



**RedaLIMENTARIA**

soluciones  
estratégico-comerciales



## **PRODUCCIÓN LECHERA DE ALTO RENDIMIENTO**

Programa Internacional

## Introducción

El ganado lechero y el ganado de carne representan aproximadamente el 13,9% de la producción agrícola en Israel: el 11,4% en leche y productos lácteos y el 2,5% en productos de carne de vacuna.

El sector lácteo cubre la totalidad de las necesidades de consumo interno del país, con una producción potencial que supera las exigencias domésticas. Esta producción es regulada por una planificación y política controladora de cantidades, que actualmente está experimentando cambios estructurales, con énfasis en los aspectos medioambientales.

La industria lechera de Israel se enfrenta diariamente al reto de satisfacer la demanda de leche y productos lácteos en un país cuya población ha aumentado diez veces desde su creación en 1948.

El consumo de leche per cápita alcanza unos 175 litros por año posicionando a Israel entre los líderes mundiales en la industria láctea. Según los datos suministrados por la Comisión Lechera Israelí, el consumo de leche en Israel aumentó de 92 millones de litros en 1950 a 1.180 millones de litros en 2007.

La producción media de leche por vaca ha aumentado dos veces y media desde la década de los 50, de 4.000 litros anualmente a más de 12.000 litros en 2006. Los porcentajes de grasa y proteína aumentaron en gran medida durante estos años, alcanzando el nivel más alto en Israel (3,55% de grasa y 3,25% de proteína).

La cantidad de producción anual de grasa y proteína por vaca en Israel es la más alta del mundo.

Las exportaciones de tecnología Israelí relacionada con el sector lechero incluyen sistemas de ordeño y alimentación computarizada, sistemas de refrigeración del ganado (para reducir el estrés por calor en las vacas durante los veranos cálidos y secos en Israel) así como equipos de procesamiento de leche (en particular, en pequeñas granjas lecheras), consultoría y desarrollo de proyectos internacionales conjuntos.

La línea genética de vacunos Holstein-Israelí se caracteriza por una mejor adaptación y rendimiento bajo condiciones climáticas cálidas, lo que hace que la importación de novillos, embriones y semen congelado de Israel sea muy atractivo para países con condiciones climáticas adversas.

En la actualidad, se están realizando grandes esfuerzos para aliviar el estrés por calor durante el verano, principalmente a través de la utilización de duchas combinadas con ventilación, tanto en los comederos como en el área de ordeño.

En Israel hay dos tipos de sectores lecheros: 708 "moshavs" (cooperativas agrícolas familiares), cada uno con 40/50 vacas de ordeño y 208 "kibbutz" (granjas comunales), cada uno con 300/400 vacas de ordeño.

Las granjas lecheras están distribuidas en todo Israel dentro de cuatro regiones geográficas.

Tres franjas paralelas se extienden de Norte a Sur: la llanura costera (Oeste); las sierras (Centro); Valle del Jordán y de la Arava (Este) y el desierto del Neguev, que comprende el 50% de la superficie de tierras, y produce aproximadamente el 57% del producto nacional.

Israel, en conjunto con la colaboración de los agricultores del sector lácteo, lleva a cabo numerosas investigaciones y pruebas in situ para desarrollarse constantemente en temas como la nutrición y el manejo de los rebaños en distintos aspectos vinculados a su productividad.

La producción lechera es una buena fuente de ingresos en Israel, tanto para las granjas familiares como para las granjas comunales. Además, el valor añadido de productos lácteos también es una buena fuente de ingresos. El Programa no sólo mostrará los más avanzados sistemas de producción lechera, sino también las industrias lácteas y de pastoreo tradicionales.

## Objetivos

- Introducir a los participantes en los avances recientes sobre el manejo del ganado lechero y la gestión del mismo, implementando nuevas tecnologías en la producción del ganado vacuno lechero de alta producción.
- Se analizarán las técnicas y conceptos de las iniciativas del sector lácteo, el proceso y la comercialización de productos obtenidos.
- La capacitación ayudará a los participantes a reconocer, establecer y describir a los diferentes componentes de la cadena de suministro que conecta a los productores con los consumidores y la manera en que cada "eslabón" contribuye al producto final y al servicio ofrecido al público consumidor.
- El Programa se concentra en la planificación de largo alcance y la coordinación en una estructura de mercado en evolución.
- Proporcionar información actual sobre el cambio de tendencias de consumo y las nuevas políticas públicas y privadas, así como valiosa información acerca de las implicaciones para las sociedades a las que sirven.

## Participantes:

- Funcionarios gubernamentales de alto rango.
- Directores responsables de las oficinas regionales en el sector agrícola.
- Organizaciones no gubernamentales y el sector privado.
- Fabricantes de productos lácteos y consultores en el sector agrícola.
- Ejecutivos y profesionales que participen en las diversas fases de las industrias lácteas.
- Equipo de instituciones financieras que se ocupen de financiar proyectos en relación con industrias lácteas.

## Curriculum

- Características de la Producción Lechera en Israel - Tecnología y Gestión.
- Planificación, Desarrollo y Gestión de Productos Lácteos.
- Nutrición del Ganado Lechero de Alta Producción - Aspectos Económicos.
- Formulación de Raciones de los Distintos Grupos de Producción.
- Manejo y Nutrición de Terneros y Novillos.
- Salud del Ganado y Prevención de Enfermedades.
- Salud de la Ubre - Enfermedades Frecuentes, Influenza y Prevención.
- Producción Lechera Intensiva: Manejo del Rebaño.
- Alto Rendimiento Lechero - Factores de Calidad.
- Inseminación Artificial en Israel - Panorama General.
- Manejo de la Reproducción y Fertilidad
- La Organización Genética de Reproducción - Desarrollo de Software

## Proyecto Agrícola

- Manejo de Agronegocios exitosos
- Caso de estudio: Auditoría Administrativa de un Agronegocio
- Trabajo Práctico: Planeamiento y Ejecución de un Ciclo de Gestión

## Visitas de Estudio

- Centro Regional de Preparación de Raciones Totales Mezcladas
- Construcción y Gestión de Tambos
- Sistemas Cooperativos de Producción y Procesamiento Lechero
- Laboratorio de Diagnóstico de Mastitis
- Manejo de Ganado en Campo Abierto bajo Condiciones Climáticas Adversas
- Formulación de raciones alimenticias
- Granja Lechera Equipada con Robot de Ordeño
- Centro de Inseminación Artificial
- Granja Familiar de Productos Lácteos
- Hacklaait - Organización Veterinaria
- Servicios Veterinarios en Israel

Nota: El temario y las visitas de estudio quedan abiertos a cambios que nuestra Institución crea conveniente.

## Información General:

- Fecha: 14 al 28 de Mayo del 2014
- Idioma: Español.
- Lugar: Centro de Estudio ubicado en el Kibbutz Mizra, entre la ciudad de Afula y Nazaret, en la región Norte del país.
- Duración: 15 días.
- Actividades: Clases académicas y talleres de estudios con visitas a los principales centros de producción y estaciones de investigación agrícola en Israel y durante los fines de semana se realizarán visitas turísticas a lugares históricos y religiosos.

## Beca y Costos

### Costos Locales

**Alojamiento Compartido** \_\_\_\_\_ ₪ 14800 Nuevos Shekels Israelíes

2 personas por habitación

**Alojamiento Individual** \_\_\_\_\_ ₪ 20500 Nuevos Shekels Israelíes

1 persona por habitación

**Beca Académica** \_\_\_\_\_ ₪ 10300 Nuevos Shekels Israelíes

**Descuento por Pago Anticipado** \_\_\_\_\_ ₪ 525 Nuevos Shekels Israelíes

### ENLACE AL CONVERSION DE MONEDAS:

<http://www.oanda.com/lang/es/currency/converter/>

Nuestro Instituto otorga becas de estudios a participantes provenientes de países latinoamericanos. La misma cubre la parte académica del Programa (9.870 Nuevos Shekels Israelíes) y se otorga a participantes elegibles por nuestro Comité de Admisiones.

Los costos locales quedan a cargo de los participantes o de las organizaciones becarias. Esta suma cubre alojamiento compartido o individual, con pensión completa (tres comidas diarias y refrigerios), visitas a lugares históricos arqueológicos durante los fines de semana con guía en español (Jerusalén, Mar Muerto, Nazaret y Mar de Galilea), seguro médico, traslados desde y hasta el aeropuerto, servicios de lavandería, acceso a Internet y demás. Los gastos aéreos no están incluidos en esta suma. La gestión de un patrocinador para financiar los gastos de estadía queda a cargo del interesado.

#### **DESCUENTO POR PAGO ADELANTADO:**

Los candidatos que finalicen el proceso de inscripción y realicen el pago de los costos de estadía, al menos dos meses antes del comienzo del curso, recibirán un descuento de 500 Nuevos Shekels Israelíes.

#### **IMPORTANTE:**

**Todos los valores mencionados en este apartado han sido fijados en la moneda oficial del Estado de Israel nominada Nuevo Shekel Israelí, con su correspondiente abreviatura, el símbolo ₪.**

**Usted podrá elegir la moneda en que será transferido el pago (Nuevo Shekel Israelí, Euro, Dólar Estadounidense, Libra Esterlina). El monto exacto se calculará en la moneda de su elección según la tasa de cambio del día que la factura sea emitida.**

#### Requisitos y Acceso a la Beca

Las condiciones para participar del curso son poseer título universitario y experiencia de trabajo en el área.

Para acceder a la beca deberá enviar a la persona de contacto:

Formulario de Inscripción (completo).

Formulario de Patrocinio (completo, firmado y sellado por el responsable de solventar los gastos que no cubre la beca del Galilee International Management Institute).

Formulario de Visa.

Copia de su Hoja de Vida (CV).

Copia de su Pasaporte (página principal donde aparecen sus datos personales y fotografía).

#### Persona de Contacto

PAULA ANDREA VASQUEZ ANGEL  
TECNOGIRAS  
Correo paula@tecnogiras.com  
Celular Perú (00051) 994859951  
Celular Colombia (0057) 3007803457  
www.tecnogiras.com



**REDALIMENTARIA**

soluciones  
estratégico-comerciales

[www.redalimentaria.com](http://www.redalimentaria.com)  
[www.enredalimentaria.com](http://www.enredalimentaria.com)  
[www.redalimentaria.net](http://www.redalimentaria.net)

