



Tecnologies d'elaboració de begudes vegetals en base a cereals

Jornada tècnica

Monells, dijous 11 d'abril de 2024

Presentació

Els cereals produïts per l'elaboració de begudes vegetals són de varietats seleccionades amb un valor afegit, ja que seran transformades en un producte d'alimentació humana. La producció d'aquesta matèria prima pot donar al sector agrícola una especialització i tecnificació, alhora d'una sostenibilitat mediambiental i econòmica del camp. En aquesta jornada es vol donar a conèixer al sector agrari i alimentari les tecnologies per poder elaborar begudes vegetals.

Activitat finançada a través de l'Operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022.

Lloc de realització

Finca Camps i Armet
17121 Monells

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Institut de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries
Javier Tobal
A/e: javier.tobal@irta.cat

Programa

- 10.00 h** **Registre d'assistents**
- 10.10 h** **Teoria de la producció de begudes vegetals en base a cereals**
Xavier Felipe. Investigador del programa de Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA.
- 10.45 h** **Elaboració de begudes vegetals en base a cereals, inici part pràctica**
Marc Piella. Investigador en formació del programa de Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA.
- 11.15 h** **Pausa**
- 11.30 h** **Visita instal·lacions planta pilot líquids**
Xavier Felipe. Investigador del programa de Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA.
- 12.15 h** **Continuació pràctica de l'elaboració de la beguda vegetal en base cereals**
Marc Piella. Investigador en formació del programa de Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA.
- 13.00 h** **Cloenda de la jornada**

Organització



Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

Col·laboració

