



IRTA

**Taller d'innovació per a
empreses del sector
gelater de Tarragona :
"gelats i fruita seca"**

**9 i 11 de novembre
2020**



Diputació Tarragona

IRTA
RECERCA | TECNOLOGIA
AGROALIMENTÀRIES

Introducció

El sector turístic és molt important a tot el Camp de Tarragona. Les empreses de gelats estan arrelades a tota la costa, essent en molts casos empreses artesanals que elaboren el seu producte. Els gelats elaborats amb fruita seca (avellana, ametlla, torró...) formen part de l'oferta habitual. Les begudes refrescants a base d'ametlla i avellana també comencen a ser-hi presents. Tot i així, la innovació pot ser difícil, tot i que necessària, donat que es tracta d'empreses petites que no sempre tenen accés a les noves tecnologies disponibles al sector d'alimentació.

D'altra banda, les empreses i cooperatives que transformen fruita seca de la zona, veuen l'interès d'abastir aquestes empreses, amb productes semielaborats (pastes d'avellana i ametlla, crocants, laminats, llets...) però potser no acaben de conèixer les especificacions d'aquests usuaris finals i com arribar-hi, mitjançant les regulacions necessàries als seus processos.

L'IRTA conjuntament amb la diputació de Tarragona, es proposen organitzar un taller d'innovació adreçat a aquests dos sectors, per tal de promoure un apropament entre productors i usuaris industrials, amb la participació d'experts en diferents tecnologies relacionades, com la seguretat alimentària, microbiologia d'aliments, pasteurització, congelació, molinaria, anàlisi sensorial, estabilitzants, vida útil, legislació, neteja d'obradors etc.

Finalment, es proposa que del taller d'innovació es seleccionin 2-3 propostes d'innovació, fetes per a empreses participants, i fer-ne un tutoratge que els permeti desenvolupar la seva idea. Enviar les propostes a un dels coordinadors per correu electrònic.

Lloc, dia i hora.

Taller de formació (9 i 11 novembre 2020)

Jornada en línia a través de la Plataforma Microsoft Teams

[¡INSCRIVIU-VOS!](#)

Coordinadors

Agustí Romero agusti.romero@irta.cat

Mercè Rovira merce.rovira@irta.cat

PROGRAMA DIA 1

9 de novembre 2020

IRTA

9:30h

Gemma García (Departament Agricultura, Ramaderia i Pesca)

Normativa alimentària vigent sobre etiquetatge de Gelats i begudes vegetals.



10:00h

Josep Moragas (UNIO corp. Alim.)

Industralització de la fruita seca

a. Torrat industrial (sistema tradicional de bombos, sistemes continus, infrarojos i altres tecnologies)

b. Productes derivats de la indústria productora de fruita seca de la zona de Tarragona (laminats, bastonets, granet, farina, pasta...)

c. Elaboració de pastes d'avellana i ametlla



10:45h

Brigitte Martínez (IRTA-TA)

Pasteurització (finalitats, tecnologies, aplicació al cas de semi-elaborats de fruita seca, gelats, begudes vegetals)



11:15h

Mercè Balcells (UdL)

Additius alimentaris (espessants, gelificants, emulsionants, pigments, aromatitzants, antioxidants...)



PROGRAMA DIA 2

11 de novembre 2020

IRTA

9:30h

Enrique Coloma (Asociación Nacional de Heladeros Artesanos (ANHCEA))

Introducció a la tecnologia de gelats (especial menció a gelats artesanals elaborats amb fruita seca)



10:15h



Brigitte Martínez (IRTA-TA)

Vida útil d'aliments semi-elaborats i elaborats (tipus d'assaigs, avaluació de resultats)

11:00h

Anna Claret (IRTA-TA)

Anàlisi sensorial d'aliments (fonaments, tipus d'estudis aplicables desenvolupament industrial)

