



# Formació Escoles Agràries Transformació de productes vegetals

Lleida, 28 i 30 d'octubre de 2024

## Presentació i objectius

En l'actual context de globalització, la generació de nous coneixements i la seva transformació en productes i serveis innovadors és un dels grans reptes per mantenir i millorar la competitivitat de les empreses. Anticipar-se a les noves tendències, descobrir formats emergents i explorar nous ingredients que permetin crear productes únics és essencial per destacar en el mercat.

Per això, l'Escola Agrària de Tàrrrega i l'IRTA han organitzat una jornada tècnica centrada en el processament de fruites i hortalisses, posant èmfasi en la transformació de productes vegetals i la recerca de la millor gamma per adaptar-se a les necessitats del sector.

Els assistents podran proposar projectes relacionats amb el curs, dels quals l'IRTA en seleccionarà un per assessorar-ho d'acord amb el que s'explicarà durant el curs.

## Requisits de preinscripció i matriculació

És necessari aportar la següent documentació:

**Preinscripció:** Les preinscripcions es poden fer fins a 18 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 Abadias, Ingrid Aguiló i Jordi Ortiz, Grup Fruites i Hortalisses Processades, Programa Postcollita, IRTA.

Xavier Ramon, Brebel Beer.

Laura Rubió, Dept. de Tecnologia, enginyeria i ciència d'Aliments, Agrotecnio. Universitat de Lleida.

### Realització

#### Lloc de realització:

Parc Agrobiotech, IRTA  
Edifici FRUITCENTRE, Lleida.

#### Calendari:

28 i 30 d'octubre de 2024

**Horari:** de 9.00 a 13.30 h

**Durada:** 9 h

#### Col·labora:

**IRTA**<sup>R</sup>



### Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària de Tàrrrega**

#### Coordinador:

Jordi Pla, telèfon 973 310 715,  
a/e [jordipla@gencat.cat](mailto:jordipla@gencat.cat)

#### Cost del curs:

Dret d'inscripció, 15 €

Número de places: 15 per ordre d'inscripció.

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



# Formació

## Escoles Agràries

### Transformació de productes vegetals

## Programa

### SESSIÓ 1, dl. 28 d'octubre

9:00 -12.15 h **PRESENTACIÓ DEL CURS. (5 ')**  
Escola Agrària de Tàrraga i Postcollita IRTA

**TRANSFORMACIÓ DE PRODUCTES VEGETALS, BUSCANT LA MILLOR GAMMA PER AL NOSTRE PRODUCTE I.**

Tipus de productes, estratègies de conservació i estratègies tèrmiques.  
*Professors: Sra. Ingrid Aguiló i Sr. Jordi Ortiz. Postcollita IRTA.*

12.15-13.30 h **APLIQUEM LA FERMENTACIÓ COM A PROCÉS DE VALORITZACIÓ VEGETAL.**  
Professor: Xavier Ramon Nuins. Brebel Beer.

### SESSIÓ 2, dt. 30 d'octubre

9.30-11.30 h **TRANSFORMACIÓ DE PRODUCTES VEGETALS, BUSCANT LA MILLOR GAMMA PER AL NOSTRE PRODUCTE II.**  
Productes de IV i V Gamma.  
Aspectes de la seguretat alimentària a tenir en compte.  
*Professors: Sra. Maribel Abadías i Sr. Jordi Ortiz. Postcollita IRTA.*

11.30-12.30 h **IMPACTE DEL PROCESSAT EN LA QUALITAT NUTRICIONAL DELS ALIMENTS.**  
Professora: Sra. Laura Rubió Piqué. Universitat de Lleida.

12.30-13.30 h **TENDÈNCIA DE PRODUCTE, VALORITZACIÓ AMB CASOS EXEMPLE, VISITA INSTAL·LACIONS.**  
*Professors: Sra. Ingrid Aguiló, Sra. Maribel Abadías i Sr. Jordi Ortiz. Postcollita IRTA.*

13.30 – 14.00 **PROJECTE DE SEGUIMENT.**  
*A càrrec de Jordi Pla, coordinador del curs (EA Tàrraga) i professorat de l'IRTA.*