

A close-up photograph of a wedge of Swiss cheese, likely Emmentaler, characterized by its yellow color and numerous holes (eyes). The cheese is being held by two hands, one at the top and one at the bottom, against a blurred background. A teal banner with white text is superimposed over the center of the image.

Sumérgete en una experiencia única
que va a sorprender a tus sentidos.



POR PRIMERA VEZ
EN URUGUAY

1er SALÓN DE **CULTURA QUESERA**

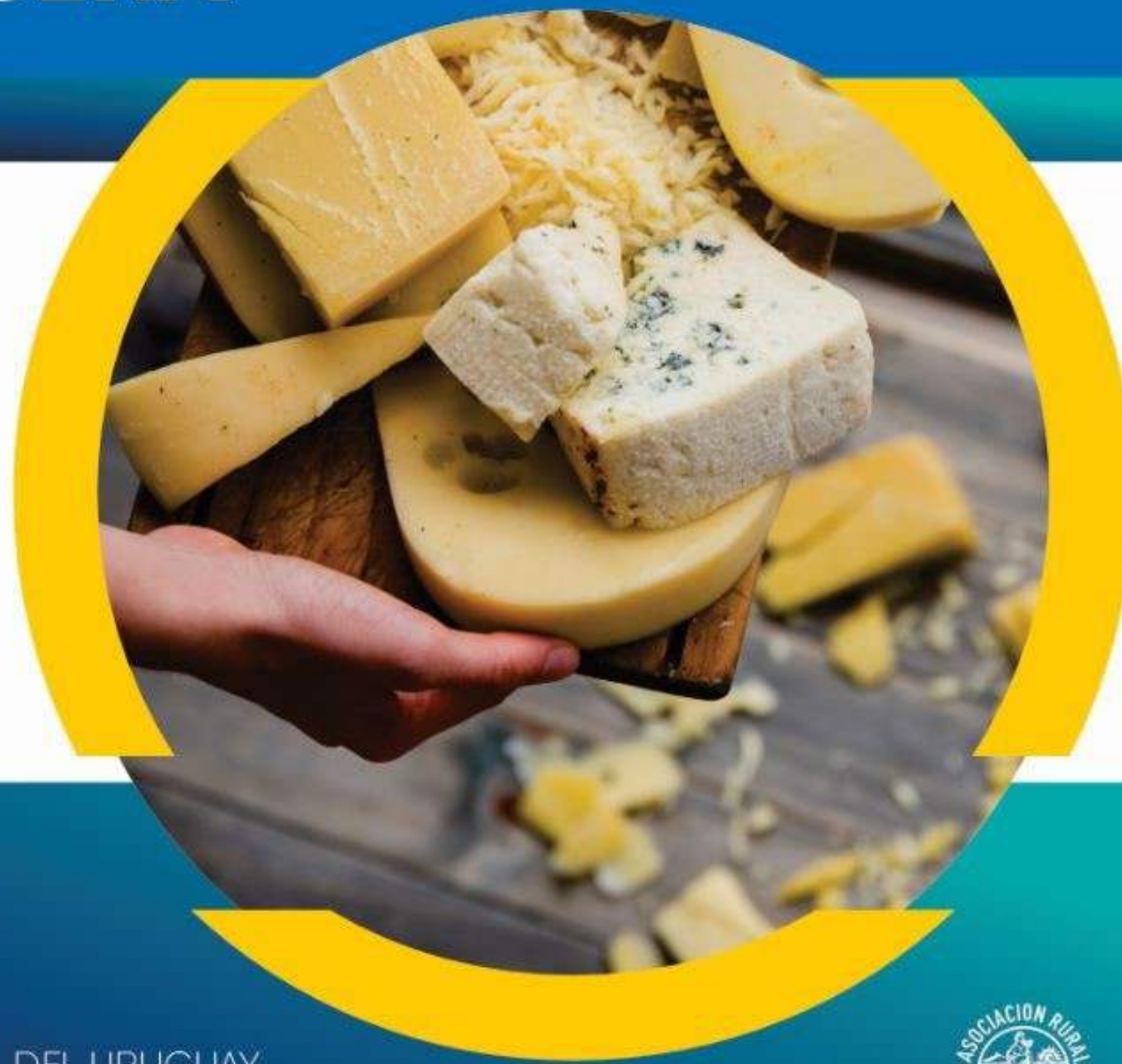

Portalechero.com

EN EL MARCO DE


Mercoláctea

DEL **1 AL 3 DE JUNIO**

EN EL PREDIO DE LA ASOCIACIÓN RURAL DEL URUGUAY



1er SALÓN DE CULTURA QUESERA

ORGANIZA



1er SALÓN DE CULTURA QUESERA

La cultura quesera implica el conocimiento de las variedades de quesos, de cortes, maridajes, usos en la gastronomía... pero también un mundo lleno de historias por descubrir.

Detrás de cada queso hay tradiciones, cultura heredada, sabores, texturas, aromas, paisajes, terruños, aprendizajes, creatividad, familias, historias, emociones.

Un mundo fascinante que hoy te abre sus puertas



Descubre los sabores más exquisitos de la mano de expertos queseros y sumérgete en una experiencia única que va a sorprender a tus sentidos.

Te sorprenderás de la variedad de quesos, sabores, historias y toda la cultura que lo envuelve.

Este salón fue ideado con la idea de abrir nuevas posibilidades tanto para queseros como al sector gastronómico, vendedores y consumidores a partir de transmitir el valor genuino de cada queso.



Cheese Market
Cocina en vivo
Degustaciones
Elaboración en vivo de Muzzarella
Mastercheese
Historias Queseras
Talleres y catas guiadas
Conferencias técnicas
Fondue de quesos
Espectáculos



INDUSTRIAS PYMES

QUESOS CON LECHE CRUDA

QUESOS CON OJOS

SUAVES

AROMÁTICOS

QUESOS CON LECHE
PASTEURIZADA

OVEJA
VACA

CABRA

INTENSOS

QUESOS DE ALTA
HUMEDAD

QUESOS DE PASTA HILADA

QUESOS DE MASA LAVADA

DELICIOSOS

ARTESANALES

QUESOS MADURADOS

PASTA DURA

QUESOS FRESCOS

SABORES ÚNICOS

CHEESE MARKET

10 a 18 hs



DULCESTE



FONDUE



sábado 3 de junio
PRESENTADO POR





TL Gabriela Lans

Técnica en Lechería
jurado en distintos concursos de quesos nacionales e internacionales. Participación activa desde hace más de 10 años en la dirección de la Asociación Uruguaya de Técnicos en lechería (AUTEL). Miembro del Equipo Técnico Central del Acuerdo Interinstitucional para el desarrollo de la quesería Artesanal.

Docente en cursos de especialización en quesos para FEPAL
(Federación Panamericana de la leche)
Asesora técnica de industrias lácteas



Master
cheese



**PRESENTADO
POR**





Elaboración de muzzarella en vivo

TL Diego Würth

TL Diego Würth

Técnico Lechero - Diplomado en Tecnología de Lácteos en la
Universidad Católica del Uruguay

Asesor técnico de industrias lácteas en Argentina y Uruguay

Juez de concursos queseros en Argentina, Colombia y Uruguay

Docente capacitador de la Academia Láctea de Portal Lechero

PRESENTADO POR



1er SALÓN DE
CULTURA QUESERA



ESPACIO QUESERITOS

Taller de elaboración de
muzzarella en vivo



A cargo de:

TL Diego Würth

Sábado 3 de Junio
15:30 a 17:00 hs



CASO DE ÉXITO

La tienda de quesos
que rompió el molde



DeGuarda
QUESOS CON PERSONALIDAD

Solange Porley

Lic. en Negocios internacionales. Empresaria. Propietaria de Tienda de Quesos DE GUARDA, especializada en quesos artesanales , algunos de ellos los ha creado junto a los productores.

Un negocio que rompió el molde, ya cuenta con varias sucursales en Montevideo y una en Punta del Este . Solange es también Jueza de los World Cheese Awards



COCINA EN VIVO



LUCAS FUENTE

SÁBADO 3 DE JUNIO

Chef con más de 15 años de experiencia en el mundo de la gastronomía, se formó en el IAG en Argentina, Trabajó en hoteles 5 estrellas y restaurantes en Argentina, Brasil y Uruguay. Tuvo la posibilidad de cocinar para Madonna, Tom Cruise, Nicolas Sarkozy, entre otros. Cocina en Tv abierta todas las semanas y editó su primer libro que ya va por la 4ta edición. Es responsable del área de Pastelería y Chocolatería en La Obrería



MARÍA CARVALLO

JUEVES 1 Y VIERNES 2 DE JUNIO

Maestra Técnica en gastronomía . Cocinera y Pastelera Docente de Gastronomía de la UTU. Chef del Hotel Nirvana de Colonia Suiza
Miembro de la Asociación Gastronómica del Uruguay
Apasionada del estudio de los quesos en la gastronomía



Para quienes
deseen tener una
experiencia aún
más completa,
podrán inscribirse
en los siguientes
talleres



1er SALÓN DE CULTURA QUESERA



TALLERES



SOLO
\$ 890

A cargo de:

Dra. Beatriz Coste
(experta argentina)

Presentados por



TALLER PARA SECTOR GASTRONÓMICO

¿Te gustaría aprender sobre los secretos del servicio de quesos y la diversidad que presenta Uruguay?

Dirigido al sector gastronómico: chefs, cocineros, empresas de catering, restaurantes y bares, estudiantes de cocina y vendedores de quesos.



TALLER: Cultura Quesera y Servicio de Quesos

**Jueves 1 de
Junio 16:00
a 18:00 hs**

Reserva tu lugar por
WhatsApp

099 237 566

CUPOS LIMITADOS

Descubre cómo la Cultura Quesera puede agregar valor a tu profesión o negocio gastronómico.

1er SALÓN DE
CULTURA QUESERA

Portalechero.com

CATAS GUIADAS

SOLO
\$ 590



A cargo de:

Dra. Beatriz Coste
(experta argentina)



A cargo de:

TL Sergio Borbonet
(experto uruguayo)

Presentada por



CATA GUIADA PARA PÚBLICO EN GENERAL

¿Te gustaría disfrutar de una deliciosa
degustación de quesos?



Elije el día y
horario que
prefieras

Reserva tu lugar por
WhatsApp

099 237 566

CUPOS LIMITADOS

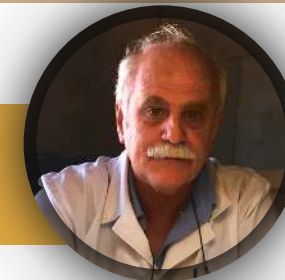
TALLERES PARA PÚBLICO GENERAL



TALLER: Cultura Quesera y Cata Guiada

Viernes 2 de Junio 16:00 a a 17:00 hs

A cargo del TL Sergio Borbonet



Sábado 3 de Junio 11:00 a a 12:00 hs

A cargo de la Dra. Beatriz Coste



Sábado 3 de Junio 17:00 a a 18:00 hs

A cargo del TL Sergio Borbonet



Salón de Cultura Quesera
del Uruguay - Mercoláctea
Uruguay 2023
Predio de la Asoc. Rural del
Uruguay (donde se hace la
Expo Prado)- Montevideo

Descubre los sabores más exquisitos de la mano de expertos queseros y sumérgete en una experiencia única que va a sorprender a tus sentidos. Conocerás su historia, tipos de queso y como degustarlos. Aprenderás a seleccionarlos, conservarlos y cómo acompañarlos.



EXPERTOS A TU ALCANCE



Dra. Elena Beatriz Coste



Doctora en Tecnología de Alimentos, Universidad de Córdoba (España), Ingeniera Zootecnista y Fotógrafa. Especialista en quesos y análisis sensorial. Docente investigador de la Facultad de Agronomía de la UBA Universidad de Buenos Aires y de la Universidad Nacional de Quilmes. Socia Fundadora de @quesarte_argentina, espacio de difusión de cultura quesera. Comunicadora y asesora de contenidos sobre quesos. Autora del libro “Guía de Quesos Especiales” .

Coordinadora de la Primera Diplomatura “Fromagelier: especialista en quesos”, Facultad de Bromatología, Universidad de Entre Ríos. Directora técnica, coordinadora y/o jurado de concursos nacionales e internacionales de quesos como el Cincho, World Cheese Awards, etc

Beatriz Coste es presentada por



Jucar s.a.
El mejor premio a su inversión



TL Sergio Borbonet



Técnico en lechería con amplia trayectoria en la industria láctea. Fue fundador de la Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería- AUTEL; de la Federación Panamericana de Lechería - FEPALE y de la Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos- SUCTAL. Ha dictado cursos, talleres y conferencias en Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, España, Guatemala, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, Venezuela, República Dominicana y Uruguay.

Ha sido integrante y/o Coordinador de Jurados en Concursos de Quesos en Uruguay y varios países de América. Autor de 3 libros queseros, entre ellos el premio al Mejor Libro de Quesos del Mundo que recibió en el XVII Gourmand World Cookbook Awards

**CHARLAS
TÉCNICAS Y
TALLERES PARA
QUESEROS E
INDUSTRIAS
LÁCTEAS**



1er SALÓN DE CULTURA QUESERA

Portalechero.com

TALLERES



SOLO
\$ 690

A cargo de:

Dra. Beatriz Coste
(experta argentina)

Presentados por



TALLER PARA QUESEROS

**TALLER: Evaluación
Sensorial como
herramienta de control
de calidad**



**Viernes 2 de
Junio 10:00
a 11:30 hs**

Reserva tu lugar por
WhatsApp

099 237 566

CUPOS LIMITADOS

**Dirigido a queseros artesanales e industriales, técnicos leche
estudiantes y profesionales afines.**



Tamires Messias Nascimento

Química – Universidade Federal de
Juiz de Fora/ UFJF – Juiz de Fora –
MG , Brasil

Curso Técnico em Leite e Derivados
(Laticínios) - Instituto de Laticínios
Cândido Tostes – Juiz de Fora - MG
Asesora de industrias lácteas y
Coordinadora de proyectos en la
empresa Saporitti

Entrada
libre y
gratuita

1er SALÓN DE
CULTURA QUESERA

Portalechero.com

CONFERENCIA

Coadyuvantes para mejora del
rendimiento en quesos



Con Tamires Messias Nascimento

Viernes 2 de Junio 11:30 a 12:00 hs

Dirigida a queseros e industrias lácteas

Presentado por:





Paola de León

Técnica en Lechería egresada de la Escuela Su[perior de Lechería de Colonia Suiza. Presidente de AUTEL Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería. Asesora Técnica y ventas de Nortedur (representante de Chr Hansen en Uruguay) ,. Jueza nacional e internacional de concursos de quesos.



Silvana Burucúa

Técnica en Industrias Lácteas, egresada de la Escuela Su[perior de Lechería de Colonia Suiza. Estudiante avanzada de la licenciatura en Ciencias y Tecnología de Lácteos de la UTEC,. Asesora Técnica y ventas de Nortedur (representante de Chr Hansen en Uruguay) .

Entrada
libre y
gratuita

1er SALÓN DE
CULTURA QUESERA

Portalechero.com 

CONFERENCIA

Pequeño cambio, grandes diferencias:
innovación en rendimiento quesero



TIL Silvana Burucúa



TL Paola de León

Dirigida a queseros e industrias lácteas

Viernes 2 de Junio
12:00 a 12:30 hs

Presentado por:

nortedur NS

CHR HANSEN
Improving food & health





1er SALÓN DE CULTURA QUESERA PROGRAMA



PROGRAMA

JUEVES 1 DE JUNIO

Este programa podrá ser modificado e acuerdo a los requerimientos de la organización o casos de fuerza mayor

HORARIO	ESPACIO	ACTIVIDAD
09:00 a 11:00 hs	Cheese market	Apertura del Cheese market
14:00 a 15:00	Cocina	Cocina en vivo con quesos como protagonista
15:00 a 16:00	Cocina	MASTERCHEESE (INALE): como seleccionar, conservar y degustar quesos
16:00 a 16:30	Cocina	Historias Queseras contadas por queseros
16:00 a 18:00 hs	Salón de talleres y conferencias	Taller de Cultura Quesera y Servicio de Quesos (PARA GASTRONÓMICOS: chefs, estudiantes de gastronomía, restaurantes, bares y vendedores de quesos) - ACTIVIDAD PAGA - INSCRIPCIÓN PREVIA - CUPOS LIMITADOS
09:00 a 18:00 hs CHEESE MARKET		

PROGRAMA

VIERNES 2 DE JUNIO

Este programa podrá ser modificado e acuerdo a los requerimientos de la organización o casos de fuerza mayor

HORARIO	ESPACIO	ACTIVIDAD
10:00 a 11:30 hs	Salón de talleres y conferencias	Taller PARA QUESEROS E INDUSTRIAS LÁCTEAS : Evaluación Sensorial como herramienta de control de calidad ACTIVIDAD PAGA - INSCRIPCIÓN PREVIA - CUPOS LIMITADOS a cargo de la experta argentina Beatriz Coste
11:30 a 12:30 hs	Salón de talleres y conferencias	Conferencias para queseros e industrias lácteas a cargo de Nortedur / Chr Hansen y LG Saporitti
12:30 a 13:30 hs	Cocina	Elaboración de Muzarella en vivo a cargo del TL Diego Würth
14:00 a 15:00 hs	Cocina	Cocina en vivo con María Carvallo + Historias Queseras
15:00 a 16:00 hs	Cocina	Caso de Éxito: DE GUARDA: estrategias de ventas en la tienda de quesos que rompió el molde. Con Solange Porley
16:00 a 18:00 hs	Salón de talleres y conferencias	Taller de Cultura Quesera y Cata Guiada. Descubre los sabores más exquisitos y sumérgete en una experiencia única a cargo del experto Sergio Borbonet ACTIVIDAD PAGA CON INSCRIPCIÓN PREVIA - CUPOS LIMITADOS
09:00 a 18:00 hs CHEESE MARKET		

PROGRAMA

SÁBADO 3 DE JUNIO

Este programa podrá ser modificado e acuerdo a los requerimientos de la organización o casos de fuerza mayor

HORARIO	ESPACIO	ACTIVIDAD
11:00 a 12:00 hs	Salón de talleres y conferencias	Taller Sensorial y Cata Guiada , un festival a los sentidos a cargo de la referente y experta Dra Beatriz Coste (para público en general) ACTIVIDAD PAGA - INSCRIPCIÓN PREVIA - CUPOS LIMITADOS
12:00 a 13:00 hs	Cocina	Cocina en vivo con quesos + Historias Queseras
13:00 a 14:30 hs		Danzas Típicas de Colonia Suiza
14:30 a 15:30 hs	Cocina	Cocina en vivo con LUCAS FUENTE
15:30 a 16:00 hs	Cocina	Historias Queseras
16:00 a 17:00 hs	Cocina	QUESERITOS (Para adultos y niños) + Elaboración de Muzarella en vivo, a cargo del TL Diego Würth
17:00 a 18:00 hs	Salón de talleres y conferencias	Taller de Cultura Quesera y Cata Guiada a cargo del experto quesero TL Sergio Borbonet (ACTIVIDAD PAGA CON INSCRIPCIÓN PREVIA - CUPOS LIMITADOS)
09:00 a 18:00 hs CHEESE MARKET		FONDUE DE QUESOS DE AUTEL

UBICACIÓN

El ingreso a MERCOLÁCTEA se realiza por Av. Buschental.
MERCOLÁCTEA COBRA UN INGRESO DE \$ 150 PESOS URUGUAYOS



UBICACIÓN

Está ubicado sobre la "calle principal" del predio ferial de la Asociación Rural del Uruguay (Prado- Montevideo) y a pocos metros de la entrada principal de la Mercoláctea.

ESPACIO

El 1er Salón de Cultura Quesera tendrá lugar en un amplio espacio cerrado de casi 500 Mts2.



1er SALÓN DE **CULTURA QUESERA**

Una oportunidad como nunca antes
para conocer, aprender, saborear y
disfrutar de la riqueza quesera del
Uruguay



1er Salón de CULTURA QUESERA



AUSPICIAN



COLABORAN



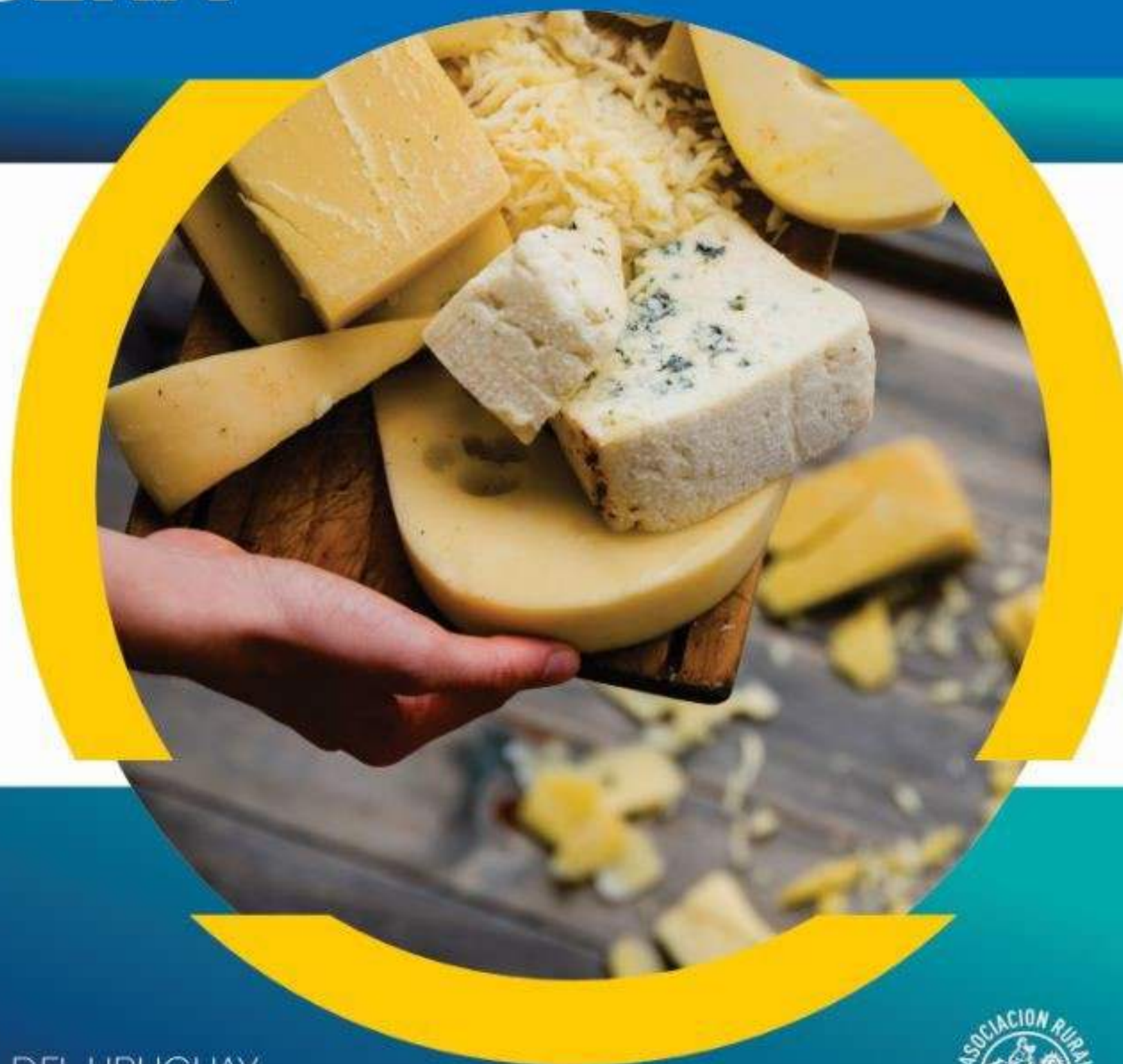
1er SALÓN DE **CULTURA QUESERA**


Portalechero.com

EN EL MARCO DE



Mercoláctea



Informes



099 237 566

DEL 1 AL 3 DE JUNIO

EN EL PREDIO DE LA ASOCIACIÓN RURAL DEL URUGUAY





La mesa está servida

Te esperamos