



Comercialització de productes agroecològics

Jornada tècnica

Alfarràs, dijous 16 octubre de 2025

Presentació

La producció agrària ecològica és un sistema de producció i elaboració de productes agraris l'objectiu del qual és l'obtenció d'aliments d'alt valor afegit sense utilitzar productes químics de síntesi i Lleida és la demarcació amb més superfície inscrita a l'agricultura ecològica. Les experiències de les empreses que ens acompanyen destaquen pel dinamisme comercial dels productes agraris ecològics i la capacitat innovadora per oferir un valor afegit per la seva comercialització. Cada vegada més la competitivitat d'una empresa depèn de la seva capacitat d'innovar. Vivim en un entorn en constant canvi amb moltes variables per tenir en compte, veurem com la IA ens pot ajudar a comunicar i donar a conèixer els nostres productes agroalimentaris ecològics i arribar al consumidor final. La innovació també ha de tenir en compte la sostenibilitat, i en aquest sentit, l'agricultura ecològica aporta solucions per la conservació dels recursos naturals, amb l'aprofitament i usos gastronòmics de les plantes silvestres dels horts ecològics.

Lloc de realització

Escola Agrària d'Alfarràs
Partida el Sot s/n
25120 Alfarràs

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària d'Alfarràs
Eva Parrilla
Tel.: 973760100
A/e: evamparrilla@gencat.cat

250787 / 2,25

Programa

- | | |
|---------|--|
| 11.30 h | Recepció dels assistents |
| 11.35 h | Presentació de la jornada
Iolanda Alarcón. AODL del Consell Comarcal del Segrià.
Eva Parrilla. Cap de programes de l'Escola Agrària d'Alfarràs. DARPA |
| 11.40 h | TeraplA per a PIMES del sector agroalimentari i ecològic. Eines d'intel·ligència artificial aplicades al màrqueting i a la comunicació
Gemma Capell. Mestressa de Red Peppers. |
| 12.10 h | Presentació del projecte agroecològic de l'horta de Lleida
Xavier Cambrodi Masip. Soci-fundador Agrocodi 0 SCCL. |
| 12.35 h | Oliveres criades amb música, un oli amb ànima. Oli verd verge extra de primera premsada i 100% ecològic
Josep Anton Ortiz. Fundador i director SAT ORT BELL |
| 13.10 h | Cultiu d'hortícoles agroecològiques, gestió i aprofitament de les plantes silvestres
Pau Escorihuela Claramonte. Camp a Casa. |
| 13.35 h | Usos gastronòmics de les plantes silvestres que creixen als horts agroecològics
Amanda Bataller. Gastrobotánicas |
| 13.55 h | Torn obert de preguntes |
| 14.00 h | Cloenda de la jornada
Iolanda Alarcón. AODL del Consell Comarcal del Segrià
Eva Parrilla. Cap de programes de l'Escola Agrària d'Alfarràs. DARPA |

Organització



Col·laboració



Gastrobotánicas



Setmana Bio
per l'alimentació ecològica



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya