

Marcelo Javier Chaurand Montes

Maestro quesero y caprinocultor he asistido a varios cursos de capacitación y congresos sobre caprinocultura y quesería, el primero de ellos a los 14 años de edad congreso organizado por la Universidad Nacional Autónoma de México, desde entonces he participado en varios congresos organizados por la AZTECA y la Asociación Mexicana de Producción Caprina de la cual soy miembro. Miembro fundador del Consejo Mexicano de Caprinocultura (Comecapri)

Fui socio fundador y presidente del comité juvenil de la Azteca (Asociación de zootecnistas y técnicos en cabras) Fundador de Caprinocultores Unidos de Guanajuato primera Asociación de productores en México en establecer programas de genealogía, control lechero, apreciación lineal y establecimiento de un programa de selección con genetistas así como un programa de calidad sanitaria de la leche.

Maestro quesero y caprinocultor con varios cursos de capacitación sobre elaboración de quesos de cabra en la Escuela Nacional de la Industria lechera y Agroalimentaria de Surgeres, Francia, con estancia de capacitación en la estación experimental caprina de Pradel de la Escuela de Agricultura Olivier de Serre, en Aubenas, estancias de trabajo en varias queserías de la región Centro Valle del Loira con una estadía larga en la multipremiada quesería Le Blanc Cabri de la familia Peltier elaborando Ste Maure de Touraine AOC, Pouligny ST. Pierre y queso de oveja de tecnología láctica. Curso para elaborar queso de Flor en Gran Canaria y estancias en varias Quesería en las Islas Canarias, España para la elaboración de quesos de Pasta Prensada.

Ganadero propietario de la granja caprina "Don Toño " y de quesos Chaurand, fui jefe del departamento de producción de leche y encargado del área de caprinos de la Secretaria de Agricultura (SAGARPA) a nivel nacional, fundador de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Caprino de Registro y primer presidente del comité técnico de la Asociación. Presidente del comité organizador de la Expo Nacional de la Cabra el Queso y la Cajeta y del Simposio Internacional de Caprinocultura en 14 ediciones.

He tomado cursos de juez y de apreciador de la American Dairy Goat Association en los Estados Unidos y en México.

He juzgado Exposiciones Nacionales, Estatales, y locales de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Caprino de Registro y de la Asociación Mexicana de criadores de Ganado Caprino de Registro. Juez invitado para juzgar la Exposición Nacional Caprina de Colombia de la ANCO en Agroexpo en 3 ocasiones .

Primer juez de América en ser invitado a juzgar en Europa la Exposición Nacional de la Cabra Malagueña.

Juez en dos ocasiones de las dos principales exposiciones de ganado caprino en Perú en el valle del Chillón y en Marcavelica Piura.

He juzgado en Venezuela, Costa Rica y Ecuador.

He impartido cursos y conferencias en diferentes foros nacionales e internacionales fui invitado como conferencista a la Cumbre Internacional del Caprino en Talavera de la Reina, al Foro Nacional del Ovino y del Caprino de Aranda del Duero en Burgos y a presentar diversos trabajos sobre quesería y juzgamiento caprino dentro de las jornadas técnicas de la Asociación de la Cabra Malagueña en España.



Invitado por la Universidad científica del sur en Lima Perú para impartir un curso de quesería para productores e impartí una conferencia dentro del II Encuentro Nacional y I Internacional de ciencia, tecnología e innovación Ovino y Caprina. Chicamocha Goat & Sheep. En Málaga, Colombia. Invitado por la organización latte Nobile dentro del Festival Cheese, festival organizado por el movimiento Slow Food Internacional en Bra Italia.

Conferencista invitado en 3er Simposio Internacional sobre el desarrollo de la leche de cabra en Xi'an China.

Conferencista invitado en el Congreso Internacional de la Leche 2022 en Costa Rica.

Como criador de cabras he obtenido en diversas ocasiones el Campeonato Nacional en las razas Alpina, Saanen y Nubia.

Como quesero he obtenido reconocimientos a nuestros quesos en diversas ocasiones obteniendo medallas de Oro, Plata y Bronce en los International Goat Cheese Awards y en el World Cheese Awards en Birminham Inglaterra siendo la primera quesería mexicana de leche de cabra en obtener una medalla en un concurso Internacional.

