

InTecAA

*Innovació en Tecnologia
Agrària i Alimentària*
EPS · UdG

Universitat
de Girona

Universitat de Girona
Escola Politècnica Superior

InTecAA

*Innovació en Tecnologia
Agrària i Alimentària*

EPS · UdG

**Patronat
Polítècnica**

Universitat de Girona

- ☐ Dia: 20-12-2022
- ☐ Lloc: Escola Politècnica Superior (EPS). Sala Actes Edifici EPS-1. Campus Montilivi, 17003 Girona
- ☐ Hora: 16h

Universitat de Girona
Consell Social



Universitat de Girona
**Campus Alimentació
i Gastronomia**

Universitat de Girona
**Institut de Tecnologia
Agroalimentària**

Universitat de Girona
**Departament d'Enginyeria Química,
Agrària i Tecnologia Agroalimentària**

Càtedra
del Vi i
de l'Oli de
l'Empordà



OLI DE L'EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA
CONSELL REGULADOR



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**

Programa Gala IV Concurs InTecAA©-2022

“Estudiem el plat típic de la nostra comarca-zona o/i una innovació d'un plat tradicional i expliquem tota la tecnologia que hi ha darrera de la seva elaboració des del camp fins a la taula”

Horari Programa

16:00h Obertura de l'acte

16:20h Conferència a càrrec del cuiner professional amb estrella Michelin i Sol Repsol de les comarques Gironines Javi Martínez del Castell de Peralada Restaurant

16:50h Projectió dels vídeos finalistes del IV concurs InTecAA© - UdG.

17:45h Lliurament de diplomes i premis als guanyadors.

17:55h Valoració dels estudis agroalimentaris dins la societat i el mercat actual.

18:00h Cloenda de l'acte



- ☐ Dia: 20-12-2022
- ☐ Lloc: Escola Politècnica Superior (EPS). Sala Actes Edifici EPS-1. Campus Montilivi, 17003 Girona
- ☐ Hora: 16h



Universitat de Girona
Escola Politècnica Superior



Universitat de Girona
Consell Social



Universitat de Girona
Institut de Tecnologia Agroalimentària

Universitat de Girona
Departament d'Enginyeria Química,
Agrària i Tecnologia Agroalimentària



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

Programa Gala IV Concurs InTecAA©-2022

“Estudiem el plat típic de la nostra comarca-zona o/i una innovació d'un plat tradicional i expliquem tota la tecnologia que hi ha darrera de la seva elaboració des del camp fins a la taula”

Dia: 20-12-2022

Lloc: Escola Politècnica Superior (EPS). Sala Actes Edifici EPS-1. Campus Montilivi, 17003 Girona

Hora: 16h

Horari Programa

16:00h Obertura de l'acte, benvinguda i parlaments a càrrec de la Directora de la Escola Politècnica Superior de la Universitat de Girona Sra. M. Àngels Pelach, de la Presidenta del Patronat-EPS Sra. Judith Viader, de la Presidenta del Consell Social Sra. Maria Assumpció Vila i de la delegada del rector per al Territori i Sostenibilitat Sra. Carolina Martí.

16:20h Conferència a càrrec del cuiner professional amb estrella Michelin i Sol Repsol de les comarques Gironines Javi Martínez del Castell de Peralada Restaurant

Modera Sra. Dolors Parés Directora de l'Institut de Tecnologia Agroalimentària de la UdG

16:50h Projecció dels vídeos finalistes del IV concurs InTecAA© - UdG.

Moderen Sr. Jesús Francés, concurs InTecAA© i Sra. Remei Calm, Sotsdirectora d'Estudiants i Relacions amb Secundària EPS

17:45h Lliurament de diplomes i premis als guanyadors.

17:55h Valoració dels estudis agroalimentaris dins la societat i el mercat actual a càrrec dels Coordinadors d'Estudis Agroalimentaris de la EPS-UdG, Sr. Joan Pujol i Sra. Mònica Toldrà.

18:00h

Cloenda de l'acte a càrrec de la Directora de l'Institut de Tecnologia Agroalimentària de la UdG, Sra. Dolors Parés i de la Directora dels Serveis Territorials de Girona Sra. Elisabet Sánchez.