



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE BÚFALOS



PROGRAMAÇÃO DO EVENTO XIV ENCONTRO BRASILEIRO DE BUBALINOCULTORES – DIAS 2 A 7 DE AGOSTO DE 2022

PRÉ-INSCRIÇÃO E INFORMAÇÕES DOS CURSOS, JANTAR E PALESTRAS:

(11) 9.5606-8077 Marlene ou bufalo@bufalo.com.br

Dias 2 a 7 de agosto- VAGAS LIMITADAS

Dia 2 e 3 – Curso de formação para técnicos – palestrantes Renato Amaral – Superintendente do SRG, Nelcio Antonio C.Tonizza – Coordenador de Cursos e Amauri Paske – Presidente do CDT

Vagas Limitadas

Formato Presencial – 40 vagas disponíveis

Dia 2 e 3 - Curso de Derivados Lácteos – palestrante Angelo Citro – Médico veterinário e Consultor da Universidade da Itália - Nápoles - Itália

Formato Presencial

Dia 3 – Jantar de Boas Vindas – por adesão – VAGAS LIMITADAS

Dia 4 – Palestras –

8H00 – Abertura do Ciclo de Palestras – João Gaspar – Vice-Presidente da ABCB

8h05 – Boas Vindas – Jonas Camargo Assumpção – Presidente do Conselho Administrativo da ABCB

8h30 - O Futuro do Agronegócio -Dr. Roberto Rodrigues – Ex-Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e coordenador do Centro de Agronegócio na Escola de Economia de São Paulo, da Fundação Getulio Vargas (FGV EESP)

9h15 – Carlos Carlotti Júnior – Reitor da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da USP - FMVZ-SP

9h30 - Futuro da Pecuária do Leite no Brasil – Geraldo Borges – Presidente da ABRALEITE

9h40- Agronegócio Paulista o Búfalo Inserido – Francisco Maturro – Secretário da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo

10h00 - O Búfalo na América – Richard Moos– Presidente da Federação Americana de Criadores de Búfalos

10h10- Marketing para Bubalonocultura – Lino Nogueira Rodrigues Filho – Professor Doutor da Universidade de São Paulo e Membro da Business Association Of Latin America Studies

10h50- Queijos de Búfala Maturados – Prof. Angelo Citro – Médico veterinário e consultor da Universidade da Itália - Nápoles - Itália

11h00 as 12h30 - Mesa Redonda

-Agregando Valor com a Charcutaria – Edson Navarro – Curato Charcutaria

-Valorização do ciclo de Vida dos Búfalos através do processo de maturação Dryaged – Sandro Giovanonne – Matura Meat

-Comercialização da carne de búfalo no Nordeste - Ricardo Alexandre Pessoa – Coordenador Científico da ABCB

-Mercado da Carne de Búfalos do Estado de São Paulo – Renato Sebastiani – Frigorífico Cowpig

13h00- Análise Sensorial da Carne de Búfalo – Marcelo Coutinho – CEO Brasil Beef Quality

13h30 – Apresentação e Degustação de derivados

18h00 – Encerramento

18h00 – Saída do Búfalo Tour com visita técnica dirigida por Renato Amaral – Superintendente do Serviço de Registro Genealógico da ABCB

Programação: (11) 95606-8077 – VAGAS LIMITADAS

CURSO DE CAPACITAÇÃO E RECICLAGEM DE TÉCNICOS DE REGISTRO DA ABCB

PRÉ-INSCRIÇÃO E INFORMAÇÕES: (11) 9.5606-8077 Marlene OU bufalo@bufalo.com.br

VAGAS LIMITADAS – COM DIREITO A CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO NO CURSO

DIA 02/08/22 – Terça-Feira:

08h30 às 09h00 Inscrições

09h00 às 09h15 Abertura - Caio Rossato -Presidente da ABCB

09h15 às 09h30 Búfalos no Brasil, ABCB e o SRG – Otavio Bernardes- Coordenador do Programa de Avaliação Genética da ABCB

09h30 às 10h00 Marcos legais dos serviços de registro genealógico – Otavio Bernardes - Coordenador do Programa de Avaliação Genética da ABCB

10h00 às 10h30 Intervalo

10h30 às 12h30 Regulamento do SRG – Parte 1 – Renato Amaral – Superintendente do Serviço de Registro Genealógico da ABCB

- Estrutura da superintendência do registro genealógico e CDT
- Direitos, deveres e penalidades ao criador
- Certificados, propriedade, cessão e transferência
- Das categorias de raças e sua evolução

12h30 às 14h00 Almoço

14h00 às 15h30 Regulamento do SRG – Parte 2 – Renato Amaral - Superintendente do Serviço de Registro Genealógico da ABCB

- Métodos reprodutivos e SRG
- Certificação de genealogia por DNA
- Da inspeção e auditorias

15h30 às 16h00 Comunicações entre técnicos e criadores com ABCB -Marlene Rilko –Secretária da ABCB

16h00 às 16h30 Intervalo

16h30 às 17h00 Padrões Raciais e avaliação de tipo – Antonio Joaquim Resende Lara – Técnico Credenciado da ABCB e Superintendente Suplente do Serviço de Registro Genealógico

17h00 às 18h:00 -Mesa redonda e perguntas

DIA 03/08/22 – Quarta-Feira:

08h30 às 09h00 Programa de Selo de Pureza da ABCB – Caio Rossato – Presidente da ABCB

09h00 às 09h45 Espaço empresa

09h45 às 10h00 Participação da ABCB na IBF e Federação Americana – João Gaspar – Vice-Presidente da ABCB

10h00 às 10h30 Intervalo

10h30 às 11h00 Programa de avaliação genética de búfalos – Gabriela Stefani – Coordenadora do Programa de Avaliação Genética da ABCB

11h00 às 12h00 Manejo sanitário e controle de doenças em bubalinos – Amauri Paske – Técnico Credenciado da ABCB e Presidente do Conselho Deliberativo Técnico

12h00 às 13h30 Almoço

13h30 às 14h30 Espaço empresa

14h30 às 15h30 Manejo reprodutivo de búfalos – Nelcio Tonizza de Carvalho – Coordenador de Cursos da ABCB

15h30 às 16h00 Intervalo

16h00 às 17h30 Formulação de rações para búfalas leiteiras – Otavio Bernardes – Coordenador do Programa de Avaliação Genética

17h30 Encerramento -

CURSO TEÓRICO-PRÁTICO PRÉ-ENCONTRO EM SÃO PAULO – 2 E 3 DE AGOSTO DE 2022

FABRICAÇÃO DE QUEIJOS DE MASSA FILADA COM LEITE DE BÚFALAS E DE QUEIJOS MATURADOS

Informações e reservas com Marlene-ABCB bufalo@bufalo.com.br ou fone móvel: (11) 95606-8077

A ABCB- Associação Brasileira de Criadores de Búfalos promoverá nos dias 2 e 3 de agosto, em São Paulo um curso de período integral com dois dias de duração, abordando a teoria e prática sobre “FABRICAÇÃO DE QUEIJOS DE MASSA FILADA COM LEITE DE BÚFALAS ” e “ QUEIJOS MATURADOS” nas dependências da Universidade da USP – SP.

Local: Campus de Veterinária e Zootécnica da USP – São Paulo – SP
Anfiteatro – Av. Prof. Orlando Marques de Paiva, 87 – Cidade Universitária
Aeroporto próximo: Congonhas

As vagas são limitadas

Os professores do curso são: médico veterinário Angelo Citro da Universidade de Nápoles-Itália, especialista em laticínios, com considerável conhecimento da produção em condições brasileiras onde, desde 1993 ministra cursos e vêm prestando assistência aos laticínios especializados na produção de derivados produzidos com leite de búfalas e Stefano Citro consultor em Queijos Maturados de Búfala.

O curso destina-se a criadores, laticinistas ou aficcionados que trabalham com o leite de búfala ou pretendam fazê-lo. O objetivo do evento é fornecer a base para o conhecimento de técnicas de processamento de leite e especialmente queijos de massa filada, como mussarela, queijo scamorza, burrata, provolone. Serão abordados ainda os principais problemas da mussarela, do líquido de embalagem e do soro fermento e também suas possíveis soluções. Na prática, os participantes produzirão com suas próprias mãos queijos de qualidade.

Investimento: R\$ 1.500,00 para associado da ABCB
R\$ 2.500,00 para não associado

Onde se hospedar:

Quality Faria Lima

R. Diogo Moreira, 247 - Pinheiros, São Paulo - SP, 05423-010

[\(11\) 2197-7050](tel:(11)2197-7050) – Ricardo gerente de vendas

e-mail: reservas.qfl@atlantichotels.com.br ou reservas1.qfl@atlantichotels.com.br

15% de descontos para o evento

Com café da manhã incluso

Go Inn São Paulo Jaguaré

Av. Jaguaré, 1664 - Jaguaré, São Paulo - SP, 05346-000

[\(11\) 3716-2656](tel:(11)3716-2656) - Yndyanara

e-mail: ggeral.gij@atlantichotels.com.br

Este hotel fica bem próximo da USP ao lado da Marginal Pinheiros

Código para reserva será ABCB2022

- Acrescer 5% de ISS (*Imposto Sobre Serviços*);

Com café da manhã incluso

BÚFALO TOUR – DIAS 4 A 7 DE AGOSTO

PRÉ-INSCRIÇÃO E INFORMAÇÕES: (11) 9.5606-8077 Marlene OU bufalo@bufalo.com.br

VAGAS LIMITADAS

Valor do Investimento: R\$ 1.500,00 incluso traslado e hospedagem com café da manhã

DIA 04/08/22 – Quinta-Feira:

18h00 – Saída da USP - Campus de Veterinária e Zootécnica da USP – São Paulo – SP
Anfiteatro – Av. Prof. Orlando Marques de Paiva, 87 – Cidade Universitária

21h00 – Chegada no Hotel em Registro - SP

DIA 05/08/22 – Sexta-Feira:

7h00 às 8h00 – Café da Manhã

8h10 – Saída do Hotel com destino a Fazenda Varzea Grande – Produção de Leite e Engorda de Búfalos a Pasto em área de varzea - Propriedade do criador José Carlos Fernandes

10h30 - Saída da Fazenda Varzea Grande com destino a Fazenda do Instituto de Zootecnia do Vale do Ribeira – Instituto de Pesquisa do Governo do Estado Específico para Bubalinos

12h30 - Saída do Instituto de Zootecnia com destino ao Levitare Ind. E Comércio de Laticínios – A maior indústria láctea de leite de búfalas do País, com visita às instalações e degustação de derivados - Propriedade de Jorge Nakid.

16h00 – Saída do Laticínio Levitare com destino ao Hotel em Pilar do Sul com chegada prevista às 19h00.

DIA 06/08/22 – Sábado:

7h00 às 8h00 – Café da Manhã

8h10 – Saída do Hotel com destino ao Laticínio Família Rossato – Laticínio de pequeno porte – Visita às instalações e degustação de derivados de produtos lácteos 100% Búfala – Propriedade do criador Caio Vinícius Di Helena Rossato.

11h00 - Saída do Laticínio Família Rossato com destino ao Sítio Paineiras da Ingaí – Seleção Genética e Manejo de Búfalas Leiteiras de Alta Lactação em pasto rotacionado e irrigado – Propriedade do criador Otavio Bernardes.

16h00 - - Saída do Sítio Paineiras da Ingaí com destino ao Hotel em São João da Boa Vista

DIA 07/08/22 – Domingo:

7h00 às 8h00 – Café da Manhã

8h10 – Saída do Hotel com destino a Fazenda e Laticínio Montezuma – Produção de Leite próprio e verticalização da produção e venda de derivados em loja própria – Propriedade do criador Fábio H. De Barros Pimentel.

10h30 - Saída do Laticínio Montezuma com destino a Fazenda Sesmarias – Produção de Leite a pasto irrigado em pivo central – Propriedade da Família Cotrim.

16h00 - Saída da Fazenda Sesmarias com Destino a São Paulo – Capital – Chegada prevista às 18h00

XIV ENCONTRO BRASILEIRO DE BUBALINOCULTORES

• 4 de agosto | 2022

• na USP

Universidade de São Paulo

- OFICINAS
- PALESTRAS
- MOSTRA DE PRODUTOS DE BÚFALOS E MAIS

Participe também das atividades e eventos paralelos:

2 e 3 | agosto
Cursos Técnicos

5, 6 e 7 | agosto
BÚFALO TOUR em propriedades,
institutos de pesquisa, frigoríficos e laticínios

informações: (11) 95606 8077



INICIATIVA



APOIO



PATROCÍNIO

