



ACTIVIDADES

Actividades que se desarrollarán en la Expoláctea:



3er. Seminario Nacional de Actualización en Producción Lechera.

El mismo se llevará a cabo los días 26 y 27 de abril de 2012 en el marco de la Expoláctea 2012 que se desarrollará en la Escuela Superior de Lechería.

Este 3er Seminario de Actualización será conformado por módulos con oradores del orden nacional e internacional que disertarán sobre los temas que más interesan al sector de la producción lechera de la región. Para más información visite www.portalechero.com/seminarioproduccion



Concurso Lechero

Concurso de Producción Lechera.

En el tambo de la Escuela Superior de Lechería se realiza un concurso de producción de leche, supervisado por la Sociedad Criadores de Holando y del que participan importantes establecimientos y cabañas de nuestro país.



Exposición Anual de la SCHU

Exposición Anual de la SCHU

La Sociedad de Criadores de Holando del Uruguay realizará este año su muestra anual en la Expoláctea 2012. Concurso de pista Holando y Normando: Los mejores ejemplares lecheros de la región estarán presentes en el concurso.



Remate de ganado lechero

8vo. Gran remate de Ganado Lechero

El sábado 24 de abril se estará realizando en el predio de la Escuela de Lechería de Colonia Suiza el 8vo. Remate de Ganado Lechero donde se podrán observar excelentes ejemplares Holando, Normando y Yérsey.



1er. Encuentro del Queso Colonia

1er Encuentro el Queso Colonia

El más emblemático queso uruguayo será el eje de charlas, degustaciones, debates, actualización y más.



Jornadas de Leches Finas con conferencias a cargo de MSC Prof. Alejandro Chacón Villalobos. Estación Experimental Alfredo Volio Mata – Facultad de Ciencias Agroalimentarias – Universidad de Costa Rica.



Jornadas para la Industria Láctea: con conferencias a cargo del Lic. Nicolás Albertoni sobre la inserción Uruguay en el Mundo a nivel exportador y del Ing. Gabriel Bagnato (Inale)



“El mundo de los lácteos”

Una recorrida interactiva que ofrecerá a los visitantes la posibilidad de conocer todos los aspectos de la producción quesera uruguaya, desde el conocimiento de sus materias primas hasta la aplicación en recetas de cocina. Una experiencia para disfrutar con los cinco sentidos.

Esta recorrida incluirá los siguientes sectores:



- **Museo:** un espacio para que los visitantes de todas las edades conozcan los diversos aspectos del queso, desde su historia, sus materias primas y su proceso de elaboración.



- **Escuela de lácteos:** Clases abiertas de elaboración de quesos donde le visitante podrá ver el proceso de elaboración de quesos. Las mismas serán dictadas por docentes de la Escuela Superior de Lechería y Técnicos de AUTEL (Asoc. Uruguay de Técnicos en Lechería).



- **Espacio Gourmet:** Una recorrida por lo mejor de la gastronomía, donde cocineros y chefs deleitarán a los visitantes con los platos más exquisitos en base a lácteos.



- **Tours Lecheros:** Tours por Establecimientos Lecheros, Queserías Artesanales, Industrias y Agroindustrias del departamento donde se podrá observar y comprender la rica tradición quesera de 150 años que tiene la Colonia Suiza Nueva Helvecia. Se incluirán degustaciones de los mejores quesos y vinos de la zona.



- Exposición de la Quesería Artesanal, Agroindustrias, e industrias lácteas.

Donde se exhibirán los productos, insumos y novedades de las Queserías artesanales, Industrias y Agroindustrias Lácteas. Participarán además empresas relacionadas al sector caprino. Todos los sabores, aromas y texturas de los lácteos uruguayos.



Exposición y demostración de Maquinaria Agrícola.

AUSID (Asociación Uruguaya pro Siembra Directa) estará realizando en el marco de esta muestra el día sábado 28 un encuentro mensual donde se dictando conferencias y se podrán ver los avances logrados en este sistema.



Muestra de maquinaria antigua

Una recorrida por lo que fue la evolución de la maquinaria agrícola en la zona y que forjó el actual pujante progreso de la zona.



Cena del Reencuentro de la Escuela Superior de Lechería

Docentes, personal, colaboradores, alumnos, ex alumnos, padres y todos aquellos que han pasado por esta querida Casa de Estudios están invitados a participar. Comuníquese con Autel a autel@adinet.com.uy



Expoláctea de los niños bajo el lema “Disfruta lo natural....saborea los lácteos uruguayos”

Con espectáculos para los más chiquitos, juegos y actividades infantiles, promoción del consumo de leche y sus derivados en los niños y reparto de lácteos.



Parque de juegos inflables

Y además:

Exhibición de Paracaidismo y del Plantel de Perros del Ejército.

Exposición de autos antiguos coordinado por Automóvil Club del Ayer.



PROGRAMA

Miércoles 25 de Abril

Desde 8 hs: 1era. Jornada del Concurso de Producción de Leche: Ingreso de animales participantes

Hora 10:30 - Inauguración de la Muestra Agroindustrial.

Hora 17:00 Espacio Gourmet.

Jueves 26 de Abril

2da Jornada del Concurso de Producción de Leche. Desagote de los animales participantes

1era. Jornada de la Exposición Anual organizada por Sociedad de Criadores Holando del Uruguay: Ingreso de animales

Hora 09:00 - 1era. Jornada del Seminario Nacional de Actualización Producción Lechera. Organizado por la Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería.

Hora 17:00 – Presentación del productor quesero artesanal de la región Quinto (Suiza) Sr. Bossi sobre su experiencia en la elaboración de quesos de la mencionada región.

Viernes 27 de Abril

3era. Jornada del Concurso de Producción de Leche: Concurso (Se realizan dos ordeños en el día).

Hora 09:00 - Seminario Nacional de Actualización en Producción de Leche. 2da. Jornada.

Hora 10:00 – Escuela de Lácteos: 1era. Clase abierta sobre elaboración de quesos de pasta lavada: Dambo.

Tour por tambos y queserías artesanales

Hora 15:00 - 2da. Jornada de la Exposición Anual organizada por Sociedad Criadores Holando del Uruguay: - Concurso de Pista raza Holando: hembras solteras (hasta campeona Junior) y Machos.

Hora 16:00 Espacio Gourmet.

Hora 20:30 Cena del Reencuentro de la Escuela de Lechería

Jornada para la Industria Láctea

Hora 18:30 Charla de Ing. Gabriel Bagnato (INALE) sobre Mercado Internacional de Lácteos y las Perspectivas Uruguayas.

Hora 19:30 Conferencia ¿Mercosur o el Modelo Chileno? Dos alternativas para la inserción de Uruguay en el Mundo. Presentación del Libro "Entre el Barrio y el Mundo" Lic. Nicolás Albertoni



PROGRAMA

Sábado 28 de Abril

1er. "Encuentro del Queso Colonia." En este marco se estará desarrollando charlas técnicas a cargo de ADE, Colaveco, entre otras instituciones. Degustaciones. Reuniones con compradores y acopiadores.

Hora 08:30 - Concurso de Pista Raza Normando

Hora 09:00 - **Jornada sobre siembra directa de AUSID** (Asociación Uruguaya pro Siembra Directa). Demostración práctica de regulación de máquinas y siembra directa.

Conferencias:

- 1) Siembra Directa integrada a la explotación. Miguel Carballal (Presidente AUSID)
- 2) Control de malezas difíciles en barbechos para las siembras de otoño – invierno. Dra. Amalia Ríos – INIA La Estanzuela.
- 3) Conferencia sobre Siembra Directa aplicada al sector lechero.

Tour por tambos y queserías artesanales

Tour de la Industria y la Agroindustria: visita a agroindustrias e industrias de la zona:

Hora 10:00 - **3era. Jornada de la Exposición Anual organizada por Sociedad Criadores Holando del Uruguay:** - Concurso de Pista raza Holando: vacas (hasta Gran Campeona).

Hora 10:00 – **Escuela de Lácteos:** 2da. Clase abierta sobre elaboración de quesos con ojos

Hora 14:00 – **Remate de Ganado Lechero:** vientres seleccionados.

Hora 15:00 – Exposición de Autos Antiguos (Automóvil Club del Ayer)

Hora 15:30 – Exhibición de Paracaidismo y del Plantel de Perros del Ejército.

Hora 17:00 - **Espacio Gourmet.**

Jornada de Leches Finas

Hora 17:00 Conferencia "La leche de cabra como insumo en el Siglo XXI. Aspectos técnicos y culturales" MSC Prof. Alejandro Chacón Villalobos. Estación experimental Alfredo Volio Mata – Facultad de Ciencias Agroalimentarias – Universidad de Costa Rica.

Hora 18:00 Conferencia "Desarrollo del gusto y la aceptación por los productos lácteos en el primer lustro de vida: experiencias con leche caprina". MSC Prof. Alejandro Chacón Villalobos. Estación experimental Alfredo Volio Mata – Facultad de Ciencias Agroalimentarias – Universidad de Costa Rica.

Domingo 29 de Abril

Hora 10:00 - Desfile de campeones de las diferentes categorías y razas de ganado participantes.

Hora 12:00 - Clausura de la muestra.

El horario de la Expoláctea 2012 será de 9 a 20 hs. El día Domingo cerrará sus puertas a las 12 hs. **ENTRADA LIBRE Y GRATUITA.** Solo deberán abonar una inscripción aquellos interesados en asistir al 3er. Seminario de Actualización en Producción Lechera de AUTEL

El programa detallado arriba puede estar sujeto a modificaciones de acuerdo a la planificación general del evento.