



# Formació

## Escoles Agràries

### Transformació de productes vegetals. Modalitat semipresencial

Lleida, del 23 d'octubre al 7 de novembre 2023

#### Presentació i objectius

En l'actual entorn de globalització, la generació de nous coneixements i la seva transformació en nous productes i serveis és un dels reptes més importants per mantenir i millorar la competitivitat de les empreses. Així, poder anar un pas endavant i conèixer noves tendències, nous formats i nous ingredients que permetin crear un producte únic en el negoci és un factor clau.

Per aquest motiu el DACC amb l'Escola Agrària de Tàrrega i l'IRTA oferim aquest seminari tècnic que inclou tots els aspectes relacionats amb el processament de fruites i hortalisses des de diferents àmbits. Durant el curs es proposarà la presentació de propostes de treball, que després d'estudiar-les, es podran acompanyar des de l'IRTA.

#### Requisits de preinscripció i matriculació

**Preinscripció:** Les preinscripcions es poden fer fins a 19 d'octubre. Es confirmarà la plaça i la forma i el termini de pagament de la matrícula mitjançant un correu electrònic.

**Matriculació:** Per fer efectiva la matrícula caldrà aportar la documentació que es sol·liciti en el correu de confirmació de plaça i satisfer el preu públic de matrícula.

#### Professorat

Maribel Abadías, Ingrid Aguiló, Gemma Echeverria, Jordi Ortiz i Begoña Marcos, IRTA.  
Eva Güibas, periodista i consultora de comunicació i màrqueting del món rural i agroalimentari.  
Mikel Díaz i Juan Tolosana, CETT-UB.  
Mónica Saltor, Consultora.

#### Realització

##### Lloc de realització:

Parc de Gardeny, IRTA -  
Edifici FRUITCENTRE, Lleida  
i en línia

##### Calendari:

dies 23, 24, 25 i 27 d'octubre  
i 7 de novembre de 2023.

##### Horaris:

Segons programa. 2

dies presencials i tres en línia

##### Durada:

14 hores

#### Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de Tàrrega**

##### Coordinador:

Jordi Pla, telèfon 973310715  
a/e [jordipla@gencat.cat](mailto:jordipla@gencat.cat)

##### Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Número de places: 10 per ordre d'inscripció

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)





# Formació

## Escoles Agràries

### Transformació de productes vegetals

#### Programa

##### **SESSIÓ 1, dl. 23 d'octubre (presencial)**

- 9.00-9.30 h **PRESENTACIÓ DEL CURS.**  
Escola Agrària de Tàrraga i Postcollita IRTA
- 9.30-11.30 h **PROCESSAT DE PRODUCTES VEGETALS EN IV GAMMA.**  
*Professores: Sra. Ingrid Aguiló i Sra. Maribel Abadías. Postcollita IRTA*
- 11.30-13.30 h **ASPECTES GENERALS DEL TRANSFORMAT DE PRODUCTES VEGETALS: TECNOLOGIES TÈRMiques, ASPECTES MICROBIOLÒGICS, OBTENCIÓ DE PRODUCTES INNOVADORS.**  
*Professors: Sra. Ingrid Aguiló i Sr. Jordi Ortiz. Postcollita IRTA*

##### **SESSIÓ 2, dt. 24 d'octubre (connexió en línia)**

- 16.00-18.00 h **L'ETIQUETATGE: LA INFORMACIÓ FACILITADA AL CONSUMIDOR SEGONS EL R1169/2011.**  
*Professora: Sra. Mónica Saltor, consultora.*

##### **SESSIÓ 3, dc. 25 d'octubre (connexió en línia)**

- 12.30-13.30 h **SOLUCIONS SOSTENIBLES D'ENVASAT DE PRODUCTES VEGETALS.**  
*Professora: Sra. Begoña Marcos, Programa Indústries Alimentàries IRTA*
- 16.00-17.00 h **GASTRONOMIA VEGETAL, TRADICIÓ I INNOVACIÓ.**  
*Professors: Sr. Mikel Díez i Sr. Juan Tolosana. Grup de Recerca de Cuina i Gastronomia del CETT-UB.*

##### **SESSIÓ 4, dv. 27 d'octubre (presencial)**

- 10.00-11.30 h **TENDÈNCIES DE PRODUCTE I DEMOSTRACIÓ ANÀLISIS SENSORIAL.**  
*Professors: Sr. Jordi Ortiz i Sra. Gemma Echeverria. Postcollita IRTA*
- 11.30-13.30 h **VALORITZACIÓ AMB CASOS D'EXEMPLE, MODEL D'INSTAL·LACIÓ I VISITA.**  
*Professores: Sra. Ingrid Aguiló i Sra. Maribel Abadías. Postcollita IRTA*

##### **SESSIÓ 5, dt. 7 de novembre (connexió en línia)**

- 16.00-18.00 h **ESTRATÈGIA COMERCIAL: COM COMUNICAR I PROMOCIONAR EL NOSTRE NEGOCI AGROALIMENTARI.**  
*Professora: Sra. Eva Güibas, periodista i consultora de comunicació i màrqueting del món rural i agroalimentari.*