

## VII FORO NACIONAL DE CUNICULTURA - PROGRAMA

HORARIO	PONENTE	PONENCIA
8 DE MAYO		
7:00-9:30	Registro de asistentes	
9:30-10:15	MVZ Fernando Diaz Limón	Modelo de trabajo, función y objetivos del Comité estatal del sistema producto cunicola de Jalisco
10:15-10:50	Ing. Dionicio V. González. Productor integrado. Gerente de Granja La Victoria	Corredores comerciales cunícolas
10:50-11:30	Inauguración del evento y recorrido por el área comercial	
11:30-12:00	RECESO	
12:00-12:45	CONFERENCIA MAGISTRAL MVZ Cristopher Andraka. Gerente Especialista en Conejos. Agribbrands Purina México	¿Porqué no vendemos más conejo? Cambiar o desaparecer
12:45-13:30	Lic. Paola Delgado. MBA en Administración. Gerente de Marca Malta Cleyton	Mercadotecnia aplicada a cunicultura
13:30-14:30	MVZ Adrián Galvez. Especialista en cunicultura. Gerente de producto cunicola de Malta Clayton	Costos y finanzas
14:30-15:15	COMIDA	
15:15	Sr. Gabriel Rosales. Especialista en curtiduría e industrialización de pieles	Taller de Curtiduria: Se manejan productos quimicos. Se sugiere llevar goggles y guantes.
9 MAYO		
9:00-9:45	MVZ Miguel Morales. Gerente técnico de COMPROVET / MVZ Javier Gonzalez y Gonzales por cortesía de STCNANTA, S.A. (España)	Nuevos conceptos en bioseguridad
9:45-10:45	CONFERENCIA MAGISTRAL MVZ Eduardo González Hernández. Asesor técnico en cunicultura. Productor integrado Granja El Castillo	Versatilidad de la cunicultura
10:45-11:45	RECESO	
11:45-12:30	Ing. Carlos Romero. Presidente de ANCUM (Asociación Nacional de Cunicultores) Productor integrado Granja "La Esperanza"	Ventajas y modelos de organización de cunicultores
12:30-13:15	M en C Florencia García Segura. Integrante del Dpto. de Inocuidad Alimentaria de FMVZ Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.	Influencia del bienestar del conejo en la calidad de la carne
13:15-14:15	Ing. José Simón Sanchez Santa. Profesor investigador del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias de la U. de G.	La capacitación de los cunicultores como factor de superación
14:15-15:15	COMIDA	
15:15	Taller de gastronomía (se informará ubicación)	
15:15	Taller de manualidades (se informará ubicación)	

### Temas sobresalientes:

- Bioseguridad.
  - Comercialización
  - Reproducción  
Tratados por medio de pláticas prácticas, aplicables, sencillas, dictadas por especialistas en cada área.
  - Conferencias magistrales
  - Área comercial con exhibición de equipo, servicios y animales vivos.
  - Talleres:
    - 8 de mayo. Taller de Curtiduría manual, al cromó. Costo \$ 400.00. Incluye Manual.
    - 9 de mayo. Taller de cocina, exclusivo amas de casa. Cupo limitado. Sin costo.
    - Taller de manualidades con piel de conejo. Costo \$ 500.00. Incluye material
- Instalaciones de la Unión Ganadera Regional de Jalisco (Expo Ganadera. Calle Huascato 915. El Alamo. San Pedro Tlaquepaque, Jalisco)  
Con amplio estacionamiento y hoteles cercanos.

Hoteles sugeridos			
HOTEL	CONTACTO	TIPO DE HABITACION	TARIFA
Posada Virreyes	LT. Martin Escamilla Rojas. Tel. (33) 36578808 ext. 213	Sencilla o doble	\$ 790.00
El Tapatio	Lourdes Montero Tel. (33) 38372929 ext. 112	Estandar o sencilla Triple o cuádruple	\$ 833.00 \$ 952.00
One	Victor Valdez Tel. (33) 38379860 ext. 30002	Sencilla Doble	\$ 696.00 \$ 829.00
Junior City	Srta. Marisol Vargas Tel. (33) 36685630	Sencilla Doble	605.71 689.01

Nota: La organización del evento no se hace responsable por el servicio de los hoteles. Se sugiere verificar cupos y condiciones con anticipación.