



2° Concurso Nacional de
**Quesos,
Manteca
y Dulce de Leche**
de la Región Centro
PARANÁ, ENTRE RÍOS

PROGRAMA GENERAL

UBICACIÓN



- 
Centro Provincial de Convenciones CPC
Gral. José de San Martín 15
- 
Centro Cultural La Vieja Usina
Gregoria Matorras de San Martín 861

PROGRAMA GENERAL

DÍA 1 | LUNES 14

ACTIVIDADES EXCLUSIVAS PARA **JURADOS**

ACREDITACIÓN JURADOS

 Hall CPC
  16hs
  **EXCLUSIVO JURADOS**

APERTURA SALA DE JURADOS

 Planta baja CPC
  17hs
  **EXCLUSIVO JURADOS**

JURA Y RONDA DE EVALUACIÓN

 Planta baja CPC
  17:15hs
  **EXCLUSIVO JURADOS**

PASEO TURÍSTICO

 Entrada CPC
  19hs
  **EXCLUSIVO JURADOS**

ÁGAPE DE BIENVENIDA

 Hall CPC
  21hs
  **EXCLUSIVO JURADOS**



2º Concurso Nacional de
**Quesos,
 Manteca
 y Dulce de Leche**
 de la Región Centro



REGIÓN CENTRO
INTEGRADOS PARA CRECER



PROGRAMA GENERAL

DÍA 2 | MARTES 15

ACREDITACIÓN

📍 Planta baja CPC 📅 9 a 16hs

RONDAS DE EVALUACIÓN DE JURADOS

📍 Planta baja CPC 📅 9 a 20hs 👤 EXCLUSIVO JURADOS

FERIA DE ESCUELAS AGROTÉCNICAS

📍 S. Mayor Vieja Usina 📅 9 a 20hs 👤 ABIERTO AL PÚBLICO

TAMBO ROBÓTICO

📍 Patio Vieja Usina 📅 9 a 20hs 👤 ABIERTO AL PÚBLICO

EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS CONCURSANTES

📍 Planta baja CPC 📅 9:30 a 19hs 👤 ABIERTO AL PÚBLICO

EXPOSICIÓN DE EMPRESAS E INSTITUCIONES

📍 Planta alta CPC 📅 9:30 a 19hs 👤 ABIERTO AL PÚBLICO

CAPACITACIONES A

📍 Planta alta CPC 📅 9:30 a 19hs 👤 EXCLUSIVO EXPOSITORES

CAPACITACIONES B

📍 S. Kuttel Vieja Usina 📅 9:30 a 19hs 👤 ABIERTO AL PÚBLICO

PATIO GASTRONÓMICO

📍 Calle Interna 📅 12.30 a 23hs 👤 ABIERTO AL PÚBLICO

CATA PÚBLICO Y PREMIO PALADAR ENTRERRIANO

📍 Galería Interna CPC 📅 20hs 👤 ABIERTO AL PÚBLICO



PROGRAMA GENERAL

DÍA 2 | MARTES 15

CAPACITACIONES A

📍 Planta alta CPC 🚫 **EXCLUSIVO EXPOSITORES**

Bienvenida al Ciclo de Capacitaciones

📅 9 horas

👤 **Autoridades presentes:** Director de Producción Animal, Martín Sieber, director de Lechería de Santa Fe, Carlos De Lorenzi, director de Lechería de Córdoba, Marcelo Cravero, y el presidente del Ente Región Centro, Jorge Chemes.

Estrategias para incrementar la productividad quesera con Biotecnología

📅 9:30 horas

👤 **Franco Giovanelli**, Novonesis Company.

Transformación digital en usinas lácteas

📅 9:30 horas

👤 **César González**, Universidad Nacional de Entre Ríos.

Programa Argentino de Carbono Neutro

📅 11:30 horas

👤 **Ing. Natalia Redolfi**, Coordinadora técnica

Calidad del agua en establecimientos ganaderos

📅 14:30 horas

👤 **Dra. Noelia Urseler**, CONICET

Ordeño Robótico, innovación al alcance de todos

📅 15:30 horas

👤 **Matías Perassi**, DeLaval Corp

Maximizar los recursos existentes en el tambo

📅 16:30 horas 👤 DeLaval Corp



2º Concurso Nacional de
**Quesos,
Manteca
y Dulce de Leche**
de la Región Centro



REGIÓN CENTRO
INTEGRADOS PARA CRECER



PROGRAMA GENERAL

DÍA 2 | MARTES 15

CAPACITACIONES B

📍 Sala Kuttel Vieja Usina **ABIERTO AL PÚBLICO**

Buenas Prácticas Lecheras Salida a Campo

📅 9 a 11:30 horas

Cierre de la Salida a Campo por BPL

📅 14 horas

BPL - Factores de riesgo asociados a la mortalidad en terneros de tambo

📅 14:30 horas

Cómo producir en contextos hídricos desfavorables y el rol de una mujer al frente de un tambo en plena zona árida.

La experiencia de María José Travaglino, de La Canducha ubicado en Bustinza, provincia de Santa fe, sobre la Ruta 91.

📅 15:30 horas

👤 **Prod. María José Travaglino**, La Canducha



2º Concurso Nacional de
**Quesos,
Manteca
y Dulce de Leche**
de la Región Centro



REGIÓN CENTRO
INTEGRADOS PARA CRECER



PROGRAMA GENERAL

DÍA 2 | MARTES 15

ESCENARIO

 Patio IAER  ABIERTO AL PÚBLICO

Competencia Saberes Lácteos

 15 horas

LC KUMBIA

 17.45 horas

PONT A BAILAR

 18 horas

DJ Dai Truffer

 19 horas

Apertura Concurso Nacional de Quesos, Manteca y Dulce de Leche

 20 horas

Acordeones entrerrianos, Raúl Varelli

 20.30 horas

Silvestre Cabaña y Alejandro del Río

 21.15 horas

Yunta Mambo

 22 horas



2º Concurso Nacional de
**Quesos,
Manteca
y Dulce de Leche**
de la Región Centro



REGIÓN CENTRO
INTEGRADOS PARA CRECER



PROGRAMA GENERAL

DÍA 3 | MIÉRCOLES 16

ACREDITACIÓN

📍 Planta baja CPC 📅 9 a 16hs

RONDAS DE EVALUACIÓN DE JURADOS

📍 Planta baja CPC 📅 9 a 16.3hs 👤 EXCLUSIVO JURADOS

FERIA DE ESCUELAS AGROTÉCNICAS

📍 S. Mayor Vieja Usina 📅 9 a 19.30hs 👤 ABIERTO AL PÚBLICO

TAMBO ROBÓTICO

📍 Patio Vieja Usina 📅 9 a 19.30hs 👤 ABIERTO AL PÚBLICO

EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS CONCURSANTES

📍 Planta baja CPC 📅 9:30 a 19hs 👤 ABIERTO AL PÚBLICO

EXPOSICIÓN DE EMPRESAS E INSTITUCIONES

📍 Planta alta CPC 📅 9:30 a 19hs 👤 ABIERTO AL PÚBLICO

CAPACITACIONES A

📍 Planta alta CPC 📅 9:30 a 17hs 👤 EXCLUSIVO EXPOSITORES

CAPACITACIONES B

📍 S. Kuttel Vieja Usina 📅 9:30 a 17hs 👤 ABIERTO AL PÚBLICO

PATIO GASTRONÓMICO

📍 Calle Interna 📅 12.30 a 23hs 👤 ABIERTO AL PÚBLICO

CATA PÚBLICO Y PREMIO PALADAR ENTRERRIANO

📍 Galería Interna CPC 📅 13hs 👤 ABIERTO AL PÚBLICO

ESCRUTINIO Y RESULTADOS EVALUACIÓN DE JURADOS

📍 Planta baja CPC 📅 17 hs 👤 EXCLUSIVO JURADOS

PROGRAMA GENERAL

DÍA 3 | MIÉRCOLES 16

CAPACITACIONES A

Planta alta CPC **EXCLUSIVO EXPOSITORES**

Más de 100 años eligiendo ser parte de la lechería, innovación, valor en origen, tecnología y la apuesta permanente por el campo argentino

9.30 horas

Grupo Chiavassa

El Rol de las Queserías Artesanales en el Desarrollo Regional en diferentes países del mundo

10:30 horas

Ana Silvia Niño, investigadora, médico veterinaria

Maximizar los recursos existentes en el tambo (pastoril, estabulado, mixto)

11:30 horas

Carlos Caleri. Delpro, De Laval corp

Tambos orgánicos y Leche A2 (perfil del productor, valor agregado), una apuesta a la sostenibilidad e innovación en lechería

14:30 horas

Pablo Cavagna, Nestlé Argentina.

Las pymes lácteas y el comercio exterior. Actualidad y desafíos

15:30 horas

Pablo Villano (Apymel), Sebastián Alconada (DNL), Alejandro Nervegna (Dirección de promoción de Exportación de Bienes - Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto) Catriel Tonutti (Lacteos Tonutti), Celeste Vanlenti (Cremigal), Farias Consultora y SENASA. Moderadores Paola Venturuni (APYMEL) y Horacio Jaureguiberry (Coordinación de Lechería ER)

Panel interministerial: Pensar la lechería sostenible como política pública, desafíos presentes para un mañana planificado.

16:30 horas

Mesa Ejecutiva de la Región Centro y ministros presentes.



2º Concurso Nacional de
**Quesos,
Manteca
y Dulce de Leche**
de la Región Centro



REGIÓN CENTRO
INTEGRADOS PARA CRECER



PROGRAMA GENERAL

DÍA 3 | MIÉRCOLES 16

CAPACITACIONES B

📍 Sala Kuttel Vieja Usina 🧑‍🎓 **ABIERTO AL PÚBLICO**

BPL - Mejora Continua en el Tambo: Buenas Prácticas, Criterios y Estrategias

📅 9:30 horas

CUIDANDO LA SALUD PUBLICA: - CALIDAD HIGIENICO SANITARIA DE LA LECHE E INFORMACIÓN EN LA CADENA LÁCTEA

📅 10:30 horas

🧑‍🎓 **Foro de Profesionales de la Región Centro, Colegio de Veterinarios de la provincia de Entre Ríos y Colegio de Ingenieros Agrónomos de la provincia de Entre Ríos**

Reunión nacional de autoridades de Apymel

📅 11:30 horas

🧑‍🎓 **Exclusivo Mesa Nacional Apymel**

Quesos con identidad regional, plan de negocio y estilos

📅 14:30 horas

🧑‍🎓 **Esp. Ing. Ángel Sánchez**

¿Quesos y Mate? Encuentro de Sabores con tradición

📅 15:30 horas

🧑‍🎓 **Andrea Venturini, periodista, investigadora, sommelier de Yerba Mate**



2º Concurso Nacional de
**Quesos,
Manteca
y Dulce de Leche**
de la Región Centro



REGIÓN CENTRO
INTEGRADOS PARA CRECER



PROGRAMA GENERAL

DÍA 3 | MIÉRCOLES 16

ESCENARIO

 Patio IAER  ABIERTO AL PÚBLICO

Revolution Queen

 19:30 horas

Acto de Premiación

 20 horas

CIERRE MUSICAL, Banda de Música de la Policía de Entre Ríos

 21 horas



2º Concurso Nacional de
**Quesos,
Manteca
y Dulce de Leche**
de la Región Centro



REGIÓN CENTRO
INTEGRADOS PARA CRECER

