

**24 y 25 de mayo • 2024**

 **Parque del Conocimiento**

Posadas, Misiones | Argentina


# ExpoTe

A R G E N T I N A

**El origen del té  
en tierra roja**

ORGANIZA

+ info 3764.683638

  ExpoTeArgentina

cocinamisionera@gmail.com

MISIONES



## Expo Té Argentina | Programa general Día #1 | Viernes 24 de mayo de 2024

---

- **A | Escenario Mayor | Living Protocolo | Pabellón #3**

1. 1500 hs | Apertura. Palabras de bienvenida. Anfitriona: Julieta Martínez
  2. 1800 hs | Inauguración oficial de la muestra
  3. 1900 hs | Té, camino de turismo gastronómico. Charla. Ministerio de Turismo
  4. 2100 hs | Cierre
- 

- **B | SUM | Polo Industria | conversatorio | Pabellón #3**

15:30 | Apertura. Ministerio de Industria. Anfitriona: Graciela de Moura

1. 16:00 – 16:30 hs | “Sistema Único de Certificación Participativa”. Expositor: Viviana Sieb. Directora de Certificación Participativa, Presidente del Consejo Provincial de Agroecología. Ministerio de Agricultura Familiar.
2. 17:00 – 17:30 hs | “Mi primera exportación”. Herramientas de comercio exterior y presentación del Programa integral del Ministerio de Industria para expandir las oportunidades de acceso al mercado internacional para las industrias misioneras. Expositora: Yésica Guzmán. Asesora en Comercio Exterior y Coordinadora del programa Mi primera exportación, Ministerio de Industria de Misiones
3. 18:00 – 18:30 hs | “Productos Misioneros”. Agenda y objetivos de una marca colectiva para visibilizar el trabajo local y desarrollar más mercados con valor agregado en origen. Expositora: Natalia Novaresio, Subsecretaria de Comercio e Integración, Ministerio de Acción Cooperativa Mutua, Comercio e Integración de Misiones
4. 19:00 – 19:30 hs | "Técnicas tradicionales para la mejoría del té artesanal". Expositor: Ryan Hollibaugh. Co-founder de Peichen Tea Palace
5. 20:00 – 20:30 hs | “DONDE NACEN LOS AROMAS. Historias y secretos del té”. Presentación del libro de María Rosa Grandes. Creadora de Hermelinda Exceptional Blend

+ info 3764.683638

  ExpoTeArgentina  
cocinamisionera@gmail.com

Subsecretaría de Turismo Gastronómico  
Colón 1985, Posadas, Misiones (3300)

**MISIONES** | Ministerio de Turismo



---

- **C | Master Class | Disertaciones | Teatro de Prosa**

15:15 | Inscripción. Apertura. Anfitriona: Florencia Goncalves

1. 15:30 – 16:10 hs | “El Té en el código alimentario argentino”. Presente pasado y futuro. Disertante: Dra. Analía Yamaguchi.
2. 16:20 – 17:00 | “El Té Gourmet Argentino”. Una mirada desde la sociología y la antropología del té gourmet argentino, identidad y sentido de permanencia en el consumidor. Disertante: Horacio Bustos.
3. 17:15 – 18:00 | “Experiencia Alegrarte: el rol del consumidor para pensar una marca de exportación” | Disertante: Carla Seewald. Alegrarte
4. 18:15 – 19:00 | “Cultivo y Elaboración de té en hebras con Certificación Agroecológica Alma Annette”. Disertante: Ing Iván Sand. Alma Annette
5. 19:15 – 20:00 | “Té del Futuro: Innovación con Inteligencia Artificial para Consumidores y Emprendedores”. Disertante: Mónica Escobar. Estudio Mundo del Té.

20:15 | Agradecimientos. Cierre. Ministerio de Turismo


---

- **D | Sala Ejecutivo de vinculación comercial | Polo Acción Cooperativa | Pabellón #3**

1. 15:30 – 20:00 hs | Anfitriona: Lic. María Eugenia Gómez, Directora de Comercio Exterior, Ministerio de Acción Cooperativa Mutual, Comercio e Integración de Misiones | Los elaboradores misioneros de té gourmet, artesanales y tea blenders contarán con un espacio comercial exclusivo para mantener reuniones de negocios con las gerencias comerciales de empresas compradoras que participarán del evento.

---

+ info 3764.683638

  ExpoTeArgentina  
cocinamisionera@gmail.com

**Subsecretaría de Turismo Gastronómico**  
Colón 1985, Posadas, Misiones (3300)

**MISIONES** | Ministerio de Turismo



## Expo Té Argentina | Programa general Día #2 | Sábado 25 de mayo de 2024 |

---

- **E | Curso de Introducción al Té Argentino | Teatro de Prosa**

10:00 | Inscripciones. Anfitriona: Mgr Josefina Pividori, Directora de Comunicación del Ministerio del Agro. Apertura: Mgr Luciana Imbrogno, Subsecretaria de Desarrollo y Producción Vegetal del Ministerio del Agro.

1. 10:30 | Introducción al Té Argentino: Orígenes del té en Misiones, avances tecnológicos y situación actual | Disertante: Ing. Agr. Helmuth Kummritz, Ministerio del Agro y la Producción de Misiones.
  2. 11:10 | Características edafoclimáticas de la zona productora de té en Misiones: Condiciones de clima y suelo que definen las cualidades del té argentino. Programa de Mejoramiento de INTA | Disertante: Ing. Agr. Sandra Molina, INTA EEA Cerro Azul
  3. 11:50 | Carbono Zero: ¿Qué es?, ¿Cómo se mide? ¿Cuál es la tendencia mundial? Estándares que se están imponiendo. ¿Qué piden los consumidores de los países desarrollados? | Disertante: Andrea Berg, Jefa de Sustentabilidad de Finlays Argentina.
  4. 12:30 | Tipos de té que se elaboran artesanalmente: Descripción de los procesos de Elaboración. Breve reseña: ¿Cómo adquirieron saberes del té? Experiencias realizadas para obtener tés gourmet | Disertantes elaboradores de té Gourmet: Adriana Yáñez y Pablo Machicote.
- 

- **F | Escenario Mayor | Living Protocolo | Pabellón #3**

1. 1500 hs | Apertura. Himno Nacional Argentino. Anfitriona: Julieta Martínez
2. 1800 hs | De Actores y Comunidad: Oberá, polo de productividad. Charla
3. 1830 hs | De Actores y Comunidad: Posadas, polo de consumo. Charla
4. 2000 hs | Lanzamiento edición 2025
5. 2030 hs | Celebración: Ballet Oficial P. del Conocimiento y Grupo Salamandra
6. 2100 hs | Cierre

+ info 3764.683638

  ExpoTeArgentina  
cocinamisionera@gmail.com

Subsecretaría de Turismo Gastronómico  
Colón 1985, Posadas, Misiones (3300)

**MISIONES** | Ministerio de Turismo



- **G | SUM | Polo Industria | conversatorio | Pabellón #3**

15:00 | Apertura. Ministerio de Industria. Anfitriona: Graciela de Moura

1. 15:30 – 16:00 hs | “Ta-Té-Ti”. Siete cuentos relatan la historia del té en la región. Presentación de libro para chicos. Expositora: Avelina Vizcaychipi
2. 16:30 – 17:00 hs | “Sabor a Lotta: a qué sabe el helado de té”. Presentación de sabores originales y carta regional exclusiva. Origen de los ingredientes y respuestas de turistas. Expositor: Nicolás Beretta. Lotta Helados
3. 17:30 – 18:00 hs | “Matcha Argentino”. Polvo finamente molido de hojas de té verde. Poderoso antioxidante elaborado en Eldorado por Fidel Foods. Expositor: Leonardo Paredes. Fidel Foods
4. 18:30 – 19:00 hs | Booch Kombucha! La kombucha, una bebida fermentada milenaria a base de té, finalmente se incorporó al Código Alimentario Argentino y se abre camino en nuestro país luego de revolucionar las góndolas de bebidas saludables en el exterior. Expositor: Manuel Garcia Laborde. Booch Kombucha.
5. 19:30 – 20:00 hs | “Fazenda de chá: té en Brasil”. Tres generaciones de té en la localidad de Registro. Expositor: Milton Amaya (San Pablo, BR).

---

- **H | Master Class | Disertaciones | Teatro de Prosa**

15:00 | Inscripción. Apertura. Ministerio de Turismo

1. 15:30 – 16:10 hs | “Experiencia Cafetos: diseño de carta de té con identidad misionera. De mitos y leyendas en una taza”. Expositor: Rafael Ortega. Cafetos
2. 16:20 – 17:00 | “El té y el mate argentinos: la maravillosa tierra colorada los vio nacer y desarrollar su identidad y fuerza propia”. Si bien poseen perfiles organolépticos distintos, hay una práctica en donde pueden encontrarse: el tea blending. Disertante: Marcela Klionski. Escuela de té & infusiones Maršai

+ info 3764.683638

  ExpoTeArgentina  
cocinamisionera@gmail.com

Subsecretaría de Turismo Gastronómico  
Colón 1985, Posadas, Misiones (3300)

**MISIONES** | Ministerio de Turismo



3. 17:15 – 18:00 | “Evaluación de Huellas Ambientales mediante el enfoque de Análisis de Ciclo de Vida en la producción de té”. Disertante: Eugenio Micucci, INTI NEA.
  4. 18:15 – 19:00 | “Etiqueta de Té”. Disertante: María Rosa Grandes. Creadora de Hermelinda Exceptional Blend
  5. 19:15 – 20:00 | “En Búsqueda de la Identidad: El Té Artesanal en Sudamérica”. Disertante: Ryan Hollibaugh. Co-founder de Peichen Tea Palace
  6. 20:15 – 20:50 hs | “Producción Orgánica argentina”. Disertante: Ing. Facundo Soria. Secretaría de Bioeconomía de la Nación.
- 20:15 | Agradecimientos. Cierre. Ministerio de Turismo

---

- **I | Sala Ejecutivo de vinculación comercial | Polo Acción Cooperativa | Pabellón #3**


1. 15:30 – 20:00 hs | Anfitriona: Lic. María Eugenia Gómez, Directora de Comercio Exterior, Ministerio de Acción Cooperativa Mutual, Comercio e Integración de Misiones | Los elaboradores misioneros de té gourmet, artesanales y tea blenders contarán con un espacio comercial exclusivo para mantener reuniones de negocios con las gerencias comerciales de empresas compradoras que participarán del evento.

---

- **J | Salón de Té | Polo Cocina Misionera | 15:00-21:00 hs | Pabellón #3**

1. Café París | Anfitriones: Silvia Borjas y Marcelo Tronzano
2. Cafetos | Anfitriones: Lucía López Ricci y Rafael Ortega
3. La Farigola | Anfitriones: Maura Fuchs y Alejo Nucci
4. Nueztra | Anfitrionas: Florencia Fuchs y Andrea Hultgren
5. Terre Rouge | Anfitriones: Anfitriones: Mauro Godoy y Cristian Breard
6. Toresco | Anfitriones: Soledad Albornoz y Sebastián Barbudez

+ info 3764.683638

  ExpoTeArgentina  
cocinamisionera@gmail.com

Subsecretaría de Turismo Gastronómico  
Colón 1985, Posadas, Misiones (3300)

**MISIONES**

Ministerio  
de Turismo