



Formació contínua

Escoles Agràries

Sortides comercials i valor afegit als teus productes agroalimentaris

Lleida 10, 17, 20, 24 d'octubre i 7 de novembre de 2025

Presentació i objectius

Aquest curs té l'objectiu d'oferir una formació teòrica i pràctica per tal d'utilitzar diferents estratègies per donar valor afegit als nostres productes alimentaris. Durant el curs coneixerem les diferents alternatives de transformació de les fruites i hortalisses, tant a nivell alimentari com de les característiques per fer productes de cosmètica. Veurem casos reals que explicaran la seva situació, amb els avantatges i les dificultats amb què es troben. Coneixerem les tendències del mercat, els processos de transformació, les instal·lacions i la maquinària, així com la normativa vigent. A l'última sessió parlarem de com gestionar el nostre propi projecte en base als coneixements adquirits durant el curs.

La recerca de productes amb un valor afegit permet millorar les rendes de l'explotació, diversificar la producció i allargar la vida útil dels productes aprofitant els subproductes. Desenvolupar productes de qualitat lligats a un territori i a una identitat pròpia incrementa el valor de la nostra marca. El curs s'orienta a agricultors professionals i a persones interessades en emprendre un negoci alimentari.

Aquest curs ha estat organitzat conjuntament amb la Fundació per la Sostenibilitat Lleida 21 de Ajuntament de Lleida.

Professorat

Esther Girabet, responsable tècnic de l'obra d'Avantva Coop
Miquel Aige, soci i propietari de la empresa KM0 d'Andaní
Ingrid Aguiló, investigadora del grup Fruites i Hortalisses Processades, IRTA-Lleida
Jordi Ortiz, tècnic innovació del grup Fruites i Hortalisses Processades, IRTA-Lleida
Ana Maria Doladé, Lic&MDE per Esade amb especialitat en màrqueting, Recoop
Laura Matias-Guiu, Dietista-Nutricionista i graduada en Dret, Recoop
Anabel Camara, Eng. Tèc. Agrícola i Màster en Gestió e Innovació en la Indústria Alimentària
Xavier Cambrodi, soci de l'empresa AgroCodi 0
Jordina Rives, Ponent Coopera

Realització

Lloc: Parc Agrobiotech - Parc de Gardeny, Edifici CeDiCo, 1a Planta, 25071 Lleida; Escola Agrària d'Alfarràs, Partida del Sot, s/n 25120 Alfarràs

Calendari: 10, 17, 20, 24 d'octubre i 7 de novembre de 2025.

Horari: tardes, especificat al programa

Durada: 20 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària Alfarràs**.

Coordinador: Anabel Camara

Telèfon 973 76 01 00

a/e anabel.camara@eaalfarras.cat

Cost: 32 €
(segons ORDRE ACC/54/2022 de 30 de març de creació dels preus públics de les escoles agràries)

Pagament per transferència al compte de l'Escola Agrària d'Alfarràs:

ES70 2100-0518-87-0200097129 Concepte: valor afegit

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació contínua

Escoles Agràries

Sortides comercials i valor afegit als teus productes agroalimentaris

Programa

Sessió 1, dv. 10 d'octubre. Ubicació: Parc Agrobiotech -Parc de Gardeny, Edifici CeDiCo.

15.00 a 17.00 h **Quines alternatives tenim per generar valor afegit a la fruita i les hortalisses?**

Alternatives per millorar el valor afegit dels nostres productes. Necessitat d'una estratègia comercial.

Professora: Anna Maria Doladé.

17.00 a 18.00h **Requisits legals:** packaging, etiquetes i presentació del producte.

Professora: Laura Matias-Guiu.

18.00 a 19.00 h. **Tendències de mercat i de consum de productes de fruita i hortalissa.**

Professor/a: pendent de confirmar.

Sessió 2, dv. 17 d'octubre. Ubicació: Parc Agrobiotech Edifici CeDiCo i Fruitcentre Lleida.

15.00 a 17.00 h **Quins processos i eines necessito per transformar els meus productes?**

Productes transformats a partir dels productes frescos: conserves, fermentacions, IV gamma. Maquinària i instal·lacions necessàries per la transformació.

Professora: Ingrid Aguiló.

17.00 a 19.00 h **Visita a la sala de transformat de IRTA Fruitcentre.**

Professor: Jordi Ortiz.

Sessió 3, dl. 20 d' octubre. Ubicació: Escola Agrària Alfarràs i KM0 Andaní.

15.00 a 17.00 h **Postcollita en fruites i verdures. Com podem allargar la vida útil del nostres productes? Pràctica. Paràmetres bàsics de qualitat en fruita.**

Professora: Anabel Camara

17.00 a 19.00 h **Visita a l'empresa KM0. Producció, venda directa i transformació.**

Professor: Miquel Aige.

Sessió 4, dv. 24 d'octubre. Ubicació: Parc Agrobiotech -Parc de Gardeny, Edifici CeDiCo.

15.00 a 18.00 h **Què necessita un obrador de transformació? Quines infraestructures i normativa existeixen?**

Obradors de transformació i obradors col·lectius. Altres alternatives que ens permeten iniciar un nou projecte. Passos per legalitzar els nostres productes.

Professora: Esther Girabet.

18.00 a 19.00 h **Cas pràctic: Agro Codi 0. Inci d'un projecte productiu i de transformació.**

Professor: Xavier Cambrodi.

Sessió 5, dv. 7 de novembre. Ubicació: Parc Agrobiotech -Parc de Gardeny, Edifici CeDiCo.

15.00 a 17.00 h **Revisió dels passos a seguir per posar els nostres productes al mercat. Cas pràctic amb el teu projecte de futur.**

Professora: Anna Maria Doladé.

17.00 a 19.00 h **Projectes col·lectius. Emprendre conjuntament amb varies persones.** Ponent Coopera.

Professora: Jordina Rives.