

Formació

Escoles Agràries

VI Seminari d'especialització en processament de fruites i hortalisses: Com donar valor als teus productes

Modalitat semipresencial. 9, 11, 16 i 18 de novembre de 2021

Presentació i objectius

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 dins el negoci és un factor clau.

Per aquest motiu el DACC amb l'Escola Agrària de Tàrraga i l'IRTA ofereixen aquesta formació que inclourà tots els aspectes relacionats amb el processament de fruites i hortalisses des de diferents àmbits.

Al curs també seleccionarà les millors iniciatives presentades al treball final del curs i es proposarà un suport durant un període de temps durant l'any 2021.

Requisits de preinscripció i matriculació

Preinscripció: Les preinscripcions es poden fer fins a 5 dies abans de l'inici del curs. 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 se sol·licita en el correu de confirmació de plaça i satisfer el preu públic de matrícula.

Professorat

Dra. Maribel Abadías, Dra. Ingrid Aguiló, Dra. Gemma Echevarria, Dr. Jordi Ortiz, Dra. Begoña Marcos, Sra. Begoña de la Calle, Sra. Sara Jimenez (IRTA)
Sra. Gemma Daina (CETT-UB), Sra. Isabel Duran Becerril, Sra. Àngels Soriano (Agència de Salut Pública de Catalunya)
Sr. Carles Mera, consultor en màrqueting i comunicació

Realització

Lloc: Fruitcentre Pccital. Parc de Gardeny. Edifici Fruitcentre. 25003 Lleida

Calendari: dies 9 i 18 de novembre presencial. 11 i 16 de novembre en línia.

Horari: de 9.00 a 14.00 presencials i de 9.00 a 11.00 i de 16.00 a 18.00 h segons programa.

Durada: 18h (10 h presencials, 4 hores en línia i 4 hores treball personal i tutoria per a la realització d'un pla de treball per a la implementació d'un producte)

Hi col·labora




Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de Tàrraga**

Coordinador: Ramon Cuadros, telèfon 973310715
a/e rcuadros@gencat.cat

Cost del curs: Dret d'inscripció: 32 €

Número de places: 10 per ordre d'inscripció

Mascareta obligatòria i declaració responsable 

La realització de les sessions presencials al calendari del curs, queda condicionada a les mesures establertes en matèria de salut pública per la COVID-19.

Més informació: agricultura.gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



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

Pla Anual de
Formació Agrària

Formació

Escoles Agràries

VI Seminari d'especialització en processament de fruites i hortalisses: Com donar valor als teus productes

Programa

SESSIÓ 1, dt. 9 de novembre (presencial)

9.00 – 14.00 h **PRESENTACIÓ DEL CURS**

Escola Agrària de Tàrraga i Postcollita IRTA

PROCESSAT DE PRODUCTES VEGETALS EN IV GAMMA. FACTORS A CONSIDERAR

Ingrid Aguiló. Postcollita IRTA

ASPECTES MICROBIOLÒGICS DE FRUITES I HORTALISSES

Jordi Ortiz. Postcollita IRTA

DESINFECCIÓ DE FRUITES I HORTALISSES

Maribel Abadías. Postcollita IRTA

DEMOSTRACIÓ ANÀLISI SENSORIAL: ATRIBUTS A TENIR EN COMPTE SEGONS PRODUCTE

Gemma Echeverría. Postcollita IRTA

SESSIÓ 2, dm. 11 de novembre (Connexió en línia)

9.00 – 11.00 h **ASPECTES GENERALS DEL PROCESSAT DE PRODUCTES VEGETALS I
TECNOLOGIES TÈRMiques D'OBTENCIÓ DE PRODUCTES DE V GAMMA**

Ingrid Aguiló. Postcollita IRTA

TENDÈNCIES I INNOVACIÓ DE PRODUCTES TRANSFORMATS VEGETALS

Sara Jiménez i Begoña de la Calle. Oficina Vigilància Tecnològica IRTA

SESSIÓ 3, dt. 16 de novembre (Connexió en línia)

16.00 – 18.00 h **SOLUCIONS SOSTENIBLES D'ENVASAT DE PRODUCTES VEGETALS**

Begoña Marcos. IRTA

VALORITZACIÓ DE PRODUCTES A TRAVÉS DE LA GASTRONOMIA

Gemma Daina. Grup de Recerca de Cuina i Gastronomia del CETT-UB

SESSIÓ 4, dj. 18 de novembre (presencial)

9.00 – 14.00 h **INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA FACILITADA AL CONSUMIDOR. NORMES
D'ETIQUETATGE DE PRODUCTES VEGETALS**

Àngels Soriano. Agència de Salut Pública de Catalunya

REQUISITS I AUTORITZACIONS NECESSÀRIES PER AL TEU OBRADOR

Isabel Duran Becerril. Agència de Salut Pública de Catalunya

PLANIFICAR UNA ESTRATÈGIA COMERCIAL

Carles Mera. Tècnic en Màrqueting i comunicació

VALORITZACIÓ AMB CASOS D'EXEMPLE I MODEL D'INSTAL·LACIÓ

Ingrid Aguiló i Maribel Abadías. Postcollita IRTA

Per a la realització del Pla de treball o de producte es realitzarà una hora de tutoria personal per alumne a càrrec Ingrid Aguiló i Maribel Abadías. Postcollita IRTA

Després de cada sessió en línia es programarà una activitat/exercici/questionari que s'haurà de realitzar. La càrrega horària serà com a màxim de 30 minuts.

L'alumne també haurà de presentar un treball segons les indicacions de les tutores que serà valorar pel seu seguiment posterior. Càrrega de treball 3 hores.

