

Formació contínua

Escoles Agràries

Processament mínim i transformació de vegetals: reptes actuals i noves oportunitats

En línia, de l'1 al 16 d'octubre de 2026

Presentació i objectius

El curs té com a objectiu oferir una visió actual i aplicada del processament mínim i la transformació de vegetals, abordant els principals reptes relacionats amb la qualitat, la seguretat microbiològica, la conservació i la sostenibilitat. S'hi presentaran tecnologies consolidades i emergents, com els tractaments tèrmics, la deshidratació, la liofilització, l'extrusió i la fermentació, així com noves tendències en digitalització, alimentació sostenible i valorització de subproductes. Aquesta formació neix de la necessitat d'impulsar processos més segurs, eficients i sostenibles, alhora que genera noves oportunitats per desenvolupar productes vegetals innovadors, saludables i adaptats a les demandes actuals del mercat. El curs finalitzarà amb una sessió de treball col·lectiva en què els participants podran compartir idees, explorar oportunitats de col·laboració i conèixer de primera mà les instal·lacions de l'IRTA al Fruitcentre.

A més, els participants tindran l'oportunitat de presentar propostes de millora vinculades als seus projectes empresarials de transformació de vegetals. Entre totes les iniciatives presentades, se'n seleccionaran dues que rebran un acompanyament tècnic posterior per part de l'equip de l'IRTA Fruitcentre, amb l'objectiu d'afavorir-ne el desenvolupament i facilitar-ne la implementació.

El curs es desenvoluparà majoritàriament en línia amb continguts en format vídeo i amb activitats complementàries associades als continguts. També s'han programat dues jornades: una de síncrona i una altra presencial.

Professorat

Ingrid Aguiló. Programa Postcollita, IRTA.
Maribel Abadías. Programa Postcollita, IRTA.
Jordi Ortiz. Programa Postcollita, IRTA.
Maria Augusta de Carvalho Silvello. Programa Postcollita, IRTA.
Enrique Apolo. Programa Postcollita, IRTA.
Ujue Fresán. Programa Sostenibilitat en Biosistemes, IRTA.
Marta Ruíz. Programa Sostenibilitat en Biosistemes, IRTA.
Teresa Vàsquez. Professora i tutora de l'Escola Agrària de Tàrraga.
Núria Sabaté. Professora i tutora de l'Escola Agrària de Tàrraga.

Realització

Lloc: Fruitcentre IRTA
C/Teresa Rodrigo Anoro, s/n
Parc Agrobiotech Lleida
Lleida, 25194

Calendari: de l'1 al 16
d'octubre de 2026

Horari: veure detall del
programa

Durada: 17 h

Col·laboració:



Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària de Tàrraga**

Coordinadores: Teresa Vàsquez i Núria Sabaté
Telèfon: 973 31 07 15
a/e nuriasabatef@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).

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació contínua

Escoles Agràries

Processament mínim i transformació de vegetals: reptes actuals i noves oportunitats

Programa

Sessió 1, en línia asíncrona

Fonaments del processament mínim de vegetals, amb focus en productes de IV gamma (45 minuts).

Professora: Ingrid Aguiló

Sessió 2, en línia asíncrona

Seguretat microbiològica en vegetals frescos i tallats (1 hora i 30 minuts).

Microorganismes d'interès i impacte en la qualitat i la seguretat dels productes vegetals.

Aspectes clau en la higienització de productes frescos i tallats.

Professora: Maribel Abadías

Sessió 3, en línia asíncrona

Conservació de productes vegetals mitjançant tractaments tèrmics (1 hora).

Professora: Ingrid Aguiló

Sessió 4, en línia asíncrona

Deshidratació, liofilització i extrusió: nous formats de productes vegetals (1 hora).

Professor: Jordi Ortiz

Sessió 5, en línia asíncrona

Productes vegetals fermentats (1 hora).

Professora: Maribel Abadías

Sessió 6, en línia asíncrona

Innovació en processos de fermentació aplicada als vegetals (45 minuts).

Professora: Maria Augusta de Carvalho Silvello

Sessió 7, en línia asíncrona

Noves oportunitats en productes vegetals processats: tendències, upcycling i valorització de subproductes (45 minuts).

Professora: Ingrid Aguiló

Sessió 8, en línia asíncrona

El concepte de dieta sostenible i la seva relació amb els productes vegetals (45 minuts).

Professors: Ujue Fresán i Marta Ruiz

Sessió 9, en línia asíncrona

Digitalització en el sector dels processats vegetals processats (1 hora).

Digitalització en el processament de vegetals: conceptes i oportunitats.

Digitalització en el processament de vegetals: casos pràctics i primers passos.

Professor: Enrique Apolo

Sessió 10, dj. 15 d'octubre (en línia síncrona)

16.00 a 17.00 h Programes d'acompanyament a les iniciatives innovadores (1 hora).

Professores: Ingrid Aguiló i Maribel Abadías

Sessió 11, dv. 16 d'octubre

10.00 a 13.00 h Visita presencial a la planta de processament de vegetals (3 hores).

Professores: Ingrid Aguiló i Maribel Abadías