

# Todo EXPO 2023 Láctea



**9 · 10 · 11 DE MAYO**  
**PREDIO CICAÉ**  
**ESPERANZA, SANTA FE**



# PLANO GENERAL



**AUDITORIO  
A  
PRINCIPAL**

Streaming ▶

## EXPO COMERCIAL

9 a 17:00 hs



9:00 hs  
a  
12:30 hs

### Jornadas Lecheras Nacionales

Las personas y las empresas mirando más allá del desafío del clima. **Antonio "Tintín" Vizintín**, uruguayo sobreviviente de la Tragedia de los Andes.

Ordeño Voluntario vs Tradicional: Ideas para repensar opciones para el tambo argentino. **Miguel Taverna**, referente lechero del INTA.

El cambio generacional y la tecnología: ¿Una puerta de entrada al tambo? **Leandro Vanzetti**, productor lechero y médico veterinario de San Francisco.

9:00 hs  
a  
12:30hs

### Concurso de Quesos y Dulce de Leche

25 empresas con más de 100 productos en competencia. Hay categorías que incluyen a todos los quesos que se producen en Santa Fe y premiaciones al Dulce de Leche Familiar y Dulce de Leche Repostero.

El concurso esta organizado por el INTI, el Grupo TodoAgro, la Municipalidad de Esperanza; y cuenta con el apoyo del Ministerio de la Producción de Santa Fe, el INTA y Apymil.

9:00 hs  
a  
12:30hs

### Olimpiadas Lecheras Nacionales

Más de 25 escuelas de Córdoba, Santa Fe, Entre Ríos y Buenos Aires. Los jurados principales son **Guillermina Osacar** y **Guillermo Berra exInta Castelar** junto a docentes de las facultades de Agronomía y Veterinaria de la UNL.

Algunos de los ejes sobre los que se pregunta, en sistema múltiple choice, son: anatomía y fisiología de los bovinos, crianza y recría de terneros y de vacas lecheras, alimentación, manejo, sanidad y reproducción.

9:30 hs  
a  
10:30 hs

11:00 hs - PAUSA

¿Cambiamos las vacas o los sistemas?: Panel: **Horacio Larrea**, experto en genética y **Esther Donkersloot**, genetista de la empresa LIC (Nueva Zelanda).

Prospectiva 2035: ¿Adónde va la lechería?. Desafíos ambientales, productivos y de los recursos humanos. **Gustavo Schuenemann**, Med. Vet. (Estados Unidos).

La coordinación técnica estará a cargo de **Ivana Nieto**, profesional del INTI Lácteos **Rafaela** y habrá jurados de todo el país.

En esta edición se disputará la **Copa La Serenísima** y la escuela ganadora recibirá un premio de \$400.000 de Mastellone Hnos. y la escuela que salga en segundo lugar recibirá \$200.000 que corresponden a los honorarios del **Dr. Gustavo Schuenemann** disertante en TodoLáctea.

11:30 hs  
a  
12:30hs

**INAUGURACIÓN**  
CORTE DE CINTA EN  
PÓRTICO DE INGRESO

Boehringer Ingelheim  
Prevención de Mastitis  
Diserta: **Martin Pol**

11:00 hs

12:30 hs - ALMUERZO

Streaming ▶

14:00 hs  
a  
16:00 hs

### Jornada Una Sola Salud + Calidad de Leche

Apertura a cargo de **Andrés Maurino**, presidente del Colegio Médico veterinario de Santa Fe.

Bienestar Animal, medio ambiente y recursos Humanos. **Roberto Albergucci**, presidente de Aprocal e integrante de la Comisión Técnica de Bienestar Animal.

Nuevas estrategias para reducir el uso de antibióticos en el tambo. **Dr. Eial Izak**, experto en Mastitis.

Pago de leche por calidad: Rol del LNR (Laboratorio Nacional de Referencia). **Disertantes: Lic Marilina Bilotta** y **Tca Qca Laura Remolina**.

Herramientas para disminuir el costo de la mastitis clínica. **Med. vet. Martín Pol**, LáctoDiagnóstico Sur.

13:30 hs  
a  
14:30 hs

KWS  
"La Revolución de la Genética es hoy"  
**Disertantes: Ing. Agr. Leonardo Galli** - **Ing. Agr. Marcelo Chiaraviglio**.

15:30 hs  
a  
16:30 hs

14:00 hs  
a  
16:00 hs

### Simposio de Tecnología de Quesos

Innovación en quesos de pasta blanda: utilización de novedosas enzimas para lograr más rendimiento y calidad. **Diego Wurth**, abastecimientos lácteos.

Situación del lactosuero en Argentina. Principales tendencias. **Disertan: María Laura Castells** y **Marcelo González**, ambos de INTI.

Sistemas CRISPR-Cas en bacterias ácido lácticas: Una solución natural para la industria fermentativa. **Dra. Silvina Pujato**.

13:30 hs  
a  
14:30 hs

15:30 hs  
a  
16:30 hs

**Banco Nación**  
\* Préstamos de Inversión Productiva para el Sector Lácteo.  
\* Asistencias a PyMEs en Emergencia Agropecuaria. **Cristhian Alemán**, Gerente Zonal del Banco de la Nación Argentina.

Suplefeed  
El Futuro es la BioNutrición  
**MV Guillermo Lazzuri**  
Director Técnico Suplefeed

17:00 hs - CIERRE DE LA EXPO

## EXPO COMERCIAL

9 a 17:00 hs



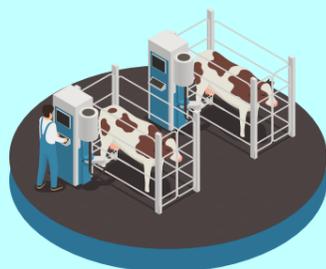
Streaming ▶

<p>9:00 hs a 12:30 hs</p>	<p><b>Jornadas Lecheras Nacionales</b> ¿Qué hacer para cubrir el gran bache forrajero, y los silajes de baja calidad? <i>Diserta: Juan Lus, gerente de investigación y Desarrollo de PGG-Wrightson.</i></p> <p>Evaluación de estado productivo del rodeo. La redefinición del descarte. <i>Ricardo Etienot, asesor privado de tambos.</i></p> <p>Eficiencia energética y seguridad eléctrica en los tambos. Resultados de evaluaciones de en Santa Fe. <i>Disertan: Bioingeniero Cesar Ordano e ingeniero Mariano Cordero.</i></p>	<p>9:00 hs a 12:30hs</p>	<p><b>Concurso de Quesos y Dulce de Leche</b></p> <p>25 empresas con más de 100 productos en competencia. Hay categorías que incluyen a todos los quesos que se producen en Santa Fe y premiaciones al Dulce de Leche Familiar y Dulce de Leche Repostero.</p> <p>El concurso esta organizado por el INTI, el Grupo TodoAgro, la Municipalidad de Esperanza; y cuenta con el apoyo del Ministerio de la Producción de Santa Fe, el INTA y Apymil.</p>	<p>9:00 hs a 12:30hs</p>	<p><b>Actualización técnica en Sanidad Animal</b></p> <p>Pautas de Saneamiento en tambos libre con reinfección. <i>Dra. Ana Canal (FCV-UNL).</i></p> <p>La PCR en leche de tanque como estrategia de vigilancia epidemiológica. <i>Lic. Magalí Colombero (LADICSA - MinPCyT).</i></p>	<p>9:30 hs a 10:30 hs</p>	<p><i>Lely</i></p> <p>Tendencia en Tambos Robotizados. Experiencias de implementación de nuevos tambos, tambo sustentable en campo alquilado y tambo asociativo de 6 productores.</p> <p><i>Diserta: Alvaro Vázquez Rovere - FMS (Farm Management Support) Lely Argentina</i></p>
11:00 hs - PAUSA							
	<p>Panel de productores: <i>Raúl Beltramino (Eusebia), Daniel Ferrero (San Carlos), Darío Dell Erba (Rafaela).</i> Modera: <i>Diego Alonso, SRLC y pte. de Alecol.</i></p> <p>"Importancia de los Procesos y Protocolos dentro de los Programas de Salud en Sistemas Lecheros". <i>Diserta: M.V. Carlos Catracchia - APSAVET</i></p>		<p>La coordinación técnica estará a cargo de <i>Ivana Nieto, profesional del INTI Lácteos Rafaela</i> y habrá jurados de todo el país.</p>		<p>Herramientas de financiamiento disponibles para el sector agropecuario en general y el lechero en particular. <i>Ing. Agr. María Eugenia Carrizo, Sec. de Agroalimentos, Marcelo Comelli, Sec. de Industrias, Mad. Vet. Abel Zenklusen, Dir. de Prod. Lechera y Apícola, Ing. Agr. Juan Müller, CFI y Dir. de entidades financieras.</i></p>	<p>11:30 hs a 12:30hs</p>	<p><i>Ceva - Zoovet</i></p> <p>"Workshop: Cómo alcanzar el liderazgo en mi trabajo"</p>
12:30 hs - ALMUERZO							
<p>14:00 hs a 16:00 hs</p>	<p>Streaming ▶</p> <p><b>Jornada de Reproducción y Genética</b></p> <p>Tendencias en genética en EE.UU., Oceanía, Europa, y Argentina: Qué nos aportó la descripción del genoma de la vaca al desarrollo genético. Novedades en líneas de trabajo de la industria: menos emisión de metano, eficiencia de conversión, ahorro de alimento, rasgos de salud. <i>Esther Donkersloot, genetista de la empresa LIC (Nueva Zelanda) y el Dr. Alfredo Castro, director de ST Genetics para América Latina.</i></p> <p>Que nos está diciendo el monitoreo de miles de vacas en Argentina. Por qué nos cuesta crecer con el rodeo nacional. <i>Diserta: Francisco "Pancho" Larghi, socio fundador de Cowix.</i></p>	<p>13:30 hs a 14:30 hs</p>	<p><i>Banco Superville</i></p> <p>Reunión con empresarios, productores e industriales.</p>	<p>14:00 hs a 16:00 hs</p>	<p><b>Simposio de Tecnología de Quesos</b></p> <p>Marca País Argentina, herramienta de promoción internacional. <i>Nadia Zanardi, directora nacional de Marca País Argentina.</i></p> <p>Desarrollo de yogures con ingredientes bioactivos. <i>Dra. M. Ayelén Vélez (INLAIN - CONICET Santa Fe).</i></p> <p>El boom de los quesos azules. <i>Juan Mendoza, maestro quesero multipremiado a nivel local e internacional.</i></p> <p>La proyección del Queso Santafesino: a la búsqueda de sabores autóctonos. <i>Mariano Viroglio, presidente de Apymil.</i></p>	<p>13:30 hs a 14:30 hs</p>	<p><i>Clusters</i></p> <p>Suplemento vitamínico mineral líquido de Microorganismos cultivados. <i>Diserta: Vet. Fernando Barra.</i></p> <p>Aplicación de Clusters DFM Industrial (direct fed microbials product) en la producción de Alimentos Balanceados. <i>Diserta: Ing. Oscar Pinto.</i></p>
		<p>15:30 hs a 16:30 hs</p>	<p><i>Biogénesis Bago</i></p> <p>"Salud Animal en Sistemas Lecheros"</p> <p>Gestión de Procesos ¿es posible su aplicación en el tambo? <i>Disertante: Germán García Ruggiero - Gerente de Calidad Biogénesis Bagó</i></p> <p>"Importancia de los Procesos y Protocolos dentro de los Programas de Salud en Sistemas Lecheros" <i>Disertante: M.V. Carlos Catracchia - APSAVET</i></p>			<p>15:30 hs a 16:30 hs</p>	<p><i>Jornada de Manejo de Efluente en el Tambo</i></p> <p>"Luces y sombras en el manejo del estiércol y los efluentes en predios lecheros". <i>Diserta: Verónica Charlón (INTA - APROCAL)</i></p> <p>Uso agronómico de los purines. Biogás. <i>Diserta: Claudio Kvolek y equipo de Punto Eflu.</i></p> <p>Economía 360 en un tambo. Cómo lo hice. <i>Testimonio del tambero santafesino Joaquín Alquati.</i></p>

17:00 hs - CIERRE DE LA EXPO

## EXPO COMERCIAL

9 a 17:00 hs



Streaming ▶

REMATE  
A CARGO DE

GUILLERMO  
LEHMANN

<p>9:00 hs a 12:30 hs</p>	<p><b>Jornadas para Tambo Chicos</b> ¿Sistemas pastoriles?, ¿Por qué? <i>Disertan: Ing. Agr. Javier Baudracco e Ing. Agr. Belén Lazzarini / especialistas de la FCA-UNL.</i></p> <p>120 vacas en 60 hectáreas, ¿es posible?. El modelo Tambo EAGG de la Universidad Nacional del Litoral. <i>Disertan: Gastón Reibel y Estefanía Perino.</i></p> <p>Cumpliendo objetivos reproductivos (Tambo EAGG, UNL). <i>Disertan: Martín Maciel y Javier González.</i></p>	<p>9:30 hs a 10:30hs</p>	<p><b>Coop. Guillermo Lehmann</b> "Variabilidad en la alimentación de Vacas Lecheras" <i>Diserta: PhD. Fernando Bargo. Empresa Biozyme - Business &amp; Innovation Manager en BioZyme</i></p>	<p>9:00 hs a 12:30hs</p>	<p><b>Estrategias para mejorar la Calidad de los Quesos</b> Leches fermentadas: incrementadas en proteína, reducidas en lactosa y con fibra. <i>Dra. Claudia Vénica.</i></p> <p>Fermentos en la industria láctea: Herramientas para potenciar su metabolismo. <i>Dr. Guillermo Peralta.</i></p> <p>Lácteos bubalinos. El aporte del INLAIN para el desarrollo de la lechería bubalina y su aprovechamiento en la transformación a quesos. <i>Mg. Sc. Silvina Rebechi.</i></p>	<p>9:30 hs a 10:30 hs</p>	<p><b>ENGS</b> "Sistema de enfriamiento inteligente basado en sensores e inteligencia artificial"</p> <p>Solución innovadora que permite detectar y prevenir el stress calórico, definiendo el riesgo para cada animal del rodeo, y automatizando los sistemas de enfriamiento solo donde y cuando se necesita.</p> <p><i>Diserta: Alejandro Toso</i></p>
<p>11:00 hs - PAUSA</p>							
<p>11:30 hs a 12:30hs</p>	<p>¿Qué resultados puede tener un tambo chico, bien manejado? (Tambo EAGG). <i>Diserta: Mauricio Brega.</i></p> <p>¿Cierro, alquilo, o apuesto al tambo? <i>José Copes, empresa familiar.</i></p> <p>Presentación de Proyecto Abrile la tranquera a INTA. <i>Ings. Agr. Luciano Martins y María Basanta - AER INTA Esperanza.</i></p>	<p>11:30 hs a 12:30hs</p>	<p><b>Coop. Guillermo Lehmann</b> "Control de Acidosis en vacas de transición" <i>Diserta: PhD. Enda Neville. Empresa Celtic Sea - Ruminant Technical Manager / Area Manager Europe, Middle East &amp; North Africa at Celtic Sea Minerals</i></p>		<p>Aplicación de metodologías sensoriales y ciencia del consumidor para el diseño, la caracterización y la optimización de productos lácteos. <i>Dr. Facundo Cuffia.</i></p> <p>Bióticos autóctonos y sus aplicaciones tecnológicas: desarrollo de alimentos funcionales de base láctea y vegetal. <i>Dra. Elisa Ale</i></p>	<p>11:30 hs a 12:30hs</p>	<p><b>La Ramada</b> "El tambo con visión a 360 grados, desafíos actuales y oportunidades del futuro" <i>Diserta: Med. Vet. Gonzalo Busso</i></p>
<p>12:30 hs - ALMUERZO</p>							
<p>15:15 hs a 16:45 hs</p>	<p><b>Entrega de Premios Jura a Campo</b> Participan unos 38 establecimientos lecheros de la provincia de Santa Fe.</p> <p>Son más de 250 ejemplares los que formarán parte de esta competencia, que premiará diferentes categorías: 1° parto, 2° y 3° parto, 4° y 5° parto y de 6 o más partos. Además, se premiarán las <b>Campeonas y Reservadas</b> de Holando argentino y cruza, la <b>Vaca Suprema TodoLáctea</b> y al Mejor Criador.</p>	<p>13:30 hs a 14:30 hs</p>			<p>Estudio de bacterias lácticas de importancia en la industria láctea, fagos infectivos para las mismas, y sistemas CRISPR-Cas como mecanismos bacterianos de defensa. <i>Dr. Diego Mercanti</i></p> <p>Estrategias de inactivación de fagos en la industria láctea. <i>Dra. Mariángeles Briggiler Marcó</i></p>	<p>13:30 hs a 14:30 hs</p>	<p><b>Banco Bice</b> Herramientas para la inversión productiva, leasing y financiación a largo plazo. <i>Diserta: María de los Angeles Sacnun</i></p>
<p>17:00 hs</p>	<p><b>ACTO DE CIERRE</b> <b>Premiación Concurso de Quesos y Dulce de Leche Santafecino</b></p>	<p>15:30 hs a 16:30 hs</p>	<p><b>Financiamiento público de I+D: experiencias en el sector lácteo</b> <i>Secretaría de Ciencia y Tecnología</i></p> <p>UpBio SAS LactoVodka Lácteos Pujol</p>	<p>14:00 hs a 16:00 hs</p>	<p><b>Súper Copa de Forrajes Conservados</b> Poniendo el foco en el proceso fermentativo. <i>Diserta: Fernando Clemente, de Rizobacter.</i></p> <p>¿Qué nos dicen los silajes, en tiempos de sequía? <i>Diserta: Leandro Mohamad, titular de Rock River Lab.</i></p> <p>Premiación de 6 categorías: Silo de Maíz, Silo de Sorgo, Silo de Soja, Silo de Alfalfa, Silo de Cereales de Invierno y Heno de Alfalfa.</p>	<p>15:30 hs a 16:30 hs</p>	<p><b>Weizur</b> Monitoreo animal y autorización de salas de ordeño. Soluciones integrales para el productor lechero. <i>Diserta: Ing. Nahuel Coronel - Responsable Técnico de Afimilk Argentina en Lab. Weizur</i></p>

17:00 hs - CIERRE DE LA EXPO

JUEVES 11

DÍA 03

REMATE  
EN CARPA  
GANADERÍA

13:30 hs

## TOUR LECHERO SANTA FE

## TOUR QUESERO 2023

### TAMBOS ROBOTIZADOS

### SISTEMAS DIVERSOS

<b>VIERNES 12</b>  <b>DÍA 04</b>	<b>9:00 hs</b> Salida desde el predio del Centro de Industria, Comercio y Afincados de Esperanza (CICAE).	<b>9:00 hs</b> Salida desde el predio del Centro de Industria, Comercio y Afincados de Esperanza (CICAE).	<b>9:00 hs</b> Salida desde el predio del Centro de Industria, Comercio y Afincados de Esperanza (CICAE).	
	<b>9:45 hs</b> a <b>11:15 hs</b> El primer establecimiento a visitar es <b>ProTambo</b> , un proyecto asociativo en San Jerónimo Norte que unió a 6 productores: Rubén Albrecht, Marcelo Humeler, Daniel Eberhardt, Eduardo Amherdt, Omar Magnín y Rafael Albrecht; que cuenta con 2 robots Lely, que funcionan en un galpón con techo de plástico reforzado y estructura de madera.  El proyecto de estos productores es instalar 5 unidades productivas similares, llegando a 600 vacas totales.	<b>9:15 hs</b> a <b>10:30 hs</b> El primer tambo a visitar es el <b>Establecimiento Santa Teresita</b> , un sistema híbrido propiedad de la familia Minetti, en cercanías de Esperanza) mediante el cual las vacas pasan un período pastoreando y otro período (donde afloja la oferta de pasto) encerradas en corrales.	<b>9:15 hs</b> a <b>10:45 hs</b> La primera fábrica en visitar será <b>Lácteos La Chacra</b> de la familia Noroña, en Cavour a la vera de la Ruta 70, una pyme familiar que produce diversos tipos de quesos y que se destaca porque hace años produce una amplia línea de productos Kosher para la comunidad judía.	
	<b>11:30 hs - Coffee Break</b>		<b>10:30 hs - Coffee Break</b>	
	<b>11:30 hs</b> a <b>13:20hs</b> En viaje al segundo destino.	<b>11:30 hs</b> a <b>13:00 hs</b> El primer establecimiento a visitar es un tambo pastoril intensivo (2,2 vacas por hectárea) con suplementación que se llama <b>Establecimiento San Pablo</b> , propiedad de la familia Ramati, ubicado al sur de en San Agustín.	<b>11:45 hs</b> a <b>13:00 hs</b> La segunda fábrica en visitar se encuentra en la localidad de Cañada Rosquin, se trata de <b>Alloa Lácteos</b> , ubicada a la vera de la Ruta 34, donde se produce Queso Azul, y otras especialidades, propiedad de la familia Cassina.	
	<b>13:20 - 14:30 hs Almuerzo</b>		<b>13:15 - 14:30 hs - Almuerzo</b>	
	<b>14:50 hs</b> a <b>16:30hs</b> El segundo tambo es el <b>Establecimiento El Injerto</b> de la familia Nisnovich donde se visitará un tambo que contiene un sistema estabulado en cama de Compost, que cuenta con 2 robots de ordeño de la marca DeLaval.	<b>15:15 hs</b> a <b>17:00 hs</b> El tercer establecimiento a visitar de propiedad de un grupo asociativo, que armó un sistema totalmente acorralado en grandes ensenadas, conocido como DryLot, enclavado en las mejores tierras del centro de Santa Fe. Se trata del tambo del <b>Grupo Proagro San Carlos SRL</b> , ubicado en San Carlos Centro, muy cerca del casco urbano, que es de propiedad del grupo integrado por Daniel Ferrero, Carlos Sola, Marcelo Cane, Rubén Invinkelried y Emilio Zanuttini.	<b>14:45 hs</b> a <b>16:15 hs</b> Luego del almuerzo, el contingente visitará una pyme láctea con más de 30 años de historia y prestigio en la elaboración de Dulce de Leche en sus diferentes variedades.	
<b>18:30 hs - Llegada al CICAE</b>				

## SPONSORS



Ministerio de Producción,  
Ciencia y Tecnología

Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía  
**Argentina**



## AUSPICIANTES



## MEDIA PARTNER



EL LITORAL

Infortambo



**MOTIVAR**

*El valor de estar informados*

TodaLechería.com.ar

## APOYAN



UNIVERSIDAD  
NACIONAL DEL LITORAL



## CONTACTO

**Todoláctea**

+54 9 353 4196618  
info@todolactea.com.ar  
www.todolactea.com.ar

## ORGANIZA

