

# JORNADAS DIVULGATIVAS SOBRE LA LECHE DE CABRA

*“Leche de cabra: alimento sostenible  
y uso potencial en medicina”*

**27 marzo de 2020**

Palacio de Ferias y Congresos de Málaga,  
NATURA MALAGA.



# JORNADAS DIVULGATIVAS SOBRE LA LECHE DE CABRA

*“Leche de cabra: alimento sostenible  
y uso potencial en medicina”*

**Fecha: 27 marzo de 2020**

**Lugar de celebración: Palacio de Ferias y Congresos de Málaga, en el entorno de la celebración de NATURA MALAGA.**

## Programa

**17,00 h: Presentación de la jornada a cargo de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental.**

**17,15 h: “Sistemas sostenibles de producción de alimentos: el caso del caprino malagueño”**

El cambio climático nos obliga a planearnos nuestro modelo de consumo y producción de alimentos, en un mundo donde la distribución de estos es más determinante para su acceso que la productividad de los sistemas. La ganadería intensiva está en discusión y sin duda hay que evolucionar hacia modelos de producción más sostenibles. Málaga cuenta con una gran cabaña caprina y una raza autóctona que ocupa toda su provincia. Posiblemente el fomento de este sector sea una buena oportunidad para el desarrollo de ese modelo de ganadería que buscamos.

Juan Manuel Micheo.

Veterinario especialista en caprino y desarrollo rural.

**17,45 h: “La Leche de cabra, el componente olvidado de la dieta mediterránea”**

En el siglo XXI la manera de alimentarse de los humanos contribuye hasta en un 20 % al efecto invernadero, a través de la alta producción de GEI, procedentes, sobre todo, de los alimentos cárnicos. En el momento actual la comunidad científica está planteando la necesidad de cambiar el patrón alimentario mundial hacia una dieta “flexivegetariana”, que contribuya a la reducción de los GEI. La dieta mediterránea tradicional tiene buena parte de las propiedades de esta dieta planetaria, que inevitablemente tendrá que adaptarse a las condiciones y tradiciones loco-regionales. Durante la conferencia se explicará cómo los productos de origen caprino pueden contribuir a esa dieta planetaria, dentro del contexto de la dieta mediterránea tradicional.

Federico J. C-Soriguer Escofet

Médico especialista en Endocrinología y Nutrición. Miembro de la Academia Malagueña de Ciencias.

**18,15 h: “Beneficios nutricionales de la leche de cabra”**

La leche de cabra, y en especial la leche fermentada de cabra, tiene especiales características nutricionales que la hacen ser un alimento natural muy completo de la Dieta Mediterránea. El grupo de investigación AGR-206 del PAI-DI ha comprobado en animales de experimentación la alta biodisponibilidad de los macro y micronutrientes de este tipo de leche y los importantes beneficios sobre la salud a nivel gastrointestinal, cardiovascular, óseo, muscular, inmunitario y de defensa antioxidante. Por lo tanto, sería muy recomendable para la población en general, introducir la leche de cabra en la dieta y sobre todo los derivados fermentados.

M<sup>a</sup> José Muñoz Alférez.

Catedrática del departamento de Fisiología. Universidad de Granada

**18,45 h: “La leche de cabra como fuente de nuevas aplicaciones en biomedicina”**

La leche de cabra es una fuente muy abundante de exosomas. Los exosomas son nanopartículas de origen celular y de tamaño ultramicroscópico, que juegan un papel muy importante en la intercomunicación celular y en diferentes funciones biológicas relacionadas con el sistema inmune, oxidación o en la reparación/regeneración de órganos y tejidos. Actualmente el uso de exosomas de diferentes orígenes representa una de las estrategias más novedosas y vanguardistas en medicina. Profundizaremos en las posibilidades futuras del empleo de exosomas de leche de cabra como elemento terapéutico en diferentes patologías inmunomediadas, envejecimiento o cáncer.

Antonio José Villatoro Jiménez.

Veterinario. Académico numerario de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental. Investigador colaborador de la Universidad de Málaga.

Immunestem (Instituto de Inmunología Clínica y Terapia Celular).

**19,15 h: Debate sobre el futuro de la leche de cabra**

**20,00 h: Degustación de productos lácteos (quesos y yogures) a cargo de diferentes empresas colaboradoras.**

**LA INSCRIPCIÓN AL EVENTO PERMITE  
LA ENTRADA GRATUITA A NATURA MÁLAGA 2020**

**Página inscripción Actividades Profesionales:**  
<https://natura.fycma.com/inscripcion-actividades-profesionales/>



Leche  
de cabra





# JORNADAS DIVULGATIVAS SOBRE LA LECHE DE CABRA

*“Leche de cabra: alimento sostenible  
y uso potencial en medicina”*

Organiza:



**Natura** | 27-29 Mar.  
Málaga 2020

Colabora:



**M** COLEGIO OFICIAL  
Veterinarios Málaga



**lacartamalacitana**

**LA LEONERA**  
COMUNICACIÓN

