Jornada de Innovación y Digitalización

Visita la Estación Tecnológica de la Leche – Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León



Actividad gratuita financiada por la Junta de Castilla y León a través de Consejería de Economía y Hacienda.

INTERVENCIONES

Estación Tecnológica de la Leche (ITACYL): David Delgado Fuente, Ana Isabel Sañudo

INTRODUCCION

En esta Jornada de Innovación y Digitalización, la Estación Tecnológica de la Leche abre sus puertas para mostrar todo su potencial como motor de desarrollo y modernización del sector lácteo. Si elaboras o transformas lácteos en quesos, yogures, postres o cualquier derivado, esta jornada es para ti.

OBJETIVOS

Conocerás cómo funciona y qué servicios ofrece la Estación Tecnológica de la Leche (ETL), preparada para desarrollar nuevos productos lácteos, mejorar y optimizar procesos y garantizar la calidad desde la materia prima hasta el envasado final.

La ETL dispone de una planta piloto donde se desarrolla todo el trabajo técnico a nivel de fabricación. Cuenta con equipos piloto de concentración por membranas, microparticulación, pasteurización o/y homogeneización, una sala experimental de mini quesería para controlar los procesos de elaboración, una sala aislada dedicada a leches fermentadas, cubas de cuajado de diferente escalado, sala de prensa, salmueras y cámaras de secado, maduración y afinado de quesos.

También dispone de un área de envasado para múltiples formatos y simulación de condiciones de conservación. Los laboratorios están dotados de equipamientos de alta tecnología, tanto el laboratorio físico químico, donde se hacen análisis nutricionales, de actividad de agua, o ácidos grasos; como el laboratorio de microbiología para detección de bacterias patógenas, detección de residuos de antibiótico, recuento de probióticos y estudios de vida útil, entre otros. También se realizan análisis físicos para medir el color o las propiedades reológicas y de textura de los alimentos (firmeza, densidad, adherencia, consistencia etc.). Por último, está el laboratorio de análisis sensorial, que se apoya con una sala de catas y el personal de la Estación como catadores especializados y entrenados en el análisis de productos lácteos.

Actividad gratuita financiada por la Junta de Castilla y León a través de Consejería de Economía y Hacienda.

CONTENIDOS

- Presentación proyecto DiAgro Palencia 2030 - Cámara Comercio Palencia.
- Presentación de la Estación Tecnológica de la Leche.
- Presentación proyecto LACTOCAV (Financiación FEADER).
- Visita Planta piloto y laboratorio.
- Speed networking

CALENDARIO, HORARIO Y LUGAR DE CELEBRACIÓN:

Fecha: 4 de junio de 2025

Formato: Presencial – Estación Tecnológica de la Lecha - Ctra. Autilla, S/N Apartado, 84 – 34071 - Palencia

Duración: 1h 30 min

Horarios (MAÑANA): De 09:30h a 11:00h

PRECIO E INSCRIPCIONES:

Precio: **GRATUITO**

Inscripciones: https://cocipa.es/visita-estacion-tecnologica-leche/

Actividad gratuita financiada por la Junta de Castilla y León a través de Consejería de Economía y Hacienda.