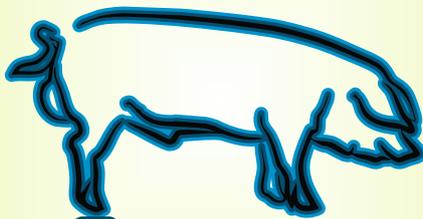


# II<sup>a</sup>



# JORNADA PORCINA

## DE LA CUENCA DEL SALADO



# "AGREGADO DE VALOR"

# 31 de Octubre del 2014

## Sendero Tecnológico / Productivo

- 1- Siembra para la alimentación de los Animales
- 2- Alimento balanceado
- 3- Sistema de producción
- 4- Cortes de la res porcina y técnica de desposte
- 5- Elaboración y cocina gourmet

## Charlas Técnicas

- 10:00 Ensayo Diferencia de Eficiencia de Conversión por tamaño de alimento - Méd. Vet. Oscar Bravo, INTA Cuenca del Salado
- 10:30 Inauguración de la Muestra
- 11:00 Calidad de Carne - Dra. Gabriela Grigioni INTA Castelar
- 12:00 Panel de Cooperativismo y Asociativismo
- 14:00 Programa Provincial Porcino M.A.A.- Méd. Vet Francisco Luna
- 14:30 Denominación de Origen - Méd. Vet Héctor Niubo MINAGRI - Méd. Vet. Jorge Taylor RENATEA
- 15:00 Manejo de Efluentes - Méd. Vet. Raúl Franco, INTA Marcos Juárez
- 16:00 Valor Agregado Méd. Vet Jorge Brunori, INTA Marcos Juárez

