

Rancho La Cofradía mejora instalaciones y busca eficientar recursos

Comercializan algunos productos lácteos y embutidos elaborados por alumnos

A cerca de tres años de conmemorar sus primeros 40 años de fundación, el campo experimental Rancho La Cofradía, de la Universidad de Guadalajara, se encuentra en proceso para renovar sus instalaciones, informó su director Pablo Antonio Palma Gallardo.

Un área en mejora es la de los cerdos, donde se realizan trabajos de limpieza de fosas y cambio de pisos. Además, "acabamos de comprar jaulas de maternidad que tenían treinta y tantos años" de antigüedad, dijo.

En breve, colocarán cemento en uno de los corrales del ganado bovino, puesto que en tiempos de lluvias los animales enfrentaban problemas de pezuñas. Esa acción también facilitará la limpieza. Otro punto a renovar es el parque de vehículos de trabajo de La Cofradía.

"Pusimos un proyecto de inversión para renovar el equipo de ordeña, pero todavía estamos en espera de respuesta", añadió Palma Gallardo. La meta de las adecuaciones consiste en conservar las instalaciones y eficientar los recursos, para ello requerirán una inversión entre los cinco y seis millones de pesos.

El Rancho La Cofradía del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, ubicado en el kilómetro 7.5 de la antigua Carretera San Isidro Mazatepec, tiene una superficie de 70 hectáreas y su actividad sustantiva es en apoyo a la docencia.

Del total de superficie, alrededor de 40 hectáreas son destinadas para la producción agrícola. En verano es cultivado maíz, mientras que en invierno, avena. También hay otro espacio dedicado a la alfalfa. La cosecha se emplea para la alimentación del ganado.

En cuanto a producción pecuaria, el Rancho La Cofradía tiene ganado lechero Holstein, cerdos de ciclo completo, es decir, que va desde la crianza hasta la comercialización e industrialización de su carne, además de borregos.

"El hato del ganado no lo incrementamos ya que las instalaciones no lo permiten, pero es de alta calidad genética y producción. También hay cerdos y borregos. En todos ellos, hay reemplazos de animales", señaló el director.

Con respecto a la formación de profesionales subrayó que al año, alrededor de mil 200 alumnos de agronomía, veterinaria y biología efectúan recorridos, prácticas, servicio social y prácticas profesionales. Para la comunidad hay una oferta de cursos y "venta de animales de buena sangre".

Se elabora leche, panela, queso, requesón, crema y yogurt pasteurizados y libres de conservadores. También hay jamón, chuleta ahumada, queso de puerco, chorizo y otros productos hechos con las más estrictas medidas de higiene. Estos productos están a la venta en tres lugares: Rancho La Cofradía, CUCBA y el Piso -1 del Edificio.

Guadalajara, Jal., 20 de enero del 2011.

Texto: Eduardo Carrillo

Fotografía: Internet

Edición de noticias: Lupita Cárdenas Cuevas

Etiquetas:

[Pablo Antonio Palma Gallardo](#) [1]

[Rancho La Cofradía](#) [2]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/rancho-la-cofradia-mejora-instalaciones-y-busca-eficientar-recursos>

Links

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/pablo-antonio-palma-gallardo>

[2] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/rancho-la-cofradia>