



PROGRAMA AUDITORIO TEMÁTICA LECHE

JUEVES 20/10/2022

8:00 hs. Acreditación

9:00 hs. Inicio de la Jornada

9:25 hs. Agustín Batellini, Uruguay, Productor Ovino. Tema: Experiencia de la Empresa “La Vigna” en producción de leche y derivados lácteos.

10:15 hs. Coffe Breack

10:30 hs. Acto Oficial Apertura 2do. Congreso Internacional de la Producción Ovina

11:00 hs. Eduardo Zurro, Argentina, Médico Veterinario y Productor Ovino. Tema: Experiencia de la Empresa “Santa Agueda” en producción de leche y derivados lácteos.

11:50 hs. Bruno Aimar, Argentina, Ing. En Alimentos y Asesor Técnico. Tema: Tecnología en producción de lácteos.

12:40 hs. Almuerzo

13:40 hs. Fernando Fregeneda, España, Productor Ovino. Tema: Alimentación y Manejo de Ovinos de Leche.

14:30 hs. Gloria Lynch, Argentina, Ing. Zootecnista- UBA, Docente de la cátedra de Rumiantes Menores FCA-UNLZ y Productora de Tambo Ovino. Tema: Ovinos de leche.

15:20 hs. Coffe Breack

15:50 hs. Carlos Falcó, Argentina, Ing. Agrónomo y Chef. Tema: Cocina con productos de origen ovino.

16:40 hs. Facundo Arregui, Argentina, Docente Escuela de Oficios y **Jonás Del Lago, Argentina,** Docente Escuela de Oficios y Chef. Tema: Experiencia Docente en la Formación de Técnicos Ovinos.

17:30 hs. Ana Niño, Argentina, Médica Veterinaria, Conductora del programa radial Cuestión de Quesos y de la columna Divulgando Cultura Quesera. Tema: Producción ovinas artesanales en el mundo

18:20 hs. Cierre de Jornada



VIERNES 21/10/2022

8:00 hs. Acreditación

9:00 hs. Fabian Bugna, Argentina, Productor Ovino. Tema: Experiencia de la Empresa “Cuatro Esquinas” en producción de leche y derivados lácteos.

9:50 hs. Mauro Bonafede, Argentina, Lic. En Bromatología y Asesor Técnico. Tema: Bondades y Riesgos en la Producción Láctea Ovina

10:30 hs. Marina Ganchegui, Argentina, Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Agrarias. Tema: Ovinos en el RADAR, paisaje pastoril, impacto sobre el ambiente y el producto.

10:50 hs. Coffe Breack

11:10 hs. Leslie Green, Argentina, Productor Ovino. Experiencia de la Empresa “Familia Green” en producción de leche y derivados lácteos.

12:00 hs. Marita Busetti, Argentina y Micaela Stazionati, Argentina, Investigadoras INTA La Pampa. Tema: Ovinos de leche.

13:00 Almuerzo

14:00 hs. Fernando Magalhaes, Brasil, Médico Veterinario y Productor Ovino. Tema: Experiencia de la Empresa “Madre Pecora” en producción de leche y derivados lácteos.

14:50 hs. Daniel Montes, Argentina y Juan Mendoza, Argentina, Técnicos Químicos, Empresarios de Quesos Especiales SRL (Arroyo Cabral) y Toro Azul (Toro Pujio) respectivamente.

15:30 hs. Coffe Breack

16:00 hs. Esteban Tries, Argentina, Veterano de guerra - Asociación Malvinas, Tema: Educación y Valores

16:30 hs. Ricardo Fenton, Argentina, Gerente de Ovinos y Lanos Empresa Modo Ovis. Tema: Aumentando la facturación por oveja: líneas maternas para carne y lana.

17:00 hs. Agustin Spina, Argentina, Productor Ovino y Propietario de Granja Alhaurín (Los Cocos-Córdoba). Tema: Experiencia de la Empresa “Granja Alhaurín” en producción de leche y derivados lácteos.

17:50 hs. Beatriz Coste, Argentina, Dra. Tecnología de Alimentos, Ingeniera Zootecnista. Docente UBA, Especialista en Quesos y Análisis Sensorial. Tema: Análisis sensorial, catas y maridajes.

19:00 hs. Cierre del 2do. Congreso Internacional de la Producción Ovina

19:40 hs. Inauguración 6ta. Edición de la Fiesta de la Cría del Cordero Cordobés