



Formació contínua

Escoles Agràries

Curs d'aprofitament d'excedents de fruites i hortalisses

Talarn, del 24 de setembre al 15 d'octubre de 2026

Presentació i objectius

La conservació d'aliments és una pràctica que ens permet allargar la vida útil del menjar i contribuir a la sobirania alimentària. Des d'antic, s'han utilitzat un ampli ventall de tècniques amb aquesta finalitat: des de mètodes físics, com la deshidratació, fins a processos químics i biològics, com la fermentació.

En el cas de les fruites i les hortalisses, conèixer diferents formes de conservació és especialment útil, ja que la producció no sempre és previsible i sovint ens podem trobar amb excedents que no podem consumir en fresc en un període curt de temps. Aquesta necessitat és encara més evident en climes de muntanya, on durant l'hivern no sempre és fàcil disposar de fruita i verdura fresca. El repte és, doncs, aprofitar al màxim aquests aliments tot mantenint-ne el gust i les propietats nutricionals.

En aquest curs, aprendrem a conservar fruites i hortalisses a partir de tres grans processos, cadascun dels quals es pot dur a terme mitjançant eines i elaboracions diverses. En primer lloc, ens introduïrem en la fermentació vegetal i prepararem fermentats com les olives en salmorra o el kimchi. En segon lloc, abordarem la deshidratació de plantes i fruits mitjançant assecadors solars. Finalment, ens endinsarem en l'ampli món de la conserva vegetal, a través d'elaboracions com cremes, melmelades i envinagrats, entre d'altres.

Professorat

Jordi Tomàs Aubets, assessor en gestió alimentària i formador en fermentacions.
Ricard Guiu Peiró, dissenyador d'assecadors solars i expert en pràctiques d'assecatge solar.
Oriol Pallarès Llorens, responsable del projecte de cuina artesanal És Pallarès.

Realització

Lloc: Escola Agrària del Pallars
Ctra. C-13, km 83
25630, Talarn (inici de les sessions)
Finalització de les sessions:
Obrador És Pallarès
C/ La Canadenc, 21
25620, Tremp

Calendari: del 24 de setembre al 15 d'octubre de 2026

Horari: dijous de 15.00 a 20.00 h

Durada: 20 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària del Pallars**

Coordinadora: Laura Villar i Mas
Telèfon: 973 65 01 79
a/e lauravillar@gencat.cat

Cost: 32 € *
(segons ORDRE ARP/23/2026, de 5 de febrer, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries).

*Avis: La renúncia a la matrícula no comporta la devolució de l'import satisfet.

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació contínua

Escoles Agràries

Curs d'aprofitament d'excedents de fruites i hortalisses

Programa

Bloc 1. Fermentació vegetal

Sessió 1, dj. 24 de setembre (5 hores)

15.00 a 17.00 h Fonaments de la fermentació vegetal

Principis bàsics i procés de fermentació, microorganismes implicats, factors ambientals clau, tipus de fermentacions, tècniques i receptes, materials, control i conservació.

17.00 a 20.00 h Elaboració de fermentats vegetals

Olives i vegetals en salmorra, xucrut i kimchi, vinagres de fruita, begudes fermentades.

Professor: Jordi Tomàs Aubets

Bloc 2. Deshidratació vegetal

Sessió 2, dj. 1 d'octubre (5 hores)

15.00 a 17.00 h Fonaments de l'assecatge solar

Conceptes bàsics d'energia solar i sistemes de captació, principis de funcionament i criteris de disseny dels assecadors solars, experiències pràctiques i comercials d'assecat solar de plantes i fruits, conservació i emmagatzematge.

17.00 a 20.00 h Deshidratació de fruites i hortalisses

Assecat de fruites (poma, figa, pruna, raïm, olives...) i hortalisses (tomàquet, carbassó, albergínia...).

Professor: Ricard Guiu Peiró

Bloc 3. Conservació vegetal

Sessió 3, dj. 8 d'octubre (5 hores)

15.00 a 17.00 h Fonaments de la conservació vegetal I

Neteja i preparació de la matèria primera, tècniques bàsiques de conservació, control i envasat.

18.00 a 20.00 h Elaboració de conserves vegetals salades

Conservació de salses, cremes, patès vegetals i hortalisses crues i cuites.

Sessió 4, dj. 15 d'octubre (5 hores)

15.00 a 17.00 h Fonaments de la conservació vegetal II

Altres tècniques de conservació, etiquetatge i emmagatzematge, seguretat alimentària.

18.00 a 20.00 h Elaboració de conserves vegetals àcides i dolces

Conservació de compotes, melmelades, almívars i hortalisses envinagrades.

Professor: Oriol Pallarès Llorens