

# Innovaciones para la valorización de productos lácteos y cárnicos andaluces (INVALAC)



Ruiz F.A.<sup>1</sup>, López A.L.<sup>2</sup>, Colombo S.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria IFAPA Camino de Purchil, Granada

<sup>2</sup> Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria IFAPA Hinojosa del Duque-Aula de Lácteos, Córdoba

**INTRODUCCION:** El proyecto “Innovaciones para la valorización de productos lácteos y cárnicos andaluces” tratará de dar respuestas a algunas de las demandas del sector caprino andaluz relacionadas con la puesta en valor de los productos lácteos y cárnicos.

Este proyecto coordinado por el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria tendrá una duración de tres años (2023-2026) y donde participan los centros del IFAPA Camino de Purchil (Granada) e IFAPA Hinojosa del Duque (Córdoba).

Las acciones que se van a llevar a cabo se estructuran en dos líneas principales. La primera dirigida a implantar nuevas tecnologías y marcas de calidad para la puesta en valor de lácteos y cárnicos andaluces. La segunda basada en todo lo referente al desarrollo tecnológico de nuevos productos lácteos y a potenciar las peculiaridades de los lácteos que ya hoy elaboran las queserías andaluzas.

**ACCIONES** basadas en nuevas tecnologías y marcas de calidad para la puesta en valor de lácteos y cárnicos andaluces:

- 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



**ACCIONES** basadas en el desarrollo tecnológico de nuevos productos lácteos y a potenciar las peculiaridades de los 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

Proyecto PP.TRA23.TRA2023.016 “Innovaciones para la valorización de productos lácteos y cárnicos andaluces (INVALAC)” cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional en un 80% dentro del Programa Operativo FEDER Andalucía 2021-2027.