



XI SIMPOSIO DE BÚFALOS DE LAS AMÉRICAS Y EUROPA BOLIVIA 2025



C R O N O G R A M A XI SIMPOSIO DE BÚFALOS 2025



SEPTIEMBRE



2025

19 VIE

LLEGADA

20 SAB

PRESIMPOSIO

21 DOM

PRESIMPOSIO

22 LUN

SIMPOSIO

23 MAR

SIMPOSIO

24 MIE

SIMPOSIO

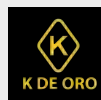
25 JUE

BÚFALO TOUR

26 VIE

BÚFALO TOUR

Empresas Aliadas:



PRESIMPOSIO

2 Días
TEORICO- PRÁCTICO
Talleres en simultáneo

Sábado 20 y Domingo 21

Universidad para el Desarrollo y la Innovación
Santa Cruz de la Sierra

PROGRAMA PRELIMINAR TALLERES DE CAPACITACIÓN - PRESIMPOSIO

ELABORACIÓN ARTESANAL DE LÁCTEOS DERIVADOS DE BÚFALA

07:00 - 08:00

Acreditación de Participantes

PRIMER DÍA DE TALLER SÁBADO 20 DE SEPTIEMBRE DE 2025

8:00 - 09:30

Teórico

Aula teórica sobre la composición y propiedades de la leche de búfala. Se abordarán sus diferencias con la leche de vaca y su impacto en la calidad de los quesos.

10:00 - 12:30

Práctico

Elaboración de queso fresco y yogur a partir de leche de búfala. Se explorarán los procesos de fermentación y técnicas clave para obtener productos de alta calidad.

13:00 - 17:00

Teórico- Práctico

Teoría y práctica sobre la producción de mozzarella. Se realizarán demostraciones de hilado, salado y maduración, además de la preparación de ricota y whey protein.

SEGUNDO DÍA DE TALLER DOMINGO 21 DE SEPTIEMBRE DE 2025

8:00 - 09:30

Teórico

- Profundización en la elaboración de quesos madurados. Se explicarán los factores clave en la curación, conservación y desarrollo de sabores.
- Elaboración de queso fresco y yogur a partir de leche de búfala. Se explorarán los procesos de fermentación y técnicas clave para obtener productos de alta calidad.
- Producción de quesos madurados con diferentes técnicas de maduración y afinado.

10:00 - 13:00

Práctico

- Elaboración de mantequilla y cream cheese a partir de leche de búfala. Se analizarán los procesos de batido y texturización para lograr productos cremosos y de alta calidad.
- Aplicación de técnicas en la elaboración de productos terminados. Evaluación de texturas, aromas y sabores de los productos obtenidos.

13:00 - 14:00

Almuerzo



DR. EDUARDO
LO BUONO

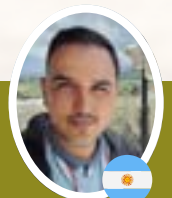
- Maestro quesero con formación en Francia, Italia y Brasil.
- Formación con profesores de ENILBIO (Francia) y Universidad de Nápoles.
- Experto en elaboración de quesos como Grana Padano, Mozzarella DOP, Camembert, Brie y Parmesano.
- Promotor del arte quesero artesanal.

ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE

14:00 - 18:00

Práctico

- Preparación de dulce de leche desde cero, aplicando técnicas artesanales para lograr una textura suave y un sabor equilibrado.
- Manejo del tiempo, temperatura y consistencia durante la cocción. Envasado del producto final y recomendaciones para su conservación.



DR. FRANCO
VASILE

- Doctor de la Universidad de Buenos Aires, área Química Industrial
- Ingeniero en alimentos

LUGAR:



UNIVERSIDAD PARA EL DESARROLLO Y LA INNOVACIÓN
Av. Cristo Redentor, Quinto y, Santa Cruz de la Sierra

[Ver Mapa](#)

PRESIMPOSIO

2 Días
TEORICO- PRÁCTICO
Talleres en simultáneo

Sábado 20 y Domingo 21

Colinas del Urubó

PROGRAMA PRELIMINAR TALLERES DE CAPACITACIÓN - PRESIMPOSIO

MANEJO REPRODUCTIVO EN BUBALINOS

07:00 - 08:00

Acreditación de Participantes

PRIMER DÍA DE TALLER

SÁBADO 20 DE SEPTIEMBRE DE 2025

08:00 - 12:00

Teórico

Conceptos de inseminación artificial en búfalas, épocas de trabajo, selección de hembras, protocolos de sincronización de ciclos, evaluación de calidad seminal, técnica de inseminación

12:00 - 13:00

Almuerzo

13:00 - 17:00

Práctico

- Trabajo a corral para selección de hembras (determinación de categorías, condición corporal y evaluación del estado genital por ecografía)
- Técnica de inseminación en búfalas.

Evaluación microscópica de calidad seminal.

SEGUNDO DÍA DE TALLER

DOMINGO 21 DE SEPTIEMBRE DE 2025

8:00 - 12:00

Teórico

Reconocimiento anatómico de piezas de matadero, manipulación, descongelado de pajuelas y manipulación de materiales

Técnica de inseminación en búfalas.

12:00 - 13:00

Almuerzo

13:00 - 17:00

Práctico

Técnica de inseminación en búfalas.

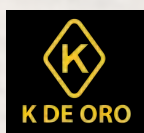
Cierre del curso con entrega de certificados.



MV. MSc.
DR JOSÉ LUIS
KONRAD

- Doctor en Ciencias Veterinarias por la UNNE.
- Profesor y director de Maestría en Producción Animal Subtropical.
- Investigador de CONICET.
- Experto en reproducción bovina y bubalina.
- Autor de más de 100 publicaciones científicas.

LUGAR:



PROPIEDAD URUBÓ
Colinas del Urubó
[Ver Mapa](#)

SIMPOSIO

3 Días

Lunes 22 de septiembre de 2025

Salón Chiquitano - Fexpocruz

PROGRAMA PRELIMINAR

INDUSTRIA (CARNE) Y BIOECONOMÍA

07:00 -08:30

Acreditación de Participantes

08:30 -09:00



Ing. Luis Quiles Skorc - Presidente de la Federación Americana de Criadores de Búfalos

TEMA: Palabras de apertura del evento

09:00 -09:15



Lic. Walter R. Kuljis F. ASOCRIABUF

TEMA: Reseña Histórica de la ganadería de búfalos en Bolivia

EL BÚFALO Y SU IMPACTO SOCIAL Y ECONÓMICO

CONFERENCIAS DE APERTURA: "EL BÚFALO: PILAR DE LA PRODUCCIÓN RENTABLE Y SOSTENIBLE"

09:15 -09:45



Dr. Rodrigo Roubach /Dr. Andrés González Serrano Oficial de Ganadería Sostenible, Sanidad Animal y Biodiversidad (FAO)

TEMA: La importancia y el rol del búfalo para el desarrollo sostenible y erradicación del hambre dentro del marco de la agenda FAO 2030

09:45 -10:15



DRA. ALBA LUCIA SUAREZ

TEMA: El búfalo como defensor de la ruralidad, el papel de la mujer en el desarrollo rural.

PAIS: Colombia

R E F R I G E R I O

CONFERENCIAS

DONDE EL VACUNO SE SOSTIENE, EL BÚFALO PRODUCE.

10:45 -11:30



DR. JOSÉ RENATO RIBEIRO

TEMA: Adaptabilidad y resiliencia ecológica del búfalo: La clave para la producción sostenible

PAIS: Brasil

11:30 -12:15



DRA. IRINA MARTÍNEZ

TEMA: Índices productivos del búfalo en humedales

PAIS: Argentina

A L M U E R Z O

CONFERENCIAS

ÍNDICES ZOOTÉCNICOS DE IMPACTO ECONÓMICO EN LA PRODUCCIÓN DE BÚFALOS

13:45 -14:15



DRA. OLIMPIA BARBATO

TEMA: Mortalidad embrionaria en búfalos: enemigo invisible de la rentabilidad ganadera.
PAIS: Italia

14:15 -14:45



DR. JUAN CARLOS GUTIÉRREZ

TEMA: Mineralización en búfalos: impacto económico en la salud, su reproducción y el secreto del búfalo (Sistema digestivo)
PAIS: Venezuela / Alemania

14:45 -15:15



DR. OTÁVIO BERNARDES

TEMA: Inducción de lactancia
PAIS: Brasil

R E F R I G E R I O

LA CARNE DE BÚFALOS Y SU IMPACTO SOCIAL Y ECONÓMICO

CONFERENCIAS: RUTA HACIA EL POSICIONAMIENTO DE LA CARNE DE BÚFALO

15:45 -16:30



DRA. GLADIS REBAK

TEMA: Calidad de la carne del búfalo. Caracteres de faena y rendimiento industrial. Propiedades físicas y químicas.
PAIS: Argentina

16:30 -17:00



SR. JORGE ANIBAL LEGUIZA

TEMA: Estrategias de mercado para la comercialización de la carne de búfalos
PAIS: Argentina

FORO Y PANEL DE DISCUSIÓN

ÍNDICES ECONÓMICOS DE IMPACTO SOCIAL EN PRODUCTORES

17:00 -17:30



DR. MARCO ZAVA

TEMA: Productividad y negocio del Búfalo.
PAIS: Argentina

17:30 -18:30



MESA REDONDA - DEBATE

Grupo de productores y profesores juntos hablan en Mesa redonda: de los pilares, sobre temas de nutrición, sanidad, producción bubalina, genética, ventas, posicionamiento de la especie - preguntas y respuestas del público

V I S I T A A L A F E R I A

SIMPOSIO

3 Días

Martes 23 de septiembre de 2025

Salón Chiquitano - Fexpocruz

PROGRAMA PRELIMINAR

INDUSTRIA (LECHE), CIENCIA E INNOVACIÓN

07:00 - 08:30

Acreditación de Participantes

EL BÚFALO Y SU IMPACTO SOCIAL Y ECONÓMICO

LA LECHE DE BÚFALA Y EL CRECIMIENTO DE LA INDUSTRIA

08:30 - 09:15

LIC. JORGE NAKID



TEMA: Productos lácteos de búfala: Desafíos para la industrialización y estrategias para conquistar el mercado

PAIS: Brasil

09:15 - 10:00

DR. EDUARDO LO BUONO

DR. CAIO ROSSATO



TEMA: Cómo implementar queserías artesanales.

PAIS: Brasil

R E F R I G E R I O

CONFERENCIAS

CIENCIA, INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍAS EMERGENTES EN BÚFALOS

10:30 - 11:15

DR. PIETRO BARUSELLI



TEMA: Conferencia magistral: Aplicación de biotecnologías en la reproducción de búfalos

PAIS: Brasil

11:15 - 11:45

DR. VITTORIA BARILE



TEMA: Estrategias para favorecer la precocidad y el parto temprano en bubillas

PAIS: Italia

11:45 - 12:15

DR. FRANCO VASILE



TEMA: Valorización del suero de leche de búfala: estrategias tecnológicas para una industria láctea bubalina sostenible

PAIS: Argentina

P R E S E N T A C I O N E S C I E N T Í F I C A S

12:15 - 12:30

Presentación oral corta - Trabajo Científico

12:30 - 12:45

Presentación oral corta - Trabajo Científico

12:45 - 13:15

Sesión de preguntas y respuestas

A L M U E R Z O

MESA REDONDA

ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO DEL BÚFALO EN LAS AMÉRICAS - EL BÚFALO EN LAS AMÉRICAS

14:00 -14:30

PROF. DR. ANTONIO BORGHESE



TEMA: Pasado, presente y futuro de la Federación Internacional de Búfalos (IBF)

14:30 -16:30

MESA REDONDA



FEDERACIÓN AMERICANA
DE CRIADORES DE BÚFALOS

Pasado, presente y futuro de los búfalos en las Américas y Europa: Proyección global

Intervención por representantes y/o presidentes de cada Asociación de los países. 5 min. por País

R E F R I G E R I O

FIRMA DE LA DECLARACIÓN SOBRE EL BÚFALO

17:00 -17:30

El objetivo de esta declaración es promover la libre transitabilidad del búfalo en toda América, destacando su rol como especie clave en la sostenibilidad ambiental y el desarrollo social. Además, el búfalo contribuye activamente a combatir la pobreza y la inseguridad alimentaria, fortaleciendo el arraigo rural y evitando el éxodo poblacional en Latinoamérica.

V I S I T A A L A F E R I A



SIMPOSIO

3 Días

Miércoles 24 de septiembre de 2025

Salón Chiquitano - Fexpocruz
Hotel Novotel

PROGRAMA PRELIMINAR

NEGOCIOS EMERGENTES Y DEMOSTRACIONES EN VIVO (DEGUSTACIONES Y JUZGAMIENTO)

08:00 - 09:00

Acreditación de Participantes

EL BÚFALO Y SU IMPACTO SOCIAL Y ECONÓMICO

LA LECHE DE BÚFALA Y EL CRECIMIENTO DE LA INDUSTRIA

09:00 - 09:30

DRA. ANTONELLA CHIARIOTTI



TEMA: Búfalos en Europa: la experiencia italiana en sostenibilidad.
PAIS: Italia

09:30 - 10:00

DRA. PAULA PALOMINO CADAVID



TEMA: Mas allá de la ganadería sostenible: tejiendo comunidades alrededor de la biodiversidad
PAIS: Colombia

10:00 - 10:30

R E F R I G E R I O

10:30 - 11:00

DRA. GLADIS REBAK



TEMA: Bondades de la carne y de la leche de búfala
PAIS: Argentina

P R E S E N T A C I O N E S C I E N T Í F I C A S

11:00 - 11:15

Presentación oral corta - Trabajo Científico

11:15 - 11:30

Presentación oral corta - Trabajo Científico

11:30 - 12:00

Sesión de preguntas y respuestas

10:00 - 12:10

INVITACIÓN AL PRÓXIMO CONGRESO MUNDIAL DE BÚFALOS

ALMUERZO Y DEGUSTACIÓN

12:10 - 14:00

Degustación de Productos de Búfalo

16:00 - 17:30

JUZGAMIENTO DE BÚFALOS



Manuel Mazzei - Venezuela
Renato Amaral - Brasil

EVENTOS SOCIALES Y CULTURALES

CENA DE GALA Y RECONOCIMIENTOS

CONMEMORACIONES ESPECIALES

- 200 años de la Fundación de la República de Bolivia
- 215 años de la Gesta Libertaria de Santa Cruz (24 de septiembre de 1810)

RECONOCIMIENTOS Y PREMIACIONES

- Celebración de los 40 años de la **Federación Internacional de Búfalos (IBF)**
- Premio al **mejor trabajo científico**
- Reconocimiento a delegaciones con fechas conmemorativas
- Entrega de premiaciones a expositores y delegaciones
- Reconocimiento especial al Dr. Otavio Bernardes por sus 50 años de trayectoria profesional y valiosa contribución al desarrollo del sector bubalino

19:00 -24:00

ANUNCIOS Y CEREMONIAS

- Anuncio oficial de la sede del **XII Simposio de Búfalos de las Américas y Europa – 2028**
- Fotos oficiales
- Palabras de clausura

CIERRE DEL EVENTO

- Fiesta de Despedida



BUFALO TOUR TRADICIONAL

2 Días

PROGRAMA PRELIMINAR

PRIMER DÍA

JUEVES 25 DE SEPTIEMBRE DE 2025

7:30 - 11:30

Visita a lechería rustica Urubó
Charla técnica

11:30 - 14:30

Visita a campo Santa Lucía
Almuerzo + Charla técnica: Sorgo Gigante

15:30 - 19:00

Visita a San Xavier

19:00 - 23:00

MMúsica barroca en la Catedral de San Xavier

SEGUNDO DÍA

VIERNES 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025

7:30 - 10:30

Visita a lechería los Tajibos
Desayuno + Charla técnica

11:30 - 16:00

Visita en San Ramón ~ Laguna Brava
Almuerzo + Charla técnica: Engorde de búfalos

16:30 - 19:00

Regreso a Santa Cruz
Hotel y visita a la Feria

19:00 - 23:00

Cena libre o evento de cierre cultural (según programación adicional)