

**Programa Foro Internacional de Latte Nobile, Villahermosa, Tabasco**  
**Fuente de ácidos grasos esenciales y antioxidantes**

**Miércoles 6 de Septiembre**

- 8.30 a 9.00 Registro de Participantes  
9.00 a 9.30 Inauguración  
Gobierno del Estado de Tabasco y Universidad Juárez Autónoma de Tabasco  
9.30 a 9.45 Pausa Café  
9.45 a 10.30 Obesidad y Sobrepeso un problema de salud en México y Tabasco  
Secretario de Salud Gobierno del Estado de Tabasco  
10.30 a 11.15 Ing. Agron. Zoot. Henry Vázquez Kilkan  
Director del Centro Universitario del Petén, Universidad de San Carlos, Guatemala  
11.15 a 12.00 El reinicio de la actividad ovárica posparto no puede ser solucionado solamente con el uso de hormonas"  
Diaz Ramiro., Galina Carlos.S., Romero Juan J, Orihuela Agustín.,  
Departamento de Reproducción FMVZ UNAM  
12.00 a 12.45 El modelo Nobile, una estrategia para producir la calidad que se requiere y no casual para la agricultura, leche, carne, maíz, trigo, cebada, etc.  
Dr. Roberto Rubino  
ANFOSC Italia  
12.45 a 13.30 Control no farmacológico de los nemátodos en pastoreo  
Maestro Alfredo Cuéllar  
Director FES Cuautitlan UNAM  
13.30 a 14.15 Conclusiones  
15.00 a 19.00 Visita a la FERIA del queso Nobile y los vinos como complemento.  
Venta de Productos

**Jueves 7 de Septiembre**

- 8.30 a 9.00 Registro de Participantes  
9.00 a 9.45 Extensive ruminant production systems and milk quality with emphasis on unsaturated fatty acids, volatile compounds, antioxidant protection degree and phenol control  
Dr. Andrea Cabiddu  
Universidad de Serdeña, Italia  
9.45 a 10.30 En el camino, evidencias para la producción de leche antioxidante y antiinflamatoria  
Dra. Claudia Delgadillo, Mario Cuchillo, Miguell Galina, Luis E. León, Amairani Ramírez, Héctor Ledesma  
Departamento ed Nutrición Animal Fernando Pérez-Gil Romo, Instituto de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán y FES-Cuautitlan UNAM  
10.30 a 11.15 Estrés Oxidativo, efectos sobre la salud y lo respuesta de los antioxidantes endógenos y exógenos en diferentes enfermedades  
Dr. Miguel Galina  
FES-Cuautitlan UNAM  
11.15 a 12.00 Perfil del grado de protección antioxidante de los ranchos certificados en Tabasco  
Dr. Juan Guzmán Ceferino  
División Académica Multidisciplinaria de los Ríos, UJAT  
12.00 a 12.45 Importancia de la inocuidad en la producción y procesamiento de la leche  
M.I. Ramiro Olivé López  
División Académica de Ciencias Agropecuarias, UJAT  
12.45 a 13.30 Importancia de la Certificación para la plusvalía de sus productos lácteos  
Ing. Manuel Zorrilla  
Rancho La Hondonada, Querétaro  
13.30 a 14.15 Mesa Redonda sobre el modelo para la producción de alimentos de calidad, moderador Lic. Miguel Galina M.  
Dr. Roberto Rubino, Dr. Andrea Cabiddu, Dr. Miguel Galina, Claudia Delgadillo  
15.00 a 19.00 Visita a la FERIA del queso Nobile y los vinos como complemento.  
Venta de Productos

**Viernes 8 de Septiembre**

- 8.30 a 9.00 Registro de Participantes  
9.00 a 9.45 Introducción al manejo Holístico  
Dr. Luis Joaquín Gomez Meza  
Hub Sierra Gorda del Instituto Savory  
9.45 a 10.30 Pastoreo racional Voisin, ecología, salud y rentabilidad  
Ing. Daniel Suárez Castillo  
Rancho Agropecuario del Sureste EL Yaqui, SPR de RL  
10.30 a 11.15 Buenas prácticas de ordeña en el sureste  
Dr. José Rodolfo Vázquez Martínez  
División Académica de Ciencias Agropecuarias, UJAT  
11.15 a 12.00 Unidades Certificadas por Latte Nobile México: Resultados y Expectativas  
MVZ Jesús Antonio Bearegard García y Lic. Miguel Araxatzel Galina Morales  
Latte Nobile México  
12.00 a 12.45 Cata de queso (y vino) con 6 diferentes tipo de quesos de la misma tipología.  
Dr. Roberto Rubino  
ANFOSC, Italia  
13.30 a 14.15 Latte Nobile en México, Clausura y Entrega de Constancias a Participantes  
Lic. Miguel Galina M.  
Presidente Latte Nobile México  
15.00 a 17.00 Presentación de Posters  
17.00 a 19.00 Visita a la FERIA del queso Nobile y los vinos como complemento.  
Venta de Productos