



Formació contínua

Escoles Agràries

La liofilització. Principis, aplicacions i solucions tècniques

Monells, del 13 al 15 de maig de 2026

Presentació i objectius

La liofilització és el procés de deshidratació de l'aliment o producte biològic mitjançant la congelació i la posterior sublimació, a pressió reduïda, del gel format, és a dir, la sublimació de l'aigua. Té lloc en un equip on s'ha fet el buit.

És el més noble procés de conservació de productes biològics conegut, perquè combina els dos mètodes més fiables de conservació, la congelació i la deshidratació.

Avui en dia, el consumidor vol que es mantinguin les característiques organolèptiques dels aliments (olor, color, sabor, etc.) així com les nutricionals i que se'n millori la vida útil. La liofilització permet mantenir aquestes propietats perquè els productes són congelats i deshidratats al buit. Un dels aspectes més importants a tenir en compte és la selecció de les diferents etapes del procés.

En aquest curs, aprendrem tant els fonaments tecnològics i científics del procés, com els paràmetres que influeixen en el mateix. També tindrem l'oportunitat de conèixer equips de producció tant per escales petites de producció com per més industrials, al final, veurem un cas pràctic d'aplicació.

Professorat

Sr Juti Gusi, Sra. Carla Gusi, Sr. Edu Monroy, equip tècnic i expert de SENOVA.org

Realització

Lloc: Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà
Finca Camps i Armet, s/n
17121 Monells

Calendari: dimecres 13 i divendres 15 de maig de 2026

Horari: de 09.00 a 14.00 h

Durada: 10 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà a través d'aquest [formulari](#)

Coordinador: Gerard Alexandre Martínez
Telèfon: 972630123
a/e gerard.alexandre@gencat.cat

Cost: 15 €
(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

La liofilització. Principis, aplicacions i solucions tècniques

Programa

Sessió 1, dc. 13 de maig

09.00 a 10.00 h Registre i presentacions. Introducció i estructura del workshop.

10:00 a 11:00 h Història i conceptes generals.

11:00 a 11:30 h Pausa cafè.

11:30 a 12:30 h Caracterització tèrmica dels productes.

12:30 a 14:00 h Procés de liofilització: congelació, assecat primari i assecat secundari.

Sessió 2, dv. 15 de maig

09.00 a 10.00 h Què es pot liofilitzar?

10:00 a 11:00 h La liofilitzadora, components i funcions.

11:00 a 11:30 h Pausa cafè.

11:30 a 13:00 h Tipus de liofilitzadors. Escalat del procés.

13:00 a 13:30 h Cas pràctic: eQuaid - Llet d'euga.

13:30 a 14:00 h Resum jornada, dubtes i mancances.