1er SIMPOSIO DE
INNOVACIÓN LÁCTEA

VIERNES 16 DE MAYO

Mercoláctea

DEL 15 AL 17 DE MAYO

RURAL DEL PRADO

ORGANIZA:

Portalechero.com

INNOVALAC

El 1er Simposio de Innovación Láctea, INNOVALAC, será un evento de un día diseñado para reunir a profesionales, investigadores y empresarios del sector lácteo.

El objetivo es conocer tendencias, fomentar la innovación y el intercambio de conocimientos en el sector lácteo industrial, abordando los desafíos actuales y las oportunidades futuras.

Contará con conferencias de destacados especialistas de la región.

INNOVALAC busca ser un punto de encuentro para todos los actores de la industria láctea, promoviendo un espacio de conocimiento de nuevas tecnologías nuevos paradigmas y nuevos recursos orientados a un futuro innovador y sostenible.

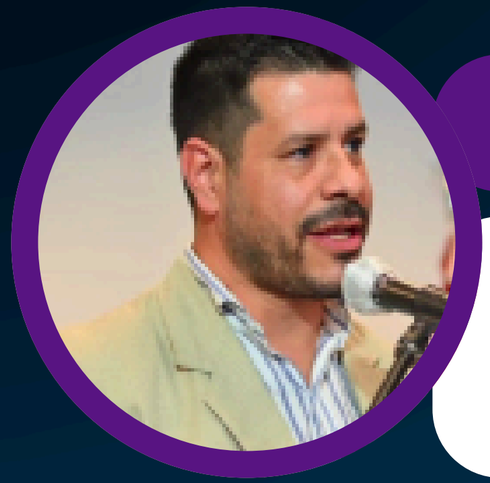
¿ Cómo **BLOCKCHAIN** y la **INTELIGENCIA ARTIFICIAL** están revolucionando la producción y distribución de lácteos?

¿ Es posible y sostenible una empresa **SIN JEFES NI GERENTES** ? ¿Cómo funciona? ¿ Afecta la productividad?

¿ Cómo el **ANÁLISIS SENSORIAL** me ayuda a detectar defectos en quesos o problemas de producción?

¿ Cómo las **INVESTIGACIONES** recientes realizadas en la UTEC pueden ayudar en mi producción?

INNOVALAC



Ing. Martín Córdoba

Innovación Láctea 4.0: Cómo BLOCKCHAIN y la INTELIGENCIA ARTIFICIAL están revolucionando la producción y distribución de lácteos.

Ingeniero en Sistemas - Docente e Investigador de la Universidad Nacional de Villa María, Córdoba , Argentina.
CEO DE FACTORIS SAS. : Creador de Software Ignito.

En su conferencia nos mostrará como la tecnología Blockchain puede mejorar la cadena de suministro especialmente en quesos de alto valor, integrándose con tecnologías como RFID. Esto es clave para mejorar la transparencia, trazabilidad y eficiencia en las operaciones de la cadena de suministro.
Como la automatización como Blockchain y contratos inteligentes puede reducir los tiempos de preparación de pedidos y tiempos de respuesta.

Como la IA, a través de diferentes algoritmos, podría identificar en diferentes fases del proceso productivo de los quesos, fallas o anomalías para tomar acciones preventivas.

Álvaro Ugartemendía

Gestión del personal: trabajo sin jefes ni gerentes
¿Cómo funciona un modelo de gestión horizontal?
El caso de Lácteos CDS.

CEO de Lácteos Capilla del SE Villa María, Córdoba , Argent

La pyme láctea surgida en 2006 en Villa María es uno de los grandes ejemplos de superación sectorial. Su responsable, Alvaro Ugartemendía, es la clave en todo esto. Su plasticidad de ideas y de gestión permite avances que para otras empresas son impensados. Es caso de estudio en ámbitos universitarios, por la innovación disruptiva en productos y en su modelo productivo y de recursos humanos.

Además innova en productos : Junto a INTA patentaron un queso que colabora en la reducción de colesterol, citado esto por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) como caso de éxito. También elaboran productos con alto contenido de ácido linoleico conjugado (CLA), que se producen a partir de dietas modificadas en las vacas, quesos sin lactosa y más.

Dr. Tomás López

Recientes Investigaciones lácteas realizadas por la UTEC (Universidad Tecnológica del Uruguay).

Es Químico Farmacéutico egresado de la Universidad de la República-UDELAR, Máster y Doctor por la Universidad Autónoma de Barcelona (Programa de doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; mención europea otorgada).

Es Coordinador de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos de la Universidad Tecnológica (UTEC), Profesor Senior UTEC (Encargado de las unidades curriculares Tecnología de Lácteos I y II) y es Profesor Agregado del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Química (Udelar; encargado de la asignatura Toxicología Alimentaria). Su actividad investigadora abarca: aplicación de tecnologías emergentes para el procesamiento de alimentos (alta presión hidrostática y de altas presiones dinámicas); inocuidad alimentaria; nanotecnología aplicada a alimentos; ciencia y tecnología de productos lácteos; desarrollo de productos tradicionales y novedosos.

Dra. Elena Beatriz Coste

TALLER TEÓRICO - PRÁCTICO: Análisis Sensorial como herramienta de control de calidad

Doctora en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Córdoba, España e Ingeniera Zootecnista. Especialista en análisis sensorial de alimentos y quesos. Ha dictado cursos y capacitaciones sobre quesos y su maridaje.

Docente investigador de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y de la Universidad Nacional de Quilmes. Coordinadora de la Diplomatura “Fromagelier”, Universidad de Entre Ríos y Directora de la formación “Frommelier”, Centro de Diplomacia Karina Vilella. Autora del libro “Guía de Quesos Especiales” (2011) y de numerosas publicaciones científicas y de divulgación.

Es Jurado y/o Directora técnica de Concursos de quesos de Argentina (2005 a la actualidad), actualmente Coordinadora del Concurso Nacional de Quesos (2023 y 2024). Jurado del World Cheese Awards (2021 al 2024), Mondial du Fromage (2023), ExpoQueijo (2024), Copa América del Queso (2023 y 2024), Concurso Cincho, España (2022 y 2024) entre otros. Hasido entrevistada como especialista por numerosos medios de comunicación.

PROGRAMA (comienzo puntual)

13:45 a 14:00 hs	• Bienvenida
14:00 a 15:00 hs	• Innovación Láctea 4.0: Cómo blockchain e IA están revolucionando la producción y distribución de lácteos. **Martín Córdoba** - CEO de Factoris (Villa María - Argentina)
15:00 a 15:20 hs	• Innovaciones **Sacco** 2025
15:20 a 16:20 hs	• Gestión del personal: trabajo sin jefes ni gerentes ¿ Cómo funciona un modelo de gestión horizontal?. El caso de Lácteos CDS. **Álvaro Ugartemendía** - CEO de Lácteos CDS (Villa María - Argentina)
16:20 a 16:40 hs	• Innovaciones **Nortesur - Novonesis**
16:40 a 17:30 hs	• Recientes Investigaciones lácteas realizadas por la UTEC (Universidad Tecnológica del Uruguay). **Dr. Tomás López - UTEC** (Uruguay)
17:30 a 19:30 hs	• Taller práctico: Análisis Sensorial como herramienta de control de calidad (puedes traer tus quesos si deseas). **Dra. Beatriz Coste** - UBA- UNQ - UNER - Quesarte (Argentina)

INNOVALAC

Inscripciones: FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN CLICK AQUI

Valor de la Inscripción: $ 2000 pesos uruguayos

Incluye café y materiales para el taller práctico de análisis sensorial.
Empresas o personas que requieran factura: deberá adicionar IVA

Información: 099 237 566

Portalechero.com

INNOVALAC

Portalechero.com

Mercoláctea

AUSPICIAN

SACCO system
Supporting food culture & life

Tanyvel s.a.
INNOVACION TECNOLOGICA CONSTANTE

nortesur NS

novonesis

LG

SAPORITI

Jucar s.a.
El mejor premio a su inversión

LEVETECH S.A.

COLABORAN

pef

SALUS

ESCUELA SUPERIOR DE LECHERÍA
Colonia Suiza URUGUAY

INNOVALAC

1er. Simposio de INNOVACIÓN LÁCTEA

Organiza

Portalechero.com

En el marco de

URUGUAY 2023
Mercoláctea