

Proyecto INVALAC: IFAPA ante el reto de incrementar el valor de productos lácticos y cárnicos andaluces

Ureña L.P.*, López A.L., Colombo S., Aguilar J.C., Cruz, V., Pedregosa, A., Infante M.I y Ruiz F.A.

*Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), e-mail: luisp.urena@juntadeandalucia.es

Introducción: IFAPA lleva muchos años haciendo una apuesta decidida por la ganadería, a través de la formación especializada, pero también desde el 2016 manteniendo una línea estable de investigación y transferencia, principalmente a través de sus centros de Camino de Purchil (Granada), Alameda del Obispo e Hinojosa del Duque (Córdoba).

PROYECTO INVALAC

El 14 de marzo 2024 se presentó en sociedad el nuevo proyecto en esta línea estratégica, INVALAC, que tratará de dar respuesta a algunas de las cuestiones demandas por el sector caprino andaluz, y partiendo de la base del conocimiento y trabajo desarrollado por el organismo y con especial énfasis sobre la valorización de los productos ganaderos.



LÍNEAS DE TRABAJO



LÍNEA 1: Uso de nuevas tecnologías y marcas de calidad para la puesta en valor de productos cárnicos y lácticos.

Actividad 1. Construcción de una aplicación móvil para la valoración de sinergias sensoriales de quesos andaluces con vinos de las DOP e IGP andaluzas y otros productos agroalimentarios.

Actividad 2. Comercialización de productos lácteos ecológicos y pastorales a través de herramientas digitales, sostenibilidad y valor nutricional.

Actividad 3. Caracterización y tipificación de los quesos tradicionales andaluces y posibilidades de marcas de territorio

Actividad 4. Puesta en valor de carne ecológica y raza autóctona producida exclusivamente a base de recursos pastorales y sostenibles.

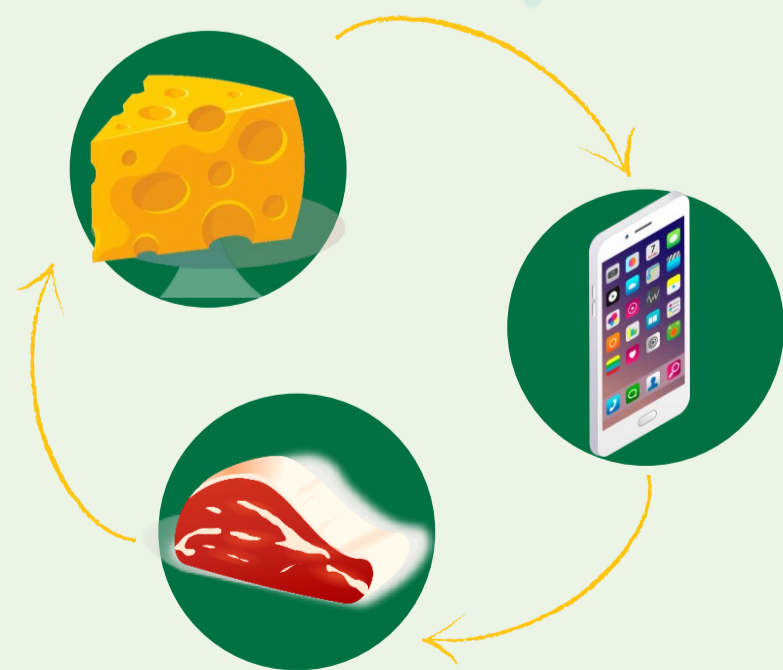
LÍNEA 2: Potenciación de los actuales y desarrollo de nuevos productos lácteos.

Actividad 5. Métodos de control microbiológico de la leche cruda mediante cultivos de bioprotección y envasado, e influencia tecnológica y sensorial de metodologías aplicadas.

Actividad 6. Evaluación de cultivos lácticos que potencien las características sensoriales y nutritivas de los productos lácteos

Actividad 7. Estudio de los beneficios de los productos lácteos caprinos en el consumidor

Actividad 8. Innovación tecnológica de la producción láctea



OBJETIVOS



Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica
Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural

El proyecto, que comprenderá hasta finales de 2026, tiene como objetivo principal implantar nuevas tecnologías en los sectores lácteos y cárnicos andaluces, para incrementar la eficiencia de procesos, elaboración, conservación y comercialización, buscando así un impacto positivo sobre consumidores, ganaderos/as y técnicos, y en definitiva, en la búsqueda del interés general de la población andaluza.