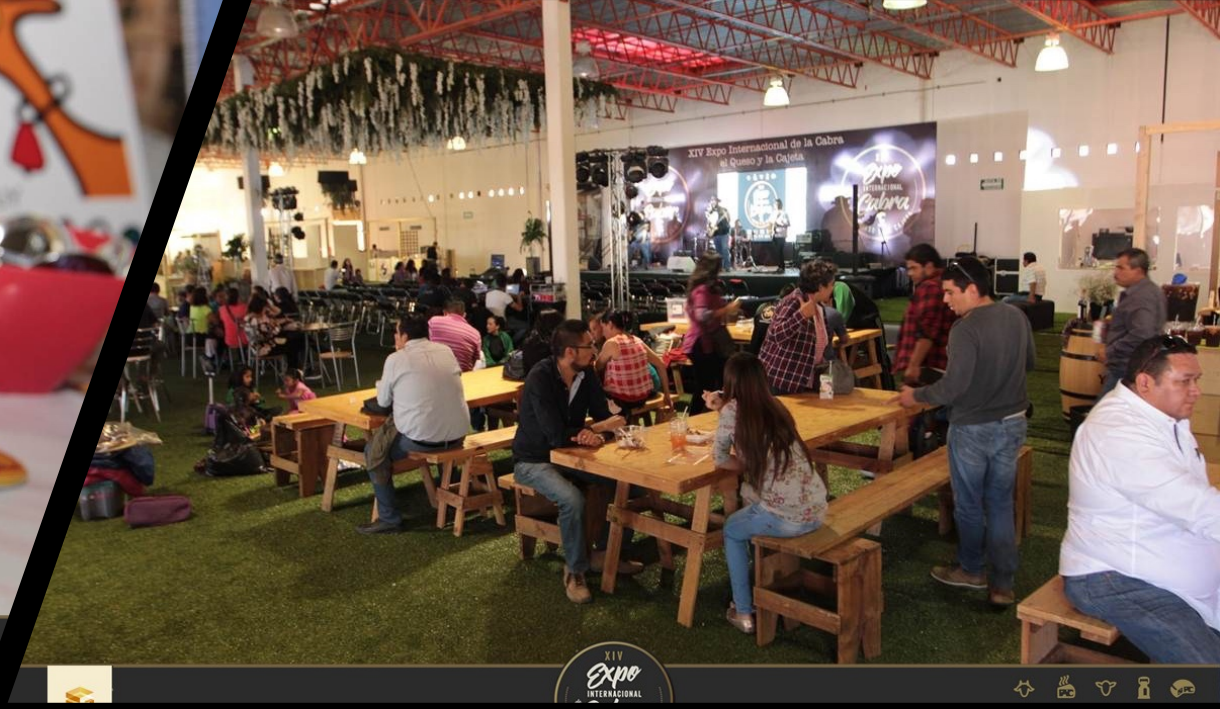
Internacional de la Cabr
Queso y la Cajeta
gto
orgullo y compromiso de todos
Secretaría de Desarrollo Agroalimentario y Rural

XIV Expo Internacional de la Cabra
el Queso y la Cajeta
SAGARPA
XIV
Expo
INTERNACIONAL
de la
Cabra
EL QUESO Y LA CAJETA

ECOFÓRUM CELAYA
XIV Expo Internacional de la Cabra
EL QUESO Y LA CAJETA
12 AL 15 OCT.
CELAYA GTO MEXICO

ECOFÓRUM CELAYA
XIV Expo Internacional de la Cabra
EL QUESO Y LA CAJETA

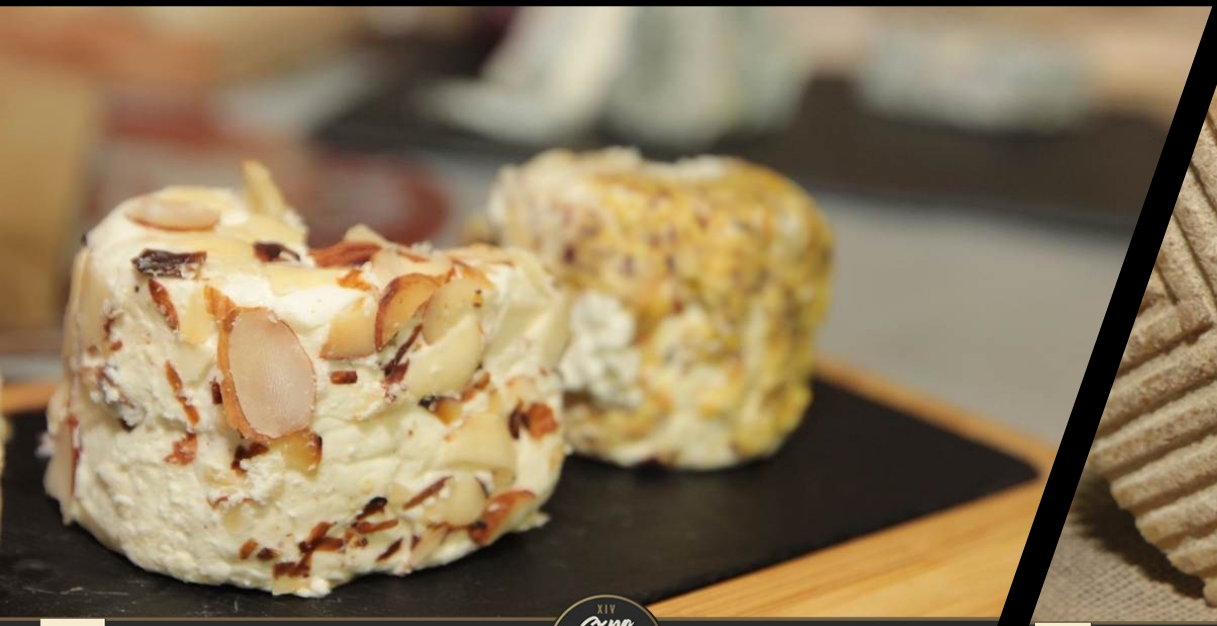


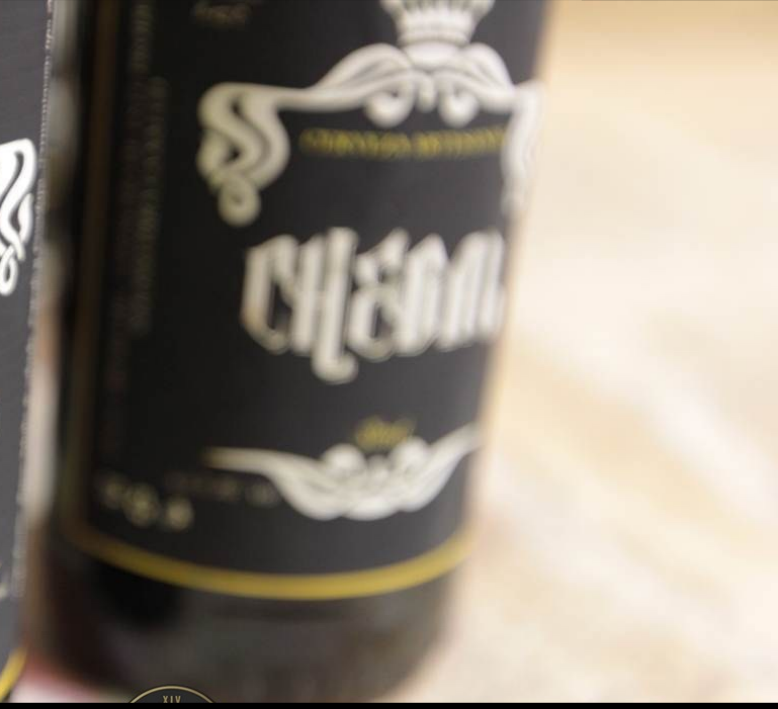


XIV Expo Internacional de la Cabra el Queso y la Cajeta

12 AL 15 OCT.
CELAYA GTO MEXICO

100%
Artesanal
mi Dulce
Lupita
Para información nutrimental en www.midulcelupita.mx
Jamoncillo sabor:
- Natural - Arándano - Canela y Almendra
- Nuez - Tequila - Cocada - Marina
- Guayaba - Nescafe - Coco
7502006260745
mi.dulce.lupita@gmail.com Tel. 461 182 2593





XIV Expo Internacional de Cabra
El Queso y la Cajeta
ECOFORUM CELAYA
12 AL 15 O
CELAYA GTO ME

REPORTE DE ACTIVIDADES

Curso de Inseminación artificial
Maestra Dra. Irma del Rosario Celi Mariátegui
Teoría y práctica para la inseminación artificial cervical en caprinos.
12 y 13 de octubre de 9:00 a 17:30 hrs.

El curso se desarrolló de manera teórica y practica utilizando la pistola francesa y la nueva Brasileña que es un nuevo equipo que permite aumentar la fertilidad y que es mostrado por primera vez en un curso en México, se inseminarón 48 cabras que fueron preparadas y sincronizadas previamente para el curso, se uso cámara intracervical y equipo de video que permitió hacer mas didáctico el trabajo. El curso fue tomado por diecinueve productores, estudiantes y técnicos.

Curso de elaboración de Queso con leche de cabra
Maestro Rubén Valbuena / Teoría y práctica de elaboración de Cheddar y mantequilla.
Maestro Isidoro Jiménez / Paquete sanitario en quesería artesanal.
Cheesemonger Lee Salas / Quesería artesanal, la importancia de la calidad y la historia detrás de un queso.
12,13 y 14 de octubre de 9:00 a 17:30 hrs.

En este curso se mostró una nueva tecnología poco aplicada en México como lo es la elaboración de queso Cheddar de Gran formato y mantequilla a partir de la leche de cabra, lo que presentará una nueva opción para el desarrollo de la quesería artesanal y la presentación de nuevos productos que permitirán una buena revaloración para la leche de cabra de alta calidad. También se mostró el nuevo paquete sanitario aprobado por la legislación europea para queserías artesanales que ahora es diferenciado de las queserías industriales, que permite al pequeño productor producir productos inocuos y de alta calidad bajo normas aplicables al productor al pequeño productor artesanal. También en el curso se les mostro las tendencias de mercado de la alta quesería artesanal y su creciente desarrollo, así como técnicas de comercialización, la relación que debe tener este tipo de productos con el consumidor y la función que deben de tener los comercializadores de quesos artesanales así como el código de ética y función de enlace y transmisión de conocimiento por parte del Cheesemonger para acercar el producto al público consumidor con el objeto que valoricen adecuadamente el trabajo y esfuerzo del productor cuando este desarrolla bien su trabajo.

REPORTE DE ACTIVIDADES

Curso para Aplicar como Juez
Maestro Ing. Luis Francisco Portilla Fernández y Lauren Acton.
12,13 y 14 de octubre de 9:00 a 17:30 hrs.

Los participantes del curso pudieron conocer los requerimientos de espacio, instalaciones, equipo, manejo y salud de los animales de juzgamiento; estándares y las escalas de calificación, adquiriendo y desarrollando las habilidades necesarias como juez calificador, así como para interpretar los resultados de juzgamiento y calificación. Durante el curso se tuvo como Sinodal a la Doctora Acton, en donde se aplicarón 12 aspirantes a juez obteniendo su licencia 3 nuevos jueces, dos de ellos mexicanos y una peruana.

Simposio Internacional de Caprinocultura
"Javier Usabiaga Arroyo"
14 de octubre de 9:00 a 19:00 hrs

El Simposio fue Organizado con apoyo de la **International Goat Association** (IGA) y se ha realizado en 13 de las 14 ediciones de la Expo, siendo éste una herramienta de contacto entre científicos y técnicos de diversas partes del mundo con productores, donde se dieron a conocer de manera directa los avances técnicos en diferentes ramos como: nutrición, genética, reproducción, salud, manejo, organización, tendencias de consumo, pastoralismo, usos de la leche de cabra y sus cualidades etc.

Este año tuvimos el honor de contar con la presencia de la nueva presidenta del Board de **International Goat Association** (IGA), la Dra. Beth Miller y del Tesorero el Dr. Jean Marie Luginbuhl, así como el representante para América Latina el Dr. Héctor Andrade Montemayor y el representante para México el Dr. Arturo Trejo durante el **Simposio Internacional de Caprinocultura,** quienes también nos acompañaron en la Noche de Gala de Beneficencia en donde tuvimos la ceremonia de premiación de los **International Goat Cheese Awards.**

REPORTE DE ACTIVIDADES

Simposio Internacional de Caprinocultura
"Javier Usabiaga Arroyo"

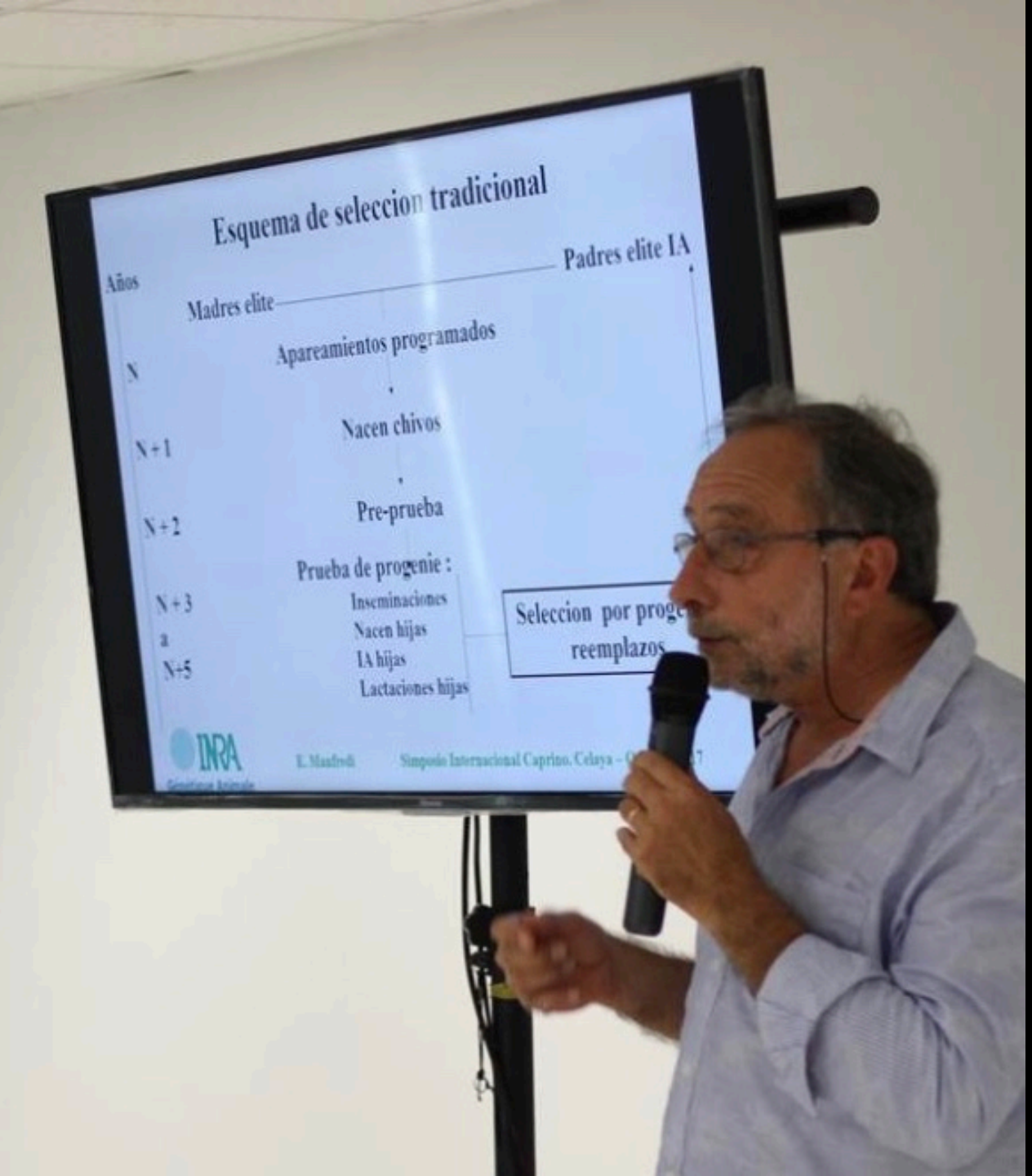
Horario	Actividad
08:00 a 09:00 hrs.	**Registro**
09:00 a 09:45 hrs.	**M.C. Enrique Herrera** López / "Principales enfermedades que afectan a los caprinos en el Estado de Guanajuato (resultados preliminares)" INIFAP México
10:00 a 10:45 hrs.	**Dr. Héctor Andrade Montemayor** / "Valorización de la cabra negra criolla del bajío" U.A.Q.
11:00 a 11:45 hrs.	**Dr. Efrén Díaz Aparicio** / "Investigación de la clamidiosis caprina en México" INIFAP México
11:45 a 12:15 hrs.	Coffe break
12:15 a 13:00 hrs.	**Dr. Eduardo Manfredi** / "Genética caprina" Institut National de la Recherche Agronomique Francia
13:15 a 14:00 hrs.	**M.V.Z. Ulises Trejo Ortiz** / "Estrategias de control de la clamidia" Consultor Privado
14:00 a 16:00 hrs.	**Receso**

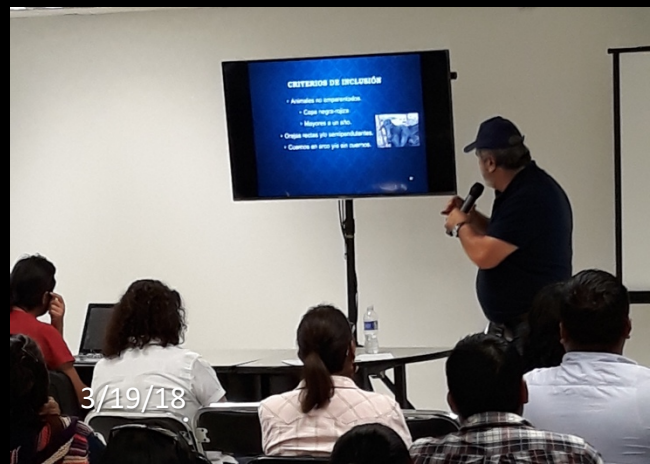
REPORTE DE ACTIVIDADES

Simposio Internacional de Caprinocultura
"Javier Usabiaga Arroyo"

Horario	Actividad
14:00 a 16:00 hrs.	**Receso**
16:00 a 16:45 hrs.	**Dr. Eduardo Manfredi** / "Selección genómica" Institut National de la Recherche Agronomique
17:00 a 17:45 hrs.	**Mark Baden** / "Historia y manejo de la granja Olentangy" Olentangy Alpines dairy goats ADGA EE. UU.
18:00 a 18:45 hrs.	**Dra. Lauren Acton** / "Programa de manejo Tempo Farm" ADGA EE. UU.

El Simposio resultó todo un éxito en participación y acuerdos donde se obtuvo el compromiso de los nuevos directivos de **International Goat Association** (IGA) para continuar e incrementar la colaboración en el evento, así como también por parte del investigador del ***Institut national de la recherche agronomique*** (INRA) Dr. Eduardo Manfredi para ser punto de contacto con esta importante institución para seguir contando con la colaboración de esta institución que cabe señalar es uno de los institutos de investigación más importantes del mundo.


Esquema de seleccion tradicional
Años
Padres elite IA
Madres elite
Apareamientos programados
N
Nacen chivos
N + 1
Pre-prueba
N + 2
Prueba de progenie :
N + 3
a
N+5
Inseminaciones
Nacen hijas
IA hijas
Lactaciones hijas
Seleccion por proge
reemplazos
INRA
E. Manfredi
Simposio Internacional Caprino. Celaya


CRITERIOS DE INCLUSIÓN
3/19/18

REPORTE DE ACTIVIDADES

International Goat Cheese Awards
14 de octubre de 9:00 a 14:00 hrs

Es un certamen de carácter Internacional para reconocer y dar a conocer los mejores quesos de cabra que se producen en el mundo, otorgando las preseas de Oro, Plata y Bronce por los más reconocidos jueces Internacionales especialistas.

Organizado en ésta su tercera edición por la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Caprino de Registro y el Patronato de la Feria Regional Puerta de Oro del Bajío con el reconocimiento y participación de Slow Food Internacional, y de organismos como International Goat Association (IGA), Latte Nobile, Asociaciones de criadores de ganado caprino de diversos puntos del orbe, Asociaciones de Queseros, Consejos Reguladores de DOP de quesos elaborados con leche de cabra y productores de queso de cabra independientes.

Cabe destacar que en esta edición se recibieron más de 120 quesos elaborados con leche de cabra provenientes de México, Estados Unidos, Islas Canarias, España, Francia y Perú, obteniendo los siguientes resultados.

Resultados International Goat Cheese Awards

Medalla	Tipo de queso	Productor
Oro	Queso Fresco de Cabra	Palermo
	San Melchor al vino tinto	Tanque Nuevo
	Crema de Plata	Quesos Chaurand

REPORTE DE ACTIVIDADES

Resultados International Goat Cheese Awards

Medalla	Tipo de queso	Productor
ORO	Pirámide blanca	Quesos Chaurand
	Queso de Cabra Semicurado	La Gloria
	Queso Cabra-Oveja Curado	Pajarete
	Queso de Cabra en Pimentón	Finca de Uga
	Queso de Cabra Curado en Pimentón	Maxorata
PLATA	Queso fresco de cabra	La Tembladera
	Feta ahumado	Palermo
	Queso Prensado Curado a la Paprika	Qapra Universidad Autónoma de Querétaro
	Queso Curado Cabra Oveja	Roque Grande
	Queso de Cabra Curado	La Cueva del Paso
	Canto de Gredos	Elvira García
	Cabrero Semicurado	Quesos Chaurand

REPORTE DE ACTIVIDADES

Resultados International Goat Cheese Awards

Medalla	Tipo de queso	Productor
PLATA	Queso de Cabra Curado de raza Payoya	Pajarete
	Queso de Cabra Curado al Pimentón	Rosa de la Madera
BRONCE	Cremoso de Cabra	Cempasúchil
	Ranchero	Casa de Plata
	Fresco de Cabra	La Aldea
	Queso de Cabra con frutos Rojos	A su gusto
	Añejo de Cabra	Rancho Cacachilas
	Queso de Cabra Curado	Bolaños Pajonales
	Queso de Cabra Era del Cardón.	Betancuria en Flor
	Queso de Cabra Artesano Ahumado	Betancuria en Flor

REPORTE DE ACTIVIDADES

Jueces del International Goat Cheese Awards

Maestro Quesero Rubén Valbuena / Madrid, España.
Maestro Isidoro Jiménez / Islas Canarias, España.
Cheesemonger Lee Salas Rosell / Perú.
Chef Eduardo García / México.

Dando a conocer los resultados del concurso durante la Noche de Gala, en la que se realizó la ceremonia de premiación a través del Ing. Ramón Lemus Muñoz Ledo, alcalde de Celaya, Gto., jueces y comité organizador, contando la presencia de medios de comunicación nacionales e Internacionales del medio gastronómico.

Noche de Gala, Queso, Pan y Vino
14 de octubre de 20:00 a 23:30 hrs

El sábado 14 de octubre, se disfrutaron de los mejores quesos de cabra del mundo con los quesos participantes en el **International Goat Cheese Awards**, además del pan artesanal elaborado durante la Expo en el taller montado dentro del Pabellón de Quesos, Cajetas y Dulces y acompañados de un buen vino y no podría faltar la excelente música amenizando la Orquesta de Valle de Santiago del maestro Baltazar Aguilar.

Durante la Noche de GALA se recaudaron apoyos para diversas asociaciones de la sociedad civil que atienden diferentes causas tales como; Fundación ADIS que atiende personas con discapacidad, Asociación APROSENCE A.C. que atiende a adultos mayores, Grupo “Buen Pastor” APAC (Asociación Pro personas con Parálisis Cerebral) y las Damas Voluntarias del Hospital Civil.

Cerrando actividades de la Noche de Gala dando a conocer los resultados del **International Goat Cheese Awards** con la presencia de autoridades, jueces, participantes, comité organizador y medios de comunicación nacionales e Internacionales del medio gastronómico.

REPORTE DE ACTIVIDADES

XIV Campeonato Internacional de Ganado Caprino
15 de octubre de 09:00 a 14:00 hrs.

Se llevó a cabo el XIV Campeonato Internacional de Ganado Caprino, con la participación de productores de las dos Asociaciones de criadores del país, con 200 hembras de razas lecheras y 90 de razas cárnicas, destacando por primera vez la exhibición de la cabra Pastoreña fuera de la región Mixteca, así, como de la cabra negra criolla del Bajío, más algunos machos para venta que fueron vendidos en su totalidad, teniendo en exhibición más de 350 ejemplares de alta calidad, procedentes de las mejores ganaderías caprinas del país, y de diversos Estados de la república mexicana, tales como: Nuevo León, Coahuila, San Luis Potosí, Querétaro, Michoacán, Jalisco, Estado de México, Puebla, Oaxaca y Guanajuato.

El Campeonato fue Juzgado por los prestigiados jueces Dra. Lauren Acton y Mark Baden de la **American Dairy Goat Association** (ADGA) de los Estados Unidos y apoyados por el juez mexicano Ing. Luis F. Portilla Fernández, obteniendo los siguientes resultados:

Resultados del XIV Campeonato Internacional de Ganado Caprino

Raza	Lugar	Rancho	Propietario
Toggenburg	Gran Campeona de la raza E200	El Ranchito	Natividad Gabriela Martínez
	Campeona Reservada C20	El Ranchito	Natividad Gabriela Martínez
	Campeona Joven G204	El Ranchito	Natividad Gabriela Martínez
	Campeona Joven Reservada J74	Centro Caprino del Bajío	Rodrigo Conejo Sánchez

REPORTE DE ACTIVIDADES

Resultados del XIV Campeonato Internacional de Ganado Caprino

Raza	Lugar	Rancho	Propietario
Nubia	Gran Campeona de la raza B09	Granja Don Toño	Javier Chaurand Montes
	Campeona Joven J429	Centro Caprino del Bajío	Rodrigo Conejo Sánchez
Saanen	Gran Campeona de la raza B18	Granja Don Toño	Javier Chaurand Montes
	Campeona Reservada E300	El Ranchito	Natividad Gabriela Martínez
	Campeona Joven G301	Agropecuaria San Pablo	José Oliveros Oliveros
	Campeona Joven Reservada G02	El Ranchito	Natividad Gabriela Martínez
Alpina	Gran Campeona de la raza C202	Granja Don Toño	Javier Chaurand Montes
	Campeona Reservada 443	Granja Don Toño	Javier Chaurand Montes
	Campeona Joven H853	Centro Caprino del Bajío	
	Campeona Joven Reservada	Facultad de Ciencias Naturales Universidad Autónoma de Querétaro	

REPORTE DE ACTIVIDADES

Resultados del XIV Campeonato Internacional de Ganado Caprino

Raza	Lugar	Rancho	Propietario
Boer Hembras	Gran Campeona de la raza 9868	4 Hermanos Ranch	David León Garza Cisneros
	Campeona Reservada 7321	El Cuatro	Norberto Flores
	Campeona Junior 9868	4 Hermanos Ranch	David León Garza Cisneros
	Campeona Junior Reservada 934	Rancho Santa Julia	Flavio Agustín Zago
Boer Machos	Gran Campeón 894	Rancho Santa Julia	Flavio Agustín Zago
	Campeón Reservado N284	Centro Ovino Caprino Buenaventura	Rodolfo Jazahel Jiménez Casillas
	Campeón Junior 9547	El Cuatro	Norberto Flores
	Campeón Junior Reservado 9540	El Cuatro	Norberto Flores

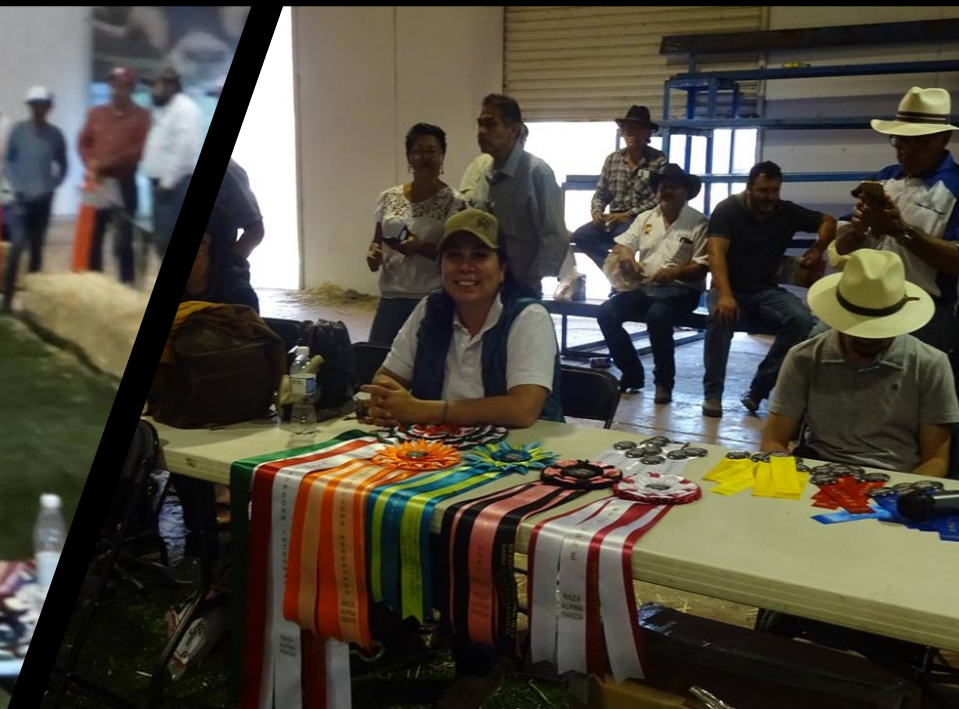
Las corraletas fueron proporcionadas sin costo alguno para el productor, recibiendo además alfalfa achicalada y cama de paja de cebada, entregándose un reconocimiento a cada ganadero participante teniendo la tradicional comida de premiación y entrega de reconocimientos donde fueron servidos los cabritos que fueron preparados para el concurso de elaboración de cabritos.

GRAN CAMPEONATO

el Queso y la Cajeta
Holister
SO CAL

GRAN CAMPEONA
RESERVADA
RAZA
ALPINA
FRANCESA
CAMPEONA

GRAN CAMPEONATO
XIV Expo Internacional de la Cabra
el Queso y la Cajeta



GRAN CAMPEONATO
XIV Expo Internacional de la Cabra
el Queso y la Cajeta
FLACO

FLACO
Sistemas de Ordeño

REPORTE DE ACTIVIDADES

Concurso de Cabrito
15 de octubre de 13:00 a 15:00 hrs.

Se elaboraron 15 cabritos bajo diferentes técnicas, mostrando la gran diversidad y versatilidad en la utilización de la carne de cabrito lechal, los diferentes cabritos fueron evaluados por la reconocida chef Edna Alanís de Monterrey N.L., quien es una destaca promotora de la gastronomía mexicana.

* 1er lugar Restaurantes el Hijin
* 2do lugar Escuela de Gastronomía Continente Americano
* 3er lugar Instituto Cedva

Los cabritos fueron degustados por los expositores, participantes e invitados especiales de la Expo, sirviendo el concurso como marco para la entrega de reconocimientos a los ganaderos.

¡Oh my Goat! México y Oh my Goat! Kids

¡Oh my Goat! Es un proyecto que nace a iniciativa de la Asociación de la Cabra Malagueña, España, con el fin de difundir a la cabra y sus productos derivados, campaña apoyada por el diario Sur (Málaga, España) logrando por medio del arte, acercar al público a esta maravillosa especie. Desde Málaga tierra del Genial Pablo Picasso llegó a México en el 2014 y con la participación de importantes artistas mexicanos ¡Oh my Goat! México, siendo la primera edición todo un éxito con la elaboración y exhibición de 18 esculturas de tamaño natural intervenidas artísticamente, obras de arte que sin lugar a duda lograron poner a las cabras donde nunca las habían visto e hicieron exclamar a muchos ¡Oh my Goat!

Para la edición 2017 se invitó a destacados artistas plásticos para la elaboración de pinturas con el tema de la cabra y sus productos, se convocó a artesanos de la región y a niños de escuelas primarias de la ciudad de Celaya, Gto., a participar en un concurso para intervenir artísticamente la silueta de una cabra recibiendo más de 1200 dibujos elaborados por niños de escuelas de la región Laja-Bajío, los cuales fueron exhibidos durante la Expo.

Expo
INTERNACIONAL
Cabra
EL QUESO Y LA CAJETA
Oh my Goat!
KIDS

3/19/18

XIV Expo Internacional de
el Queso y la Cajeta

XIV
Expo
Internacional
Calora
Oh my Goat!
KIDS
9/19/18

REPORTE DE ACTIVIDADES

Exhibición de la Cabra Pastoreña

La cabra Pastoreña es una raza única y pura en peligro de extinción, originaria de la Región mixteca oaxaqueña. La cabra Pastoreña es un recurso que ha permitido subsistir a un grupo muy vulnerable de la zona y cuenta con una gran tradición e historia. Con el objeto de dar a conocer a las autoridades, productores y público en general la importancia de esta cabra criolla originaria de México, fueron invitados productores de Oaxaca a los cuales se les dieron los apoyos necesarios para el transporte, alojamiento y viáticos, siendo la primera vez que estas cabras se han exhibido fuera de la región Mixteca.

Festival de música y danza

Este año, como homenaje al estado de Oaxaca contamos con las presentaciones de baile y danza a cargo de la compañía de artes escénicas DANZACO, la participación de grupos de Jazz, Blues, y música contemporánea, así como presentaciones de grupos del Conservatorio de Música y Artes de Celaya, Casa de la Cultura de Celaya, la Escuela Nacional de Danza del Instituto Nacional de Bellas Artes, así como presentaciones especiales dedicadas a los niños.

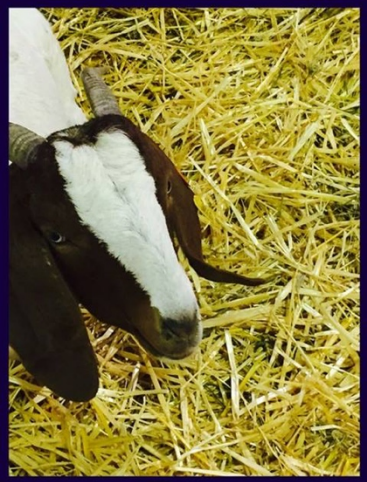
Catas para Niños

Promoviendo el consumo y la correcta valorización de los productos del campo, organizamos catas dirigidas al público infantil. Las catas fueron dirigidas por el Maestro Quesero Isidoro Jiménez y por el Cheesemonger Lee Salas siendo una experiencia muy gratificante para los organizadores por la gran respuesta de los niños ya que los productos fueron de gran agrado para todos ellos, asimismo se les dio a conocer la forma correcta de degustar este tipo de productos y a su vez se les enseñó sobre el origen y esfuerzos que realizan los productos mexicanos para llevar productos de calidad a sus mesas.

Clases Magistrales de Cocina

Se impartieron clases demostrativas de cocina para lo cual se acondicionó un área especial don el público podía observar a los Chefs preparando diferentes platillos elaborados con cabrito, cajeta y leche de cabra.

RUTA DE
EVACUACION
XIV
Expo
INTERNACIONAL
de la
Cabra
EL QUESO Y LA CAJETA
PASTOREÑA DE



XIV Expo Internacional de la Cabra
el Queso y la Cajeta
XIV
Expo
INTERNACIONAL
de la
Cabra
PhotoGrid

XIV Expo Internacional de la Cabra
el Queso y la Cajeta

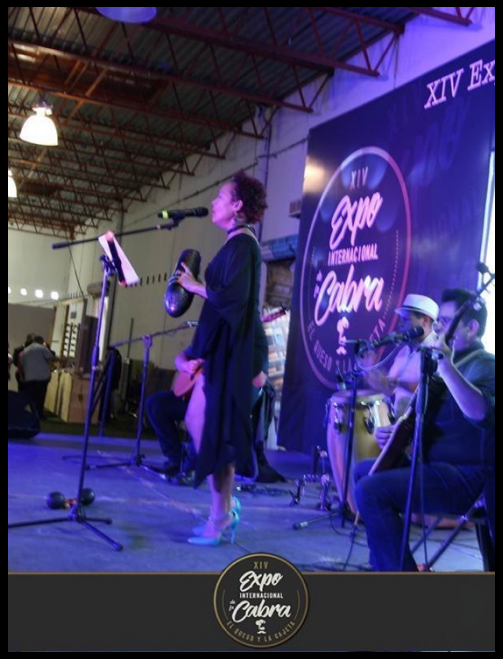
XIV Expo Internacional de
el Queso y la Cajeta

el Queso y la Cajeta

XIV Expo Internacional de la Cabra
el Queso y la Cajeta

XIV Expo Internacional de la Cabra
el Queso y la Cajeta

ional de la Cabra
la Cajeta
XIV
Expo
INTERNACIONAL
de la Cabra


XIV Ex
XIV
Expo
INTERNACIONAL
de la Cabra

XIV
Expo
INTERNACIONAL
de la Cabra
EL QUESO Y LA CAJETA

REPORTE DE ACTIVIDADES

Clases Magistrales de Cocina

El sábado 14 la demostración de cocina fue presentada por el reconocido Chef internacional Eduardo García de Máximo Bistrot, quien preparó un cabrito en salsa de vino, cabrito al horno acompañado con un Dip de ceniza de berenjena con queso madurado de cabra y aceite de olivo y helado de leche de cabra bajo técnicas de la cocina francesa e internacional.

El domingo 15 la demostración de cocina corrió a cargo de la reconocida Chef Edna Alanís, promotora de la cocina regional mexicana, quien preparó cabrito en salsa, cabrito en su sangre y mostró la elaboración del tradicional machito de Monterrey N.L.

Verbena de Fundación
15 de octubre de 10:00 a 18:00 hrs.

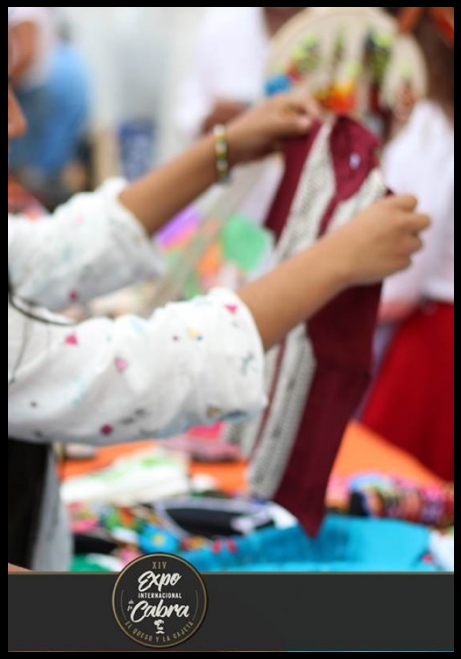
En esta edición se logró rescatar las fechas en las que originalmente se llevaba a cabo la Expo, sirviendo como marco de las Fiestas de Conmemoración de la Expedición de la Cedula de Fundación de la Ciudad de Celaya.

En el evento se reunieron las asociaciones civiles de beneficencia y productores artesanales de la ciudad, las cuales ofrecieron diversos alimentos típicos de la región Laja-Bajío los cuales se fusionaron con los quesos y dulces tradicionales de leche de cabra.

Durante la conmemoración se organizo un gran día de campo, en el cual se tuvieron un gran número de visitantes, disfrutando de diversas presentaciones artístico-musicales en las que destacaron artistas provenientes del Festival Internacional Cervantino y cerrando la Expo con un gran concierto a cargo del conocido cantautor Nicho Hinojosa, logrando sin lugar a dudas, una gran experiencia para todos los participantes y visitantes a la **XIV Expo Internacional de la Cabra, el Queso y la Cajeta.**

OMNIVORE

XIV
Expo
INTERNACIONAL
de
Cabra
EL QUESO Y LA CAJETA
ECOFORUM
CELAYA
GTO
12 AL 15
CELAYA GTO


XIV
Expo
INTERNACIONAL
de
Cabra
EL QUESO Y LA CAJETA

XIV
Expo
INTERNACIONAL
de
Cabra
EL QUESO Y LA CAJETA

XIV
Expo
INTERNACIONAL
de
Cabra
EL QUESO Y LA CAJETA

XIV
Expo
INTERNACIONAL
de
Cabra
EL QUESO Y LA CABRA

XIV
Expo
INTERNACIONAL

ECOFORUM
CELAYA
XIV
Expo
INTERNACIONAL
de
Cabra
EL QUESO Y LA CABRA

XIV
Expo
INTERNACIONAL
de
Cabra
EL QUESO Y LA CABRA
12 AL 15 OCT.
CELAYA GTO MEXICO

XIV

Expo Internacional de la Cabra

EL QUESO Y LA CAJETA