

Agenda I Feria Láctea

📍 ¡Llegó el momento de vivir el sabor, la tradición y la innovación del Cauca! La **Primera Feria Láctea del Cauca** será un espacio para aprender, disfrutar y apoyar a nuestros productores locales.

Talleres, conferencias, degustaciones y experiencias únicas te esperan el **13 y 14 de septiembre** en el **Centro Comercial Campanario**.

- **Talleres para niños:** Se realizarán tres talleres dirigidos a niños, con un cupo máximo de 20 niños por taller. Estos talleres buscan sensibilizar a los más niños y niñas sobre la importancia de los productos lácteos y su proceso de producción.
- **Taller con la Maestra Quesera Gloria López:** Desde Medellín, la experta compartirá conocimientos especializados sobre la cultura de producción y consumo de quesos maduros, además de realizar una degustación de quesos maduros para las unidades productivas y el público asistente.
- **Taller de cocina con el Chef Freddy Mesías:** Con una duración de una hora y media, este taller titulado “Quesos y sus usos en la cocina” está dirigido tanto a unidades productivas como al público en general. Durante la sesión, el Chef Freddy Mesías presentará diversas preparaciones culinarias que destacan la versatilidad del queso como ingrediente principal.
- **Show del queso hilado:** experiencia culinaria interactiva y visual en la que los asistentes son testigos en tiempo real de la transformación del queso fresco, mediante el proceso artesanal del hilado. Durante el show, un maestro quesero especializado prepara el queso en caliente, estirándolo hasta formar finas hebras elásticas, mientras explica al público el proceso, sus raíces culturales y los secretos detrás de esta técnica ancestral .

Para complementar la experiencia, se ofrecerán degustaciones de diferentes productos lácteos y actividades publicitarias que promoverán la marca y los productores participantes.

Componente académico

- Este evento representa una oportunidad significativa para fortalecer el sector lácteo del Cauca, promoviendo el desarrollo económico y social de las comunidades productoras, y fomentando el consumo responsable y consciente de productos lácteos en toda la región.

Conferencias



- **Conferencia 1:** Natural, sostenible y digital: tendencias clave del sector lácteo, presentada por Ing. Mg. Yeraldin Lucio Idrobo de la Universidad de Comfacauca.
- **Conferencia 2:** Cómo producir leche para la elaboración de queso, a cargo de Doc. Hernán Garcés Sandoval, Gerente del Comité de Ganaderos del Cauca.
- **Conferencia 3:** La importancia de la leche y sus derivados lácteos en la nutrición humana, presentada por Mg. Ángela Fernanda Ruano Aguilar, Nutricionista dietista y Coordinadora del programa de Nutrición y Dietética en la Universidad María Cano.
- **Conferencia 4:** Agroindustria Quesera: Estrategias Prácticas para la Competitividad Local, presentada por Ing. Mg. Clara Lemos, ingeniera Agroindustrial y docente del componente lácteo en la Universidad del Cauca.