Cámara de Comercio del CAUCA

COMUNICADO DE PRENSA

FECHA: 09 de abril 2026

2da Feria Láctea: Orgullo, Herencia y Sabor Caucano



Con el objetivo de fortalecer la cadena láctea y promover el desarrollo sostenible de las unidades productivas del departamento, la Cámara de Comercio del Cauca, en alianza estratégica con la Compañía Energética de Occidente (CEO) y su Fundación Promigas, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo e iNNpulsa Colombia, anuncian oficialmente la realización de la II Feria Láctea: Orgullo, Herencia y Sabor Caucano.

Este evento, que se consolida como el principal escenario de visibilidad para el sector lácteo, busca potenciar las capacidades técnicas y comerciales de las unidades productivas beneficiarias de la estrategia Zasca Lácteo. A través de esta plataforma, se brindará formación especializada y se generarán oportunidades de negocio reales para los productores locales.

OFICINA DE MERCADEO Y COMUNICACIONES
CÁMARA DE COMERCIO DEL CAUCA
cccauca@cccauca.org.co

@cccauca
www.cccauca.org.co

La realización de esta segunda versión destaca el impacto de la colaboración entre la Compañía Energética de Occidente (CEO) y su Fundación Promigas junto a la Cámara de Comercio del Cauca. Esta alianza ha sido fundamental para fortalecer el tejido empresarial rural, permitiendo que la estrategia Zasca Lácteo escale su impacto en la región. Al integrar recursos y conocimientos, estas organizaciones han facilitado que los productores del Cauca mejoren su productividad y se posicionen con estándares de calidad superiores, asegurando que el desarrollo económico llegue directamente a las familias campesinas.

Esta unión institucional, que suma a actores como el Consorcio Zasca (Ayuda en Acción y Lácteos Colombia), gremios y la academia, reafirma el compromiso de transformar la herencia láctea del Cauca en un motor de competitividad y bienestar social
El principal objetivo de esta iniciativa es potenciar las capacidades técnicas, comerciales y de visibilidad de 40 unidades productivas beneficiarias de las cohortes I y III del programa Zasca lácteo. Para lograrlo, se llevarán a cabo espacios de formación especializada, actividades de promoción y generación de oportunidades de negocio, a través de talleres prácticos, ruedas de negocio y la feria comercial.

Detalles del Evento

La Feria Láctea se realizará los días **11 y 12 de abril** en **Campanario Centro Comercial** a partir de las **9:00 a.m.** El evento está diseñado para ofrecer una experiencia entretenida para todos los públicos, promoviendo el conocimiento y el consumo de productos lácteos en la región.
Se contará con la participación de 40 unidades productivas, las cuales presentarán una variedad de productos lácteos de alta calidad. Entre los productos destacados se encuentran los tradicionales quesos campesinos, quesos doble crema, yogurt, queso de cabra y otros derivados lácteos que reflejan la riqueza y diversidad de la producción local.
Se invita a toda la comunidad a participar en esta celebración que combina educación, cultura y gastronomía, contribuyendo al desarrollo económico y social de la región.

OFICINA DE MERCADEO Y COMUNICACIONES
CÁMARA DE COMERCIO DEL CAUCA
cccauca@cccauca.org.co

Actividades Programadas

- Talleres para niños: Se realizarán dos talleres dirigidos a niños, con un cupo máximo de 25 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. Enlaces de inscripción: Día 1 (sábado, 5:00 pm): https://forms.gle/uxV8bLVWE8uYHeGc8 - Día 2 (domingo, 2:00 pm): https://forms.gle/pXhknJs7cjUQYDXS9
- Cata de Kumis Patiano (sábado, 2:30 pm): Una experiencia sensorial única para descubrir el auténtico Kumis Patiano. Aprenderemos a identificar su textura cremosa, su equilibrio perfecto entre acidez y dulzor, y ese aroma artesanal que lo distingue. Un homenaje al saber tradicional de nuestra región en un solo sorbo.
- Cata de quesos frescos (sábado, 5:00 pm): Descubre la frescura y el valor nutricional de nuestros quesos caucanos. En esta experiencia sensorial, exploraremos la suavidad de las texturas, la delicadeza de los aromas lácteos y el equilibrio de sal de las variedades de nuestra región.
- Cocina en vivo (Sábado, 4:00 a 5:00 p.m. y Domingo, 3:00 a 5:00 p.m): Un espectáculo gastronómico donde la técnica y el sabor se encuentran. Observaran en tiempo real cómo chefs expertos integran nuestros mejores productos lácteos en recetas creativas, prácticas y nutritivas. Del campo al fogón, descubra la versatilidad de la leche en la cocina moderna.
- Lactojuegos (domingo, 8:00 a.m.): ¡Salta, juega y toma leche!: A través de Lactojuegos, los más pequeños aprenderán jugando a descubrir de dónde viene la leche. Este es un espacio para reír, moverse y crecer con hábitos saludables. Porque cuando un niño se conecta con el campo, no solo aprende... también empieza a quererlo y a cuidarlo.
- Enlace de inscripción: https://forms.gle/t8MdusThfVUQULot8

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

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