



Valor afegit en productes vegetals: conserva, fermenta i deshidrata

Jornada tècnica i en línia
Lleida, dijous 9 d'octubre de 2025

Presentació

Aquesta jornada vol donar a conèixer estratègies i experiències pràctiques per potenciar la revalorització de productes hortofructícoles mitjançant processos de conservació tradicional, fermentació i deshidratació. Al llarg de la sessió, es presentaran els principals aspectes tecnològics associats a aquests processos, així com casos d'èxit d'empreses del sector que han sabut innovar i generar nous productes amb valor afegit. La jornada finalitzarà amb un espai de debats i propostes de treball col·lectives, on els participants podran compartir inquietuds i explorar oportunitats de col·laboració.

Lloc de realització

Edifici Fruitcentre
Parc Agrobiotech Lleida
25194 Lleida

Inscripcions

A través de RuralCat:

[Inscripció presencial](#)
[Inscripció en línia](#)

Per a més informació:
Escola Agrària de Tàrraga
Jordi Pla (Tel.: 973 310 715
A/e: jordiPla@gencat.cat)

Programa

15.45 h	Registre d'assistents
16.00 h	Benvinguda i presentació de la jornada Ramon Cuadros. Director de l'Escola Agrària de Tàrraga, DARPA. Ingrid Aguiló. Programa de postcollita, IRTA
16.05 h	Principals aspectes dels processos implicats: conservació tradicional, fermentació i deshidratació Ingrid Aguiló, Jordi Ortiz i Maribel Abadías. Programa Postcollita, IRTA.
17.30 h	Taula rodona: exemple de 3 casos d'èxit Joan Joan Blanc. Fruits Blanch. Ramon Pons. Good Bio Foods, Xavier Ramon. Ferment Project.
18.30 h	Valoració de les propostes de treball dels assistents Ingrid Aguiló, Jordi Ortiz i Maribel Abadías. Programa Postcollita IRTA.
19.00 h	Cloenda de la jornada



Aquesta jornada també es realitza en línia. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Escola Agrària de Tàrraga

Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries (IRTA)