



Seminaris tècnics de processats de fruita i hortalissa

Seminaris tècnics en línia

3 i 24 de març, 21 d'abril, 26 de maig i 9 de juny de 2022

Presentació

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 Tàrraga i l'IRTA oferim aquests seminaris tècnics que inclouen tots els aspectes relacionats amb el processament de fruites i hortalisses des de diferents àmbits.

Entre els que assisteixin al 80 % dels seminaris en línia i també al darrer seminari presencial que es durà a terme al Fruitcentre, se'ls oferirà un treball de final de seminaris. Així, s'estudiaran els treballs presentats i se'n seleccionaran tres, sempre enfocats al món dels transformats vegetals, i d'acord amb el procediment que es presentarà a la darrera sessió.

Programa

3 març: Aspectes microbiològics i desinfecció 220505 / 2,50

16.00 h **Processat de productes vegetals en IV Gamma. Factors a considerar**
Sra. Ingrid Aguiló, programa Postcollita, IRTA.

16.50 h **Aspectes microbiològics de fruites i hortalisses**
Sr. Jordi Ortiz, programa Postcollita, IRTA.

17.40 h **Desinfecció de fruites i hortalisses**
Sra. Maribel Abadias, programa Postcollita, IRTA.

18.30 h **Fi de la sessió**

24 març: Tendències i innovació de productes transformats vegetals 220516 / 2,50

16.00 h **Tendències i innovació de productes transformats vegetals**
Sra. Sara Jiménez i Sra. Begoña de la Calle. Oficina Vigilància Tecnològica IRTA.

17.00 h **Aspectes generals del processat de productes vegetals i tecnologies tèrmiques d'obtenció de productes de V Gamma**
Sra. Virginia Prieto i Sr. Israel Hernández, programa Postcollita IRTA.

18.30 h **Fi de la sessió**

21 d'abril: Envasat sostenible i valorització de producte amb la gastronomia 220524 / 2,50

16.00 h **Solucions sostenibles d'envasat de productes vegetals**
Sra. Begoña Marcos, programa Indústries Alimentàries. IRTA

17.30 h **Valorització de productes a través de la gastronomia**
Sra. Gemma Daina, Grup de Recerca de Cuina i Gastronomia del CETT-UB

Així les investigadores del Programa de Postcollita que treballen en el Grup de Fruites i Hortalisses Processades de l'IRTA al Fruitcentre de Lleida, assessoraran les tres propostes. L'assessorament podrà incloure aspectes relacionats amb la millora del procés d'elaboració de productes transformats, millora de producte, com ara la formulació o el desenvolupament de nou producte, o bé, aspectes relacionats amb la millora de la qualitat.

Lloc de realització

Seminari 30 de juny

Edifici Fruitcentre (IRTA)
Parc Científic i Tecnològic
Agroalimentari de Lleida (PCITAL)
Parc de Gardeny
25003 Lleida

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Escola Agrària de Tàrraga
Tel.: 973 310 715
A/e: rcuadros@gencat.cat

IRTA – Fruitcentre
Tel.: 973 003 431
A/e: ingrid.aguilo@irta.cat

26 maig: Planificar l'estratègia comercial

220535 / 2,50

16.00 h **Planificar una estratègia comercial**
Sr. Carles Mera, tècnic en Màrqueting i Vendes.

18.30 h **Fi de la sessió**

9 juny: Requisits i autoritzacions necessàries pel teu obrador

220544 / 2,50

16.00 h **Informació alimentària facilitada al consumidor. Normes d'etiquetatge de productes vegetals**
Sra. Àngels Soriano, Agència de Salut Pública de Catalunya.

17.15 h **Requisits i autoritzacions necessàries per al teu obrador**
Sra. Isabel Duran Becerril, Agència de Salut Pública de Catalunya.

18.30 h **Fi de la sessió**

30 juny: Valorització amb casos d'exemple i model d'instal·lació

16.00 h **Valorització amb casos d'exemple i model d'instal·lació**
Sra. Ingrid Aguiló i Sra. Maribel Abadias, programa Postcollita IRTA.

18.30 h **Fi de la sessió**

- Els seminaris es realitzen en línia. El dia abans de cada seminari rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-lo.
- El seminari del 30 de juny es realitza presencialment. Totes les persones assistents hauran de seguir les mesures de prevenció establertes amb motiu de la COVID-19 vigents en aquella data.

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Col·laboració

Salut/Agència de Salut
Pública de Catalunya

