

 <p>ABOPA</p>	<h1>XXII ABOPA</h1> <p>Santa Cruz de la Sierra 11 al 13 de octubre de 2018</p>	 <p>UAGRM Facultad de Ciencias VETERINARIAS</p>
--	--	---

BOLETÍN Nro. 5

Santa Cruz, 6 de septiembre de 2018

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA PARTICIPACIÓN EN LA XXII ABOPA EN LA CIUDAD DE SANTA CRUZ DE LA SIERRA, DEL 11 AL 13 DE OCTUBRE DE 2018

SEDE DEL EVENTO:

CIUDAD UNIVERSITARIA, MÓDULO DE LA FACULTAD
DE CIENCIAS VETERINARIAS

Segundo anillo entre av. Busch y av. Centenario

INSCRIPCIONES:

SECRETARÍA INSTITUTO DE INVESTIGACION Y EXTENSIÓN FCV
O CUENTA BANCARIA EN EL BANCO PRODEM SA
EN LA CUENTA CORRIENTE 611-2-1-29741-1

COSTO DE LA INSCRIPCIÓN:

PROFESIONALES	PRODUCTORES	ESTUDIANTES
250 Bs	200 Bs	150 Bs
DESCUENTO DEL 20% SOLO PARA ESTUDIANTES HASTA EL 21 DE SEPTIEMBRE		

MAYOR INFORMACIÓN:

inscripcionesabopa@gmail.com • + 591 70329175 (Whatsapp)

INFORMACIÓN ÚTIL PARA SU PARTICIPACIÓN EN LA XXII ABOPA EN LA CIUDAD DE SANTA CRUZ DE LA SIERRA

a) LUGARES SUGERIDOS PARA ALIMENTACIÓN

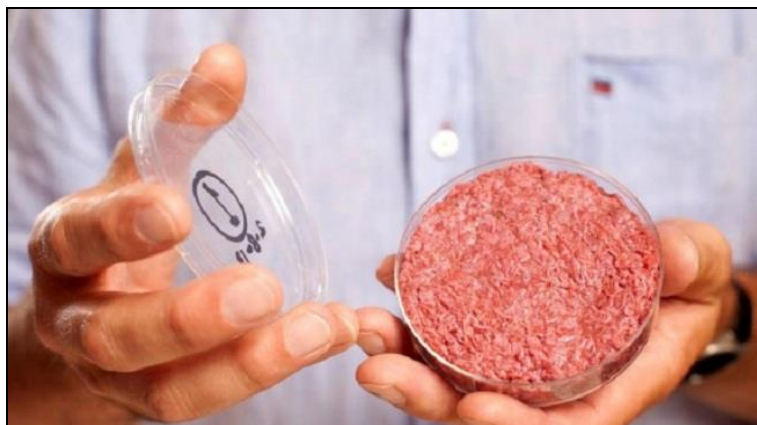
PATIOS DE COMIDA	
RESTAURANT	DIRECCIÓN
LA GUITARRA	3ro ANILLO AV. BUCH
YORIMICHI SRL	3Ro ANILLO AV. BUCH
POLLO 10	AV. BUSCH, 1 CUADRA ENTRE 2DO A 3ER ANILLO
EL GRAN CALAMAR MARISQUERIA	AV. BUSCH, 1 CUADRA ENTRE 2DO A 3ER ANILLO
CRAZY FOOD SANTA CRUZ	AV. BUSCH, 1 CUADRA ENTRE 2DO A 3ER ANILLO
LA CASITA DEL BUEN GUSTO	HERNANDO SANABRIA ENTRE 2DO AL 3ER ANILLO
FAST FOOD TOTYS	AV. HERNANDO SANABRIA 1 1/2 CUADRA DEL 2DO AL 3ER ANILLO
ZABDI COMO COMER EN CASA	AV. HERNANDO SANABRIA 2 CUADRA DEL 2DO AL 3ER ANILLO
COMIDA RAPIDA	DIRECCIÓN
Q' MILANESA	3Ro ANILLO ESQ./AV. BUCH
GOOD CHICKEN	3Ro ANILLO ESQ./AV. BUCH FRENTE DE LA UNIFRANZ
Q' DELI	AV. BUSCH, 2 CUADRA DEL 2DO A 3ER ANILLO
POLLOS LAS CANASTAS	AV. BUSCH, 1 1/2 CUADRA ENTRE 2DO A 3ER ANILLO
POLLOS MAVIC	AV. BUSCH, 1 CUADRA DEL 2DO A 3ER ANILLO
TOBY	2DO ANILLO ESQ./HERNANDO SANABRIA
POLLOS KROSTY	AV. HERNANDO SANABRIA, 1 CUADRA DEL 2DO AL 3ER ANILLO
POLLOS CENTENARIO	AV. HERNANDO SANABRIA, 1 1/2 CUADRA DEL 2DO AL 3ER ANILLO
CAFESITO	DIRECCIÓN
TRIPLE SABOR	3Ro ANILLO ESQ./AV. BUCH
SNACK COLOMBIANO	AV. HERNANDO SANABRIA DEL 2DO AL 3ER ANILLO
SUPERMERCADO	DIRECCIÓN
HIPERMAXI	2DO ANILLO ESQ. AV. HERNANDO SANABRIA
HIPERMAXI	1 ER ANILLO, AV/ CAÑOTO
FIDALGA	1 ER ANILLO, AV/ CAÑOTO
IC-NORTE + PATIO DE COMIDA	3 ER ANILLO INTERNO Y EXTERNO, AV, BUSCH
HIPERMAXI	2DO ANILLO, AV PIRAI

b) LUGARES SUGERIDOS PARA ALOJAMIENTO

Nro.	Nombre del hotel	Encargado	Nro. De telefono	Tipo de Habitacion	Costo por noche precio normal	Costo por noche precio corporativo - preferencial
1	ViruViru Dir. Av. Junin Nro. 338	Sra. Esther de Justiniano	3-335298 3-362922 3-367500	Con Aire		\$us. 25
				Simple		\$us. 18
				Doble		\$us. 18
				Triple		\$us. 45
2	Bolivia Dir. Calle Libertad Nro. 365	Carlos Valderrama Gte. De operaciones	3-336292	Con aire		Bs. 170
				Simple		Bs. 220
				Doble - matrimonial		Bs. 250
3	Copacabana Dir.: Calle Junin 217		3-362770 3-330757	Ventilador		Bs. 170
				Simple		Bs. 270
				Doble		Bs. 330
				Triple		
				Aire		Bs. 240
				Simple		Bs. 300
4	Siete Calles Dir. Calle Suarez de Figueroa Esq. Cordillera Nro. 495	Carlos Cossio	3-364488 3-362661 3-363104	Aire		Bs. 240
				Simple		Bs. 290
				Doble		Bs. 390
5	Canciller Dir. Calle Ayacucho Nro. 220	Susiele Pesoa	3-372525	Triple		Bs. 595
				Aire		Bs. 406
				Simple		Bs. 525
				Doble		
6	Las Americas			Aire	Bs. 350	Bs. 200
				Simple		Bs. 420
				Doble		Bs. 300
				Triple		Bs. 400
7	Sarah Dir. Calle 21 de mayo Esquina Seoane Nro. 356.	Patricia Vargas	784-41389 33322425	Ventilador	Bs. 160	Bs. 130
				Simple		Bs. 200
				Doble		Bs. 230
				Matrimonial		Bs. 200
				Triple		Bs. 270
				Aire		Bs. 160
				Simple		Bs. 250
				Doble		Bs. 250
Matrimonial	Bs. 250					
8	Internacional A partir de 30 personas el costo es de Bs. 100 por persona	José Zambrana	77601004	Ventilador		Bs. 170
				Simple		Bs. 330
				Triple		
				Aire		Bs. 200
				Simple		Bs. 280
				Doble		Bs. 280
9	La Siesta	Dharma Suarez	785-91368 3-349775 3-364511 3-325635	Aire	Bs. 260	Bs. 234
				Simple		Bs. 324
				Doble		Bs. 378
				Triple		Bs. 432
				Cuádruple	Bs. 480	

NOTAS ACTUALES RELEVANTES**El Poder de la Ciencia con la Carne de Vacuno**

Adaptado de **Perulactea** (4 de septiembre 2018 12:17). *En línea*, disponible en:
http://www.perulactea.com/2018/09/04/demostracion-del-poder-de-la-ciencia-con-la-carne-de-vacuno/?utm_source=feedburner&utm_medium=email&utm_campaign=Feed%3A+perulactea+%28Perulactea+-+Red+De+Informaci%C3%B3n+Capacitaci%C3%B3n+Y+Asistencia+T%C3%A9cnica+Agropecuaria%29



Una demostración del poder de la ciencia en el campo de la producción animal llegó en 2013, cuando el holandés Mark Post presentó la primera hamburguesa artificial a partir de células madre de vacuno

Unas pocas empresas están proyectando un futuro en el que la carne no provenga del sacrificio de animales sino de la multiplicación de células en el laboratorio, un plan plagado de obstáculos que por ahora suena más a ficción. Una demostración del poder de la ciencia en ese campo llegó en 2013 cuando el holandés Mark Post presentó la primera hamburguesa artificial a partir de células madre de vacuno.

Ese experimento costó la friolera de 250,000 euros, aportados por el cofundador de Google Sergey Brin, uno más entre quienes se oponen al impacto que tiene la ganadería sobre el medio ambiente (responsable de un 15% de las emisiones de gases de efecto invernadero) y el bienestar animal. Cinco años después, fuentes de Mosa Meat, la empresa impulsada por Post, afirman a Efe que el precio será de unos diez dólares por hamburguesa “cuando aumente la escala de la tecnología actual”. Ese proceso tomará su tiempo, señalan las fuentes, que calculan que habrá que esperar entre cinco y siete años para lograr un producto competitivo en el mercado, y una década para que esté “ampliamente disponible”. Su propuesta consiste en tomar las células del músculo de, por ejemplo, una vaca mediante una pequeña biopsia con anestesia y hacer que proliferen en el laboratorio como si estuvieran dentro del animal hasta lograr un nuevo tejido. Los científicos han logrado una alternativa al suero bovino y añadir grasa, importante para dar gusto y sensación en la boca, si bien necesitan optimizarlo, según Mosa Meat, que tiene previsto introducir esa carne a pequeña escala en 2021. No es la única iniciativa que busca desarrollar un nuevo modelo de producción para saciar la creciente demanda de carne a nivel mundial: la empresa SuperMeat está intentándolo en Israel y el proyecto Shojinmeat en Japón, entre otros.

En Estados Unidos destaca Memphis Meats, que lanzó en 2016 una albóndiga de “células cultivadas” y últimamente ha recibido financiación de los multimillonarios Bill Gates y Richard Branson, y las multinacionales del sector alimentario Cargill y Tyson. Hay quien ve en el negocio un peligro para la actividad ganadera, por lo que puede parecer paradójico que algunas empresas cárnicas hayan mostrado interés en esa nueva biotecnología si no es para abrirse a futuras tendencias. El pasado julio, Mosa Meat anunció haber recaudado 7.5 millones de euros de varios socios, incluido el mayor procesador de carne de Suiza, Bell Food Group. Su viabilidad no solo está ligada a la producción a gran escala, sino que antes debe recibir el visto bueno de las autoridades garantizando su inocuidad, aunque está por ver bajo qué regulación.

II Congreso Mundial sobre Alfalfa

Córdoba, Argentina - 11 al 14 de noviembre de 2018

En línea, consultado el 5 de septiembre de 2018, disponible en:

<https://inta.gov.ar/eventos/segundo-congreso-mundial-de-alfalfa>

Fecha: Domingo 11 hasta miércoles 14 de noviembre de 2018

Lugar: Holliday Inn (Fray Luis Beltran y Cardeñosa, Córdoba, Argentina)

Contactos INTA: Ariel ODORIZZI, Valeria AROLFO
Teléfono: (03572) 493061
Correo electrónico: odorizzi.ariel@inta.gov.ar
Enlace del evento: www.worldalfalfacongress.org
Destinado a: Profesionales, Universitarios

OBJETIVOS GENERALES:

- Promover un actualizado intercambio científico referido al cultivo de la alfalfa.
- Promover discusiones sobre los aspectos más importantes que afectan al cultivo de la alfalfa en el mundo.
- Facilitar el intercambio comercial de productos de alfalfa entre países.
- Contribuir a un mejor entendimiento por parte del público general acerca de la importancia de la alfalfa a nivel global.
- Promover la cooperación internacional para la investigación en el cultivo.
- Dar a conocer la producción de alfalfa en la Argentina.

INTRODUCCIÓN:

Con cerca de 4 millones de hectáreas actualmente cultivadas, Argentina es uno de los principales productores de alfalfa en el mundo. Aproximadamente el 80% del área total con alfalfa se cultiva bajo condiciones de secano para la producción de leche y carne en la región pampeana, mientras que el restante 20% se destina a la producción de heno y semilla bajo riego en el NOA, Cuyo y Patagonia.

En la temporada 2015/16, cerca de un millón de ha se utilizaron para la producción de heno, una actividad que va creciendo en importancia tanto para el mercado interno como para la exportación. Argentina posee muchas áreas con condiciones ambientales muy favorables para la producción de altos rendimientos de forraje de muy alta calidad. También cuenta con varias décadas de experiencia en el cultivo, así como también importantes programas de mejoramiento y desarrollo de cultivares y sistemas que permiten un rápido acceso a las nuevas tecnologías. Más aún, Argentina es probablemente el único país del mundo que puede fácilmente incrementar el área de siembra de alfalfa en el futuro cercano para producir heno de alta calidad.

Sólo en el área centro-este de la Provincia de Córdoba, muy cercana a Córdoba Capital, donde se efectuará el Segundo Congreso Mundial de Alfalfa, existen en la actualidad unas 40.000 ha dedicadas exclusivamente a la confección de heno de alta calidad en condiciones de secano. Los rendimientos promedio rondan las 12-14 toneladas de materia seca por hectárea y por año (12-14 t MS ha⁻¹ año⁻¹) en sistemas de producción de 6 cortes por temporada. En la región, varias compañías producen tanto mega-fardos prismáticos (400 kg) como mega-fardos prismáticos re-compactados (800 kg) y pellets. Los mega-fardos se destinan al mercado interno y a la exportación, particularmente a Emiratos Árabes Unidos, Arabia Saudita y Jordania, y más recientemente a China. De manera similar, se producen pellets para uso doméstico y para la exportación, primariamente a América Latina. En la región, la incorporación de riego suplementario puede ayudar no sólo a incrementar sino también a estabilizar los rendimientos de forraje a través del tiempo. Paralelamente, la implementación de procesos industriales que contemplen el deshidratado artificial contribuirá seguramente a estabilizar la oferta de heno de muy alta calidad, permitiendo el acceso a los mayores precios internacionales de estas categorías.

El programa propuesto para el congreso incluye una gira a través de esta zona altamente productiva del centro-este de Córdoba, de manera que posibilite a los participantes del evento tener una mirada directa sobre la producción de empresas locales así como también valorar el gran potencial del país como abastecedor internacional de alfalfa. Respecto de esto último, el mercado mundial de heno de alfalfa en 2015 rondó los 7,6 millones de toneladas por un valor total superior a los 2.500 millones de dólares; sin embargo, Argentina sólo contribuyó con el 0,3% del volumen comercializado. Este contexto marca no sólo la importancia global del negocio sino también las enormes potencialidades de Argentina para convertirse en un actor significativo de este negocio que tiene una demanda creciente y cada vez más insatisfecha.

ESTRUCTURA DEL CONGRESO:

Se implementará un programa de tres días: los dos primeros días serán destinados a presentaciones científico-técnicas y el tercero a una recorrida de campo por lotes de producción y plantas de producción de mega-fardos y pellets de alfalfa en el área central de Córdoba (aproximadamente a una hora de viaje desde la sede del evento). También está previsto durante el congreso celebrar reuniones de negocios de carácter privado en salones reservados para tal efecto. Atento al carácter internacional de la reunión, todas las presentaciones serán en idioma inglés con traducciones simultáneas al español, francés, italiano y mandarín (chino). Dada que se tratará de un “evento verde”, el material impreso para entregar a los participantes serán mínimo, compuesto principalmente por el programa general y la folletería por parte de las empresas auspiciantes. Los Resúmenes de las presentaciones (Proceedings) estarán disponibles en pen-drives y en el sitio web ad-hoc creado para el congreso. Información sobre el programa y otros detalles también estará disponible a través de aplicaciones (apps) para telefonía celular.

COSTOS DE INSCRIPCIÓN:

Habrá dos escalas de inscripción:

- a) **Para extranjeros** (conurrencia estimada en 350 personas), con valores que irán desde US\$ 500 (inscripción temprana o early-bird) a US\$ 850 (inscripción *in situ*).
- b) **Para residentes** (conurrencia estimada en 400 personas), con valores que irán desde US\$ 290 (inscripción temprana) a US\$ 490 (*in situ*). El valor de la inscripción incluye acceso a las sesiones, Resúmenes, refrigerios (coffee breaks), almuerzos (tres días), cena de honor (segunda noche de congreso), las traducciones simultáneas y recorrida de campo. También habrá un programa especial para los acompañantes de los congresales.

DESCRIPCIÓN DE LAS SESIONES:**Sesión I: Producción Mundial y Demanda de Alfalfa**

Presentaciones de 15 minutos sobre producción, demanda y comercialización de alfalfa en el mundo. Se invitará a disertantes de América del Norte, China, Cercano y Lejano Oriente, Europa y Argentina.

Sesión II: Eficiencia en el Uso del Agua para la Producción de Alfalfa

Presentaciones de 15 minutos sobre cómo maximizar la producción de alfalfa con menor uso de agua de riego, utilización de aguas salinas y/o de desecho e incremento de la eficiencia de riego.

Sesión III: Estrés abióticos (sequía, salinidad y frío): Mejoramiento Genético y Manejo

Presentaciones de 15 minutos de representantes de los sectores público y privado sobre líneas actuales de investigación, desarrollo de cultivares y prácticas recomendadas de manejo para aumentar la tolerancia de la alfalfa.

Sesión IV: Estrés Bióticos: Insectos, Enfermedades y Malezas

Presentaciones de 15 minutos sobre graves y/o nuevos problemas detectados en los principales países productores de alfalfa.

Sesión V: Ingeniería Genética (GE) en Alfalfa

Parte 1: Innovaciones Genéticas – Dos o tres presentaciones de 15 minutos sobre investigación y desarrollo de alfalfas mejoradas a través de ingeniería genética (transgénesis, silenciamiento genético, etc.).

Parte 2: Alfalfas transgénicas: ¿Sí o No? – Dos presentaciones (20 minutos) a favor y dos presentaciones (20 minutos) en contra del uso de cultivares de alfalfa desarrollados por ingeniería genética. La finalidad es promover un debate basado en evidencia científica que incluya la co-existencia de estas alfalfas con cultivares convencionales, analizando el impacto ambiental, aspectos sanitarios y de inocuidad, implicaciones comerciales, etc.

Sesión VI: Mejoramiento de la Calidad de la Alfalfa

Presentaciones de 15 minutos sobre diferentes formas de mejorar la calidad forrajera a través del mejoramiento genético (menor contenido de lignina, hojas multifolioladas, senescencia retardada de hojas, menor potencial timpanizante, taninos condensados, etc.).

Sesión VII: Procesamiento Industrial, Nuevos Usos y Mercado Internacional de Alfalfa

Presentaciones de 15 minutos sobre eficiencia en los procesos de deshidratación y secado artificial, novedades en maquinaria de corte y henificación, transporte internacional, etc.

Sesión VIII: Sistemas de Producción Basados en Alfalfa para Enfrentar Desafíos Económicos y Ambientales

Presentaciones de 15 minutos sobre distintos sistemas de producción con base alfalfa en el marco de los desafíos planteados por el cambio climático global y su impacto en el ambiente, a través de los servicios ambientales que presta la alfalfa como componente del ecosistema y con una visión agroecológica.

RECORRIDA DE CAMPO:

Los congresales partirán desde la sede del congreso y se dirigirán en autobús hacia Calchín (Provincia de Córdoba), donde -después de una hora y media de viaje- podrán recorrer lotes de empresas privadas de producción de heno de alfalfa de alta calidad y visitar una planta productora de mega-fardos y pellets de alfalfa.

PROGRAMA PROPUESTO:

- Noviembre 11 (Domingo): Hospedaje e inscripciones.
Noche: Cocktail de bienvenida para autoridades e invitados especiales
- Noviembre 12 (Lunes): Mañana: Ceremonia de Apertura y Sesión I
Tarde: Sesiones II, III y IV
- Noviembre 13 (Martes): Mañana: Sesiones V y VI
Tarde: Sesiones VII y VIII
Noche: Cena-Show
- Noviembre 14 (Miércoles): Recorrida de campo

COMITÉ ORGANIZADOR GENERAL

- Presidente: Daniel Basigalup (INTA Manfredi)
- Miembros: Daniel Putnam (UC Davis), Ronald Cornish (NAFA), Eric Guillemot (CIDE),
y Lu Xinshi (CGA)

COMITÉ ORGANIZADOR LOCAL:

Daniel Basigalup, Ariel Odorizzi, Valeria Arolfo y María del C. Spada

COMITÉ CIENTÍFICO:

Dan Putnam (EE.UU.), Lu Xinshi (China), Christian Huyghe (Francia),
Charlie Brummer (EE.UU.), Paolo Annicchiarico (Italia) y Daniel Basigalup (Argentina)

Santa Cruz de la Sierra, 6 de septiembre de 2018