



PROGRAMA DE ACTIVIDADES

MIÉRCOLES 2

9.00 hs. Apertura de la Exposición.

9.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

10 a 12 hs. 4ta. Edición: “Las Escuelas Agro técnicas y el INTA: Un encuentro por la nueva Ruralidad” María Beatriz Giraudo (Ministerio de Agroindustria), Cecilia Dini (INET), Mercedes Blanco (INET), Victoria Zorraquín (Ministerio de Agroindustria). Sala: SUM INTA.

10 a 13 hs. “Seminario INTA: Estrategias de manejo y alimentos en una lechería sustentable” Eduardo Comeron (INTA Rafaela), Luis Romero (INTA Rafaela), Alejandro Centeno (INTA Rafaela), Ing. Agr. Gustavo Almada (INTA Rafaela). Sala: Pedro Labanca.

10 a 12 hs. “El Macho Holando en la producción de carne: alternativas de producción y comercialización” Néstor Latimori (INTA Marcos Juárez), Sebastián Vittone (INTA Concepción del Uruguay), Mariano Brave (Asociación de Criadores de Holando Argentino). Sala: Luigi Provolone.

10 a 12 hs. “Casos de Innovación Territorial para una lechería sustentable e inclusiva” Javier Caporgno (INTA Ceres), Roberto Gagliardi (Coop. COTANA), Luis Ferre (INTA Rafaela). Sala: Bartolomé de la Ubre.

10 a 13.30 hs. Jornada Interna Bauducco. Sala: Máximo Positivo.

10.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

10.30 hs. Degustación de Dulce de Leche. Salón Mergolactea



11.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

13 a 17 hs. 14 vas. Olimpiadas Lácteas. Pista Central.

14 a 18 hs. “Curso de Prevención y Manejo de Enfermedades Podales en el ganado lechero” Bruno Rutter, Enrique Pofcher, Mariano Alonso, Nicolás González, Sergio Minini, Manuel Quintans (APROCAL). Sala: Máximo Positivo.

14 hs. Degustación de Dulce de Leche. Salón Mercolactea

14.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

14.30 a 16 hs. “Lechería Bubalina. Situación en Argentina – Mesa de debate” Carlos Cañameras (INTI Lacteos). Sala: Luigi Provolone.

15 a 17 hs. “Avances y Ajustes necesarios para la conservación de forrajes” Pablo Cattani (Actividad Privada). Sala: Pedro Labanca.

15 a 15.50 hs. “Leucosis Bovina. Epidemiología en Argentina y Control” Karina Trono (CICV INTA Castelar). Sala: Bartolomé de la Ubre.

15.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

16 a 16.50 hs. “Microplasma / Mastitis” Luis Calvinho (INTA Rafaela). Sala: Bartolomé de la Ubre.

16.15 a 17.15 hs. “Presentación de Lácteos Bubalinos” Carlos Cañameras (INTI Lácteos). Sala: Luigi Provolone.



16.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

16.30 hs. Degustación de Dulce de Leche. Salón Mercolactea

17 a 17.50 hs. “Tuberculosis Bovina en fauna silvestre en Tambos de Santa Fe”
Alejandro Abdala (INTA Rafaela). Sala: Bartolomé de la Ubre.

17.15 a 18 hs. “Tratamientos térmicos en producciones lecheras caprinas” Mónica Chávez (INTA Salta). Sala: Luigi Provolone.

17.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

17.30 a 19 hs. “El ABC del parto y la crianza” Ing. Agr. Guillermina Osacar, Dr. Guillermo Berra (INTA Castelar). Sala: Pedro Labanca.

18 a 18.50 hs. “Brucelosis Bovina. Situación en la Cuenca Lechera Central” Víctor Vanzini (INTA Rafaela). Sala: Bartolomé de la Ubre.



JUEVES 3

9.00 hs. Apertura de la Exposición.

9.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

10 a 19 hs. “Simposio de Empresarios Lecheros” Sala: SUM INTA.

10 a 13.30 hs. “Jornada: Sistemas de producción de leche con cruzas” con Visita a Unidad Productiva. Milba Vera (INTA Rafaela), Eduardo Comerón (INTA Rafaela), Luis Peluffo (Actividad Privada), Santiago Brandi (Actividad Privada), Raúl Beltramino (Actividad Privada), Pedro Weidmann (Actividad Privada), Mariela Pece (INTA Rafaela), Martín Marciel (INTA Rafaela), Ing. Agr. Luis Romero (INTA Rafaela), Eloy Salado (INTA Rafaela), Daniel Scandalo (INTA Rafaela), María Paz Tieri (INTA Rafaela), Gabriel Smith (INTA Rafaela), Darío Arias (INTA Rafaela), Ariel Plattner (INTA Rafaela). Sala: Máximo Positivo.

10 a 18.20 hs. “Jornada APROCAL INTA: Desafíos de la Intensificación” Luis Calvino (INTA Rafaela), Javier Chaves (Actividad Privada), Enrique Pofcher (FCV – UNLP), Jorge Ghiano (INTA Rafaela), Israel Flamembaun. Sala: Bartolomé de la Ubre.

10 a 11.15 hs. “El uso de extractos vegetales mejora la producción de proteína en la leche ¿Qué son los taninos?” Alejandro Castillo. Sala: Pedro Labanca.

10 a 11.30 hs. “Valor en Origen: El Clúster Quesero de Tandil” Hugo Insa (CQT), Francisco Dativos (CQT), Agustín Salvatierra (PROSAP). Sala: Luigi Provolone.

10.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

10.30 hs. Degustación de Dulce de Leche. Salón Mercolactea

11.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

11.45 a 12.30 hs. “Aceptabilidad Sensorial de Consumidores versus Panel entrenado en Queso Azul” Fernando Pino (INTI Lácteos), Ivana Nieto (INTI Lácteos). Sala: Luigi Provolone.

11.30 a 13 hs. “Impacto calórico sobre la producción de la vaca lechera” Jorge Ghiano (INTA Rafaela). Sala: Pedro Labanca.



12.30 a 13.15 hs. “Quesos Continentales: Optimización de Procesos y Generación de nuevos perfiles de sabor” Emilio Vigliengo (CHR Hansen Argentina). Sala: Luigi Provolone.

14 a 15 hs. Dinámica de Forrajes.

14.30 hs. Degustación de Dulce de Leche. Salón Mercolactea

14.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

14.30 a 15 hs. “Calidad de Leche y su incidencia en la producción de quesos” Pedro Fornero (INTI Lácteos). Sala: Luigi Provolone.

15 a 16 hs. “Como producir leche en forma eficiente y rentable económicamente. Modelo Campo Roca” Guillermo Cavallero (INTA Rafaela). Sala: Pedro Labanca.

15 a 16.30 hs. “Sistemas Automatizados ¿Cómo preparar nuestros sistemas para su incorporación?” Francisco Rodríguez (Actividad Privada), Carlos Callieri (Actividad Privada), Marcelo Catalá (Actividad Privada), Miguel Taverna (INTA Rafaela). Sala: Máximo Positivo.

15.15 hs. a 16.45 hs. “Defectos de Quesos: Evaluación Sensorial. Herramientas para su corrección” Leandro Aguilar (INTI Lácteos), German Aranibar (INTI Lácteos). Sala: Luigi Provolone.

15.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

16.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

16.30 hs. Degustación de Dulce de Leche. Salón Mercolactea

17 a 18 hs. “Nuevas estrategias para la maduración acelerada del queso Reggianito” Luciana Costabel (INTA Rafaela). Sala: Luigi Provolone.

17.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

18 hs. Jura Raza Jersey. Pista Central.

19 hs. Jura Holando Argentino – Machos y Hembras no paridas. Pista Central.



VIERNES 4

9.00 hs. Apertura de la Exposición.

9.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

9.30 hs. Jura de Forrajes Conservados.

9.30 a 12 hs. “Seminario: Lechería y Ambiente” Karina García (INTA Rafaela), Pablo Cañada (AACREA), Verónica Charlón (INTA Rafaela), Juan Picco (INTA Rafaela), Miguel Taverna (INTA Rafaela). Sala: Máximo Positivo.

10 a 13 hs. “Simposio de Empresarios Lecheros” Sala: SUM INTA.

10 a 12 hs. “Taller: La comunicación entre generaciones. Herramientas para potenciar el encuentro en las empresas tamberas” Mariana Mascotti (INTA Rafaela), María Rosa Scala (INTA Rafaela) Gabriel Varela (INTA Pergamino). Sala: Bartolomé de la Ubre.

10 a 11 hs. “Extracción y Suministro de Forrajes: Consejos para mejorar la rentabilidad en el Tambo” Juan Monge (CACF), Fernando Opacak (CACF). Sala: Pedro Labanca + Salida a Campo.

10 a 13.30 hs. “Jornada: Proyecto Ecosuero con valor agregado. Presentación de resultados” Miembros INTA, INTI, UNL, Bridge Hydrogen SA, Yeruvá SA. Sala: Luigi Provolone.

10 a 11 hs. Demostración de Picadora de Forrajes. Lugar: Dinámica de Forrajes

10.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

10.30 hs. Degustación de Dulce de Leche. Salón Mercolactea

11.15 a 13 hs. “Nueva Tecnología en Pezoneras. Tendencias en la producción lechera, Causas de descarte y Transmisión de patógenos de mastitis” Joao Pereira (Actividad Privada). Sala: Pedro Labanca.

11.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.



12.30 a 14 hs. “Leche y Salud. Lanzamiento de la Campaña Internacional: Si a la Leche”

Viviana Vivant (FEPALE). Sala: Bartolomé de la Ubre.

14 a 15 hs. Dinámica de Forrajes

14 hs. Degustación de Dulce de Leche. Salón Mercolactea

14 a 18 hs. “Curso de Prevención y Manejo de Enfermedades Podales en el ganado lechero” Bruno Rutter, Enrique Pofcher, Mariano Alonso, Nicolás

González, Sergio Minini, Manuel Quintans (APROCAL). Sala: Máximo Positivo.

14.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

14.30 a 15.30 hs. “Leche en Polvo: Impacto de la calidad de materia prima y proceso”

Roxana Paez (INTA Rafaela). Sala: Luigi Provolone.

15 a 16.30 hs. “Utilización estratégica de la urea para la reducción de costos en la alimentación de vacas en producción” Javier Salas. Lugar: Sala Bartolomé de la Ubre.

15 a 18.30 hs. Jornada CREA. Sala: SUM INTA.

15 a 16 hs. “Manejo del Stress Calórico para la realidad Argentina” Israel Flamembaun (Actividad Privada). Sala: Pedro Labanca.

15.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

15.45 a 16.30 hs. “Microorganismos emergentes en productos deshidratados, Cronobacter sakazakii” Mónica Demaría (INTI Lacteos), Mariela Cortes (INTI Lacteos). Sala:

Luigi Provolone.

16.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

16.30 hs. Degustación de Dulce de Leche. Salón Mercolactea

16.45 a 17.45 hs. “Presencia de aflotoxinas en alimentos y transferencia a la Leche”

Mónica Gaggiotti (INTA Rafaela), Marcelo Signorini (INTA Rafaela). Sala: Luigi Provolone.



Mercoláctea 2016

17 a 18.30 hs. “Presentación del Centro de Capacitación Integral para el Trabajo Rural” Horacio Mazzioti (CCITR Inchausti - UNLP), Héctor Pérez (Escuela MC y LM Inchausti UNLP), Martin Longarini (Coop. Agrícola Ganadera Dudignac), Alejandro Díaz (Soc. Rural Carlos Casares), Carlos Leguizamón (Actividad Privada), Cristian Corbetta (CCITR Inchausti – UNLP), Natalia Carena (CCITR Inchausti – UNLP), Carlos Masci (CCITR Inchausti – UNLP). Sala: Pedro Labanca.

17 a 18.30 hs. “El sistema inmune en los 90TM días vitales” Mariela Radicioni (Actividad Privada). Sala: Bartolomé de la Ubre.

17.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

18.15 hs. Entrega de Premios a ganadores del 13vo. Concurso de Forrajes Conservados. Sala: Luigi Provolone.

19 hs. Jura Holando Argentino – Hembras en Lactancia. Pista Central.



SÁBADO 5

9.00 hs. Apertura de la Exposición.

9.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

10 a 11 hs. "Los desafíos de la transferencia de tecnología en los nuevos escenarios lecheros" Hernan Pueyo (Actividad Privada). Sala: Máximo Positivo.

10 a 12 hs. "Equipos de Ordeño: Problemas más comunes, soluciones prácticas y efectivas" Dante Grangetto (Actividad Privada) - **"Impacto de la terapia combinada al secado en mastitis y calidad de leche"** Eial Izak. Sala: Bartolomé de la Ubre.

10.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

10.30 hs. Degustación de Dulce de Leche. Salón Mercolactea

11.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

11.30 a 12.30 hs. "Camiones de Reparto DFM y JMC" Carlos Orio, Guillermo Perotti (Actividad Privada).

14 a 15 hs. Dinámica de Forrajes

14 hs. Degustación de Dulce de Leche. Salón Mercolactea

14.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

14.30 hs. Remate Ganadero: Jersey PP y F1 – Holando PP y RC

15.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

16.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS.

16.30 hs. Degustación de Dulce de Leche. Salón Mercolactea

17.15 hs. Visita a Tambo con Sistema VMS



Mercoláctea 2016

LUGAR

Estación Experimental INTA Rafaela, Ruta 34, Km. 227

DIAS Y HORARIOS

Horario General: Del miércoles 2 al sábado 5 de noviembre de 9.00 a 19.00hs.

VALOR DE LAS ENTRADAS

De Jueves a Sábado: Adultos: \$ 100 (pesos argentinos) // Menores de 12 años, gratis acompañados por un mayor

ACCESO LIBRE

Jubilados: Jueves
Estudiantes de Escuelas Secundarias y Primarias: miércoles
Estudiantes Universitarios de Carreras afines: de jueves a sábado (presentando libreta universitaria)
Invitaciones especiales: solo de miércoles al viernes.

ORGANIZA

Inforcampo Exposiciones S.A.
Paraguay 577 | 6to. B | CABA - Argentina
Tel.: (54-11) 4311.6200 o 4311.4949 Int. 110 | info@mercolactea.com.ar
www.mercolactea.com.ar