

# Jornada de presentación de resultados del proyecto INNOLACT

3 de mayo, Idiazabal (Plaza nagusia. En la carpa anexa al Ayuntamiento)

- 9:30-9:45**      **Presentación del proyecto Innolact.** Naia Andonegi, Leartiker S.Coop.
- 9:45-10:00**    **Diagnóstico de necesidades del sector lácteo artesanal.** Naia Andonegi, Leartiker S.Coop.
- 10:00-10:30**    **Promover el manejo y producción sostenible de la leche.**
- Guía sobre el manejo de los animales y la producción de leche. Nati Valls, Escola Agraria del Pirineu.
- Presentación de la herramienta para analizar la sostenibilidad del medioambiente: INNOLACT-TOOL. Joan Colón, Centro Tecnológico BETA (UVIC-UCC)
- 10:30-11:00**    **Diseño y desarrollo de nuevos productos lácteos.**
- Presentación de los productos lácteos desarrollados durante el proyecto. Malen Sarasua, Leartiker S.Coop.
- Presentación del informe sobre el afinado. Xavier Recondo, Lycée Jean Errecart.
- 11:00-11:30**    **Pausa café.**
- 11:30-12:00**    **Impulsar la sostenibilidad ambiental y económica del sector lácteo.**
- Presentación de productos lácteos elaborados con lactosuero. Xavier Recondo Lycée Jean Errecart.
- Recomendaciones para la optimización de consumos energéticos en la producción de quesos. Joan Colón, Centro Tecnológico BETA (UVIC-UCC)
- 12:00-12:30**    **Impulsar la comercialización y el posicionamiento en el mercado de los productos lácteos artesanales”.**
- Presentación de las ferias de queso que se han organizado durante el proyecto:
- Euskal Gazta Azoka. Ayuntamiento de Idiazabal.
  - Fira de Formatges. Ajuntament de La Seu Durgell.
  - Faire Oloron Sainte-Marie. UPF 64.
  - Feria IDOKI, Ezpelette. EHEEE-APFPB.
- 12:30-13:00**    **Ruegos y preguntas**
- 13:00-14:00**    **Cata comentada de quesos de la mano de productores de las 3 regiones del proyecto Innolact**
- 14:00**            **Clausura de la jornada y lunch.**

Para hacer la inscripción enviar un correo a esta dirección: [msarasua@leartiker.com](mailto:msarasua@leartiker.com)