

Valorització d'excedents hortofructícoles i subproductes de la transformació de vegetals

Jornada tècnica

LLEIDA, dimecres 3 de juliol de 2019



Presentació

Les estratègies per valoritzar els excedents, coproductes i subproductes hortofructícoles amb l'obtenció de nous productes o ingredients alimentaris poden donar lloc a un canvi en el model productiu del sector i evolucionar cap a una economia circular més diversificada i sostenible donant més valor afegit i competitivitat.

Aquestes estratègies poden estar enfocades cap a l'obtenció o reutilització com a ingredient alimentari potencial o en la reincorporació en la cadena de valor per al desenvolupament de nous productes.

Aquesta jornada forma part de l'activitat de demostració "Valorització dels coproductes i excedents hortofructícoles i subproductes de la indústria de transformació de vegetals per l'obtenció de nous ingredients i aliments saludables i innovadors" (VEGIVALUE), operació 01.02.01 del PDR de Catalunya 2014-2020.

Organització



Programa

8.45 h Inscripcions i lliurament de la documentació

9.00 h Presentació de la Jornada

Sra. Neus Teixidó, cap del Programa de Postcollita de l'IRTA.

9.15 h Quantificar les pèrdues i el malbaratament alimentari, avenços i reptes pel sector agroalimentari

Sra. Raquel Díaz Ruiz, CREDA-UPC-IRTA.

9.45 h Xifres i realitats en la gestió dels subproductes a les cooperatives agràries

Sr. Màrius Simon, coordinador de projectes R+D+I. FCAC.

10.00 h Estratègies en postcollita per reduir el malbaratament de fruites i hortalisses

Sr. Jordi Giné, Programa de Postcollita de l'IRTA.

10.15 h Tendències de mercat: cap a un consum responsable, conscient i ètic

Sra. Anna Pallí, cap de la Unitat de Vigilància Tecnològica de l'IRTA.

10.30 h Estratègies de valorització de coproductes. Aspectes a tenir en compte en el disseny de nous productes

Sr. Tomás Lafarga, Programa de Postcollita de l'IRTA.

11.00 h La xocolata del futur, elaborada amb coproductes provinents de fruits secs, amb productes de proximitat

Sr. Ivan Pascual, Pastry Chef de Cal Gumer. Taller de postres i Events. Guanyador del World Chocolate Masters 2017-18. 11è Finalista mundial de World Chocolate Masters París 2018 "Salon du Chocolate".

11.15 h Pausa

11.45 h Projecte Agrimax-revalorització de subproductes de la indústria agroalimentària

Sra. Ingrid Aguiló Aguayo, Programa Postcollita de l'IRTA.

12.00 h Producció de microorganismes d'ús industrial a partir de subproductes

Sr. Guillem Segarra, Programa Postcollita de l'IRTA.

12.15 h Generació i selecció de pèptids bioactius de subproductes vegetals

Sra. María Begoña Muguera Marquínez, grup de recerca Nutrigenòmica. Departament de Bioquímica i Biotecnologia. Universitat Rovira i Virgili (URV).

Col·laboració



FEDERACIÓ DE
COOPERATIVES
AGRÀRIES
DE CATALUNYA

Programa

12.45h Taula Rodona

Sr. Antonio Cruz Bañeres, INDULLEIDA S.A.
Sra. Mireia Barba, presidenta Fundació Espigoladors.
Sr. Manuel Suárez, grup de recerca Nutrigenòmica. URV.
Sra. Gemma Comajuncosa, secretària de Política Agrària de Joves Agricultors i ramaders de Catalunya (JARC).
Sra. Mercè Vidal Ibáñez, directora-gerent i co-fundadora de Nutrició Sense Fronteres.
Sra. Miriam González, Pla d'acció per a la prevenció del malbaratament alimentari a Catalunya. Agència de Residus de Catalunya.
Sr. Josep Lluís Escuer i López, membre del Consell rector de la FCAC.
Modera: Sra. Ingrid Aguiló Aguayo, Programa Postcollita de l'IRTA.

13.30 h Fi de la Jornada

Lloc de realització

Parc Científic i Tecnològic Agroalimentari de Lleida (PCiTAL).
Auditori Joan Oró, Parc de Gardeny (Edifici CeDiCo, 1a planta).
Ubicació: [mapa](#)
25003 LLEIDA

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's a través de l'enllaç: [INSCRIPCIÓ JORNADA](#)
Per a més informació podeu contactar amb la Sra. Montse Palau de l'IRTA Fruitcentre
(Tel.: 973 032850 (ext. 2541) – A/e: montserrat.palau@irta.cat)

 @ruralcat



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



xarxa-i.cat



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**

PLA ANUAL 2019
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA