



Formació contínua

Escoles Agràries

Tècniques de conservació d'aliments

Mas Bové (Constantí), dies 5, 13, 19 i 26 d'octubre i 2, 9 i 16 de novembre de 2026

Presentació i objectius

Aquest curs ofereix una introducció completa a la seguretat alimentària i a diferents tècniques de conservació d'aliments, combinant coneixements tradicionals i pràctica aplicada.

L'alumnat aprendrà a transformar excedents alimentaris en productes duradors mitjançant mètodes com la fermentació, la conservació amb sal, sucre o vinagre, la deshidratació i la congelació.

L'objectiu global és fomentar l'autosuficiència, reduir el malbaratament alimentari i recuperar sabers tradicionals en un context actual i sostenible.

Està adreçat a petits elaboradors agroalimentaris, productors que vulguin elaborar productes propis i persones interessades en la conservació d'aliments i el consum responsable.

Les sessions ens desenvoluparan a la cuina experimental de l'escola, amb una part teòrica aplicada a la pràctica. El professorat farà demostracions i elaborarem en grup diferents receptes, acabant amb el tast dels productes elaborats.

Professorat

Anna Jofré Fradera. Investigadora. Funcionalitat i seguretat alimentàries. IRTA Monells.

Jordi Tomàs Aubets. TS Dietètica i nutrició. Assessor culinari i fermentista. SIMBIOTIC, aliment viu.

Aleix Mèlich Monné. Professor de cuina i pastisseria amb experiència en Formació Professional i certificats de professionalitat, especialitzat en formació pràctica, elaboracions culinàries i de pastisseria, higiene alimentària, organització del treball en cuina i disseny i impartició de tallers gastronòmics.

Realització

Lloc: Escola Agrària de Mas Bové

Ctra Reus-Morell km 4
43120 Constantí

Calendari: dies 5, 13, 19 i 26 d'octubre i 2, 9 i 16 de novembre de 2026

Horari: de 16.00 a 20.00 h

Durada: 28 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària de Mas Bové** mitjançant el següent qüestionari a:
[INSCRIPCIONS](#)

Coordinadora: Mònica Rodríguez i Farran

Telèfon: 977 34 32 89

a/e rodriguezfarran@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).

Avís: Per a l'obtenció del certificat acreditatiu és imprescindible assistir a un mínim del 80% de les sessions.

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació contínua

Escoles Agràries

Tècniques de conservació d'aliments

Programa

Sessió 1, dl. 5 d'octubre

16.00 a 20.00 h **La fermentació com a eina de conservació**

Explorarem la fermentació com a mètode viu i ancestral per preservar aliments. Aprendrem a preparar olives en salmorra i verdures fermentades tipus xucrut, tot descobrint els beneficis nutricionals, la microbiota i les condicions òptimes per a una fermentació segura i saborosa.

Professor: Jordi Tomàs Aubets

Sessió 2, dt. 13 d'octubre

16.00 a 20.00 h **Conserves amb vinagre, sal i sucre**

Coneixerem tècniques de conservació que utilitzen el vinagre, la sal i el sucre com a agents protectors. Elaborarem conserves vegetals en vinagre (tipus escabetx), salaons d'herbes o verdures i confitures o chutneys amb excedents de temporada, tot valorant l'equilibri entre sabor i durabilitat.

Professor: Jordi Tomàs Aubets

Sessió 3, dl. 19 d'octubre

16.00 a 20.00 h **Bases per a la conservació segura dels aliments**

Coneixerem els microorganismes presents als aliments i el seu paper, beneficis o perjudicial, així com els fonaments de la seguretat alimentària aplicada a la conservació d'aliments: l'aplicació d'obstacles que impedeixen el creixement o la supervivència dels microorganismes i les bones pràctiques d'higiene que els complementen.

Professora: Anna Jofré Fradera

Sessió 4, dl. 26 d'octubre

16.00 a 20.00 h **Sistemes de conservació físics**

Ens centrarem en mètodes que actuen sobre la textura i l'aigua dels aliments: el congelat, amb tècniques com el blanqueig i l'envasament adequat, i el deshidratat, amb opcions casolanes com el forn o el deshidratador solar. Aprendrem com preservar nutrients i evitar pèrdues de qualitat.

Professor: Jordi Tomàs Aubets

Sessió 5, dl. 2 de novembre

16.00 a 20.00 h **Introducció a les mermelades i conserves**

Història i tradició de les conserves de tardor. Principis bàsics de seguretat alimentària i de conservació. Importància dels productes de temporada (pomes, peres, codonys, carabassa, castanyes, raïm, etc.). Elaboració de 3 mermelades i tast.

Professor: Aleix Mèlich Monné



Formació contínua

Escoles Agràries

Tècniques de conservació d'aliments

Programa

Sessió 6, dl. 9 de novembre

16.00 a 20.00 h **Tècniques bàsiques d'elaboració**

Melmelades i confitures: proporcions fruita/sucre i control de textures, afegit d'espècies i combinacions creatives.

Conserves salades: vinagres, olis i agredolços, conservació de verdures rostides o confitades.

Conserves especials de tardor: chutneys, codonyat i castanyes al natural.

Elaboració de 3 conserves i tast.

Professor: Aleix Mèlich Monné

Sessió 7, dl. 16 de novembre

16.00 a 20.00 h **Conserves creatives i regals de tardor**

Desenvolupar idees creatives de conserves com a producte de regal.

Practicar presentacions atractives i segures. Decoració d'envasos (etiquetes i tapes).

Degustació final i intercanvi d'opinions.

Professor: Aleix Mèlich Monné