

Jornada d'actualització sector lacti català 2024

Jornada tècnica en línia

Dimarts 17 de desembre de 2024

Presentació

El sector lacti català afronta el futur amb moltes incerteses. Veiem una estabilització o baixada del consum de llet i productes làctics, sigui per motius demogràfics o de competència amb altres aliments d'origen vegetal; i també es constata la manca d'una xarxa forta d'empreses o cooperatives transformadores de la llet en productes d'alt valor, el que comporta una competència molt limitada per la compra de llet fresca als ramaders. A més, es produeix poc formatge, que és un producte d'alt valor afegit, que implica la utilització de grans volums de llet fresca (per obtenir 1 kg de formatge, necessitem 8-10 litres de llet crua). En aquest context hi ha, però, diferents iniciatives que aporten un raig de llum positiva, i de les quals farem un esbós en aquesta jornada oberta a tot el sector lleter.

Inscripcions

A través d'IRTA: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Institut de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries (IRTA)
Javier Tobal
A/e: javier.tobal@irta.cat

Programa

- | | |
|---------|--|
| 9.45 h | Presentació de la jornada
Xavier Felipe. Investigador de l'IRTA |
| 9.50 h | Què vol dir un Hub làctic de Catalunya?
Xavier Felipe. Investigador de l'IRTA |
| 10.00 h | Presentació de l'Institut Làctic de Catalunya
Àlex Bach. Director Institut Làctic de Catalunya |
| 10.10 h | Panel d'anàlisi sensorial dels formatges artesans catalans, una eina per la millora de la qualitat
Roser Romero del Castillo. Directora del Panel d'anàlisi sensorial dels formatges artesans catalans |
| 10.25 h | Producció de formatges tipus "latino, des de l'Empordà"
Adrián Santeliz. Fundador de l'empresa Venelac |
| 10.40 h | Foment del sector lacti a Catalunya: viabilitat de la producció de formatge tipus mozzarella
Xavier Felipe. Investigador de l'IRTA |
| 10.55 h | Posada en marxa d'una planta demostrativa industrial d'elaboració de formatge
Pere Cullell. Director Comercial Tecnical |
| 11.10 h | Taula rodona amb els ponents de la jornada i torn obert de preguntes
Marta Garrón. Tècnica d'innovació a l'IRTA |
| 11.30 h | Finalització de la jornada |

➔ Aquesta jornada es realitza en línia. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

Organització

IRTA⁵
Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries

 Diputació de Girona