



Nota Convocatòria

El Institut Làctic de Catalunya impulsa la innovación en la gastronomía con la primera edición de la Hackathó Gastrolàctica

- El evento, que ha superado el límite de 50 inscripciones, se celebrará el próximo domingo 16 de marzo de 2025 en el marco del Fòrum del Formatge Artesà i Català de Girona.
- Estudiantes de dietética y nutrición, tecnología de los alimentos, y de cocina se enfrentarán al reto de crear un menú equilibrado y sabroso que incluya lácteos en cada comida para personas con intolerancia a la lactosa.
- Los equipos ganadores se llevarán premios de 3.000 euros (primer equipo clasificado), 1.500 euros (segundo equipo) y 1.000 euros (tercer equipo).
- El Institut, que representa al sector lácteo catalán durante los actos de la [Región Mundial de la Gastronomía](#), pone en valor la “[Cultura Láctea](#)” de Cataluña, es decir, el patrimonio y los eslabones que conforman el tejido lácteo catalán.

La Seu d'Urgell (Lleida), 12 de marzo de 2025.- El Institut Làctic de Catalunya (ILC) coorganiza junto a [Acrefa](#) la primera edición de la **Hackathó Gastrolàctica**, una iniciativa que busca fomentar la innovación y la creatividad en el campo de la gastronomía y la nutrición. El evento tendrá lugar durante el **Fòrum del Formatge Artesà i Català**, organizado por Acrefa, uno de los patronos del Institut, en el **passeig de la Devesa de Girona**, el próximo **domingo 16 de marzo de 2025**.

Con más de **50 inscritos** y con premios de 1.000, 1.500 y 3.000 euros para los tres primeros equipos clasificados, la hackathó gastrolàctica ha sido un éxito de convocatoria y contará con la participación de estudiantes de dietética y nutrición



humana, tecnología de los alimentos, y de cocina, que trabajarán en equipos para desarrollar menús equilibrados y aptos para personas con intolerancia a la lactosa. "El objetivo es demostrar que la gastronomía puede ser inclusiva sin renunciar al sabor, la calidad ni el valor nutricional", asegura Àlex Bach, director del Institut Làctic.

Un reto para los futuros profesionales de la cocina y la alimentación

La intolerancia a la lactosa afecta a una parte de la población y puede suponer una limitación en su alimentación. Aun así, según el director del Institut, "no todo el que presenta síntomas gastrointestinales tras consumir lactosa es realmente intolerante a este azúcar natural de la leche." Por ello, la hackatón quiere **sensibilizar sobre las alternativas lácteas disponibles y fomentar el desarrollo de menús que cubran los requerimientos nutricionales de este colectivo.**

Los equipos participantes diseñarán un menú completo para un día, compuesto por desayuno, comida y cena, donde cada comida deberá incluir un producto lácteo bajo en lactosa o una alternativa láctea adecuada. Esta iniciativa cuenta con el patrocinio de Bon Preu, Caprabo, Cacaolat, Danone, Llet Nostra y Lletera Campllong, aportando los productos de la cesta de los equipos. El jurado estará formado por **Daniel Antolín**, técnico de proyectos de la Fundación Alicia; **Laia Puigdemliviol**, directora general de la escuela Joviat; **Juan Miguel Íñiguez**, profesor de cocina del Culinary Institute of Barcelona (CIB); **Roger Serrahima**, profesor de cocina del Culinary Institute of Barcelona (CIB); **Àlex Bach** (director del ILC) deberán evaluar la creatividad de las propuestas, la calidad nutricional de los menús propuestos, el sabor y valor nutricional del plato cocinado, y la exposición oral justificativa.

El acto contará también con una charla motivadora para los participantes a cargo del **cocinero Jordi Reixach**, profesor de Creatividad e Innovación del Culinary Institute of Barcelona (CIB).



Un paso adelante en la gastronomía inclusiva

“Esta hackatón representa un paso adelante en la búsqueda de soluciones innovadoras para adaptar la gastronomía a las necesidades de personas con intolerancias”, asegura el **presidente del Institut Làctic de Catalunya, Antoni Bandrés**. “El reto pone de relieve la importancia de la formación y la creatividad en la cocina, y sitúa la Cultura Láctea como un elemento clave en la Región Mundial de la Gastronomía 2025”, recuerda.

Con esta iniciativa, el Institut Làctic de Catalunya refuerza su compromiso con la salud, la sostenibilidad y el arraigo territorial, promoviendo el conocimiento científico y gastronómico del sector lácteo catalán.

Institut Làctic de Catalunya

Nuestra cultura láctea

*El Institut Làctic de Catalunya (ILC) es una **fundación privada** sin ánimo de lucro formada por empresas y entidades que representan el sector primario productor, el sector de la transformación industrial y la distribución de productos lácteos. La visión del ILC es la de ser reconocido y consolidarse como un centro de referencia en la transferencia de información e innovaciones tecnológicas de forma científica y rigurosa al consumidor sobre las características y propiedades de la leche y los productos derivados. También quiere ser un referente en la transferencia de información e innovaciones tecnológicas de forma científica y rigurosa para las empresas de producción, transformación y distribución de leche y productos lácteos.*