

TALLER DIVULGATIVO Y DEMOSTRATIVO DE LIOFILIZACIÓN APLICADA AL EMPRENDIMIENTO RURAL



EL ROYO (SORIA)

21 FEB 2026

de 10.00 a 14.00h

Lugar: Obrador comunitario de El Royo + Salón de Marionetas.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



PROBERCOM. Proyecto financiado por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (Convocatoria 2024 – Reto Demográfico)

LIOFILIZACIÓN APLICADA AL MEDIO RURAL

Taller divulgativo y demostrativo | ciencia, producto y emprendimiento

Orientado a futuros emprendedores, productores agroalimentarios y agentes locales

El Royo (Soria) | Sábado 21 de febrero de 2026 | 10:00-14:00

Qué aprenderás

- Principios del proceso: congelación, vacío y sublimación.
- VARIABLES CRÍTICAS: temperatura, presión y tiempo.
- Calidad del producto: humedad final, textura, aroma y rehidratación.
- Buenas prácticas de higiene y seguridad en transformación alimentaria.
- Aplicaciones con producto local: frutas, setas, hierbas y elaborados.

Proceso en 4 pasos



Horario	Actividad
10:00	Recepción y presentación
10:15	Introducción a la liofilización
11:00	Aplicaciones en emprendimiento rural
11:30	Descanso
12:30	Presentación del Obrador Comunitario
13:00	Demostración práctica Resultados y aplicaciones
13:30	Viabilidad y oportunidades Debate y preguntas
14:00	Cierre del taller

Proyecto PROBERCOM. Proyecto financiado por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (Convocatoria 2024 – Reto Demográfico)

Aplicaciones y resultados (ejemplos)

Fruta y snacks

Setas y micología

Hierbas e infusiones

Ingredientes para hostelería

Kits de receta

I+D y prototipos

Qué te llevas



- Criterios para evaluar un liofilizado (humedad, textura, rehidratación).
- Checklist de variables del proceso y errores frecuentes.
- Ideas de producto y siguiente paso para validar mercado.

VACÍO • FRÍO • SUBLIMACIÓN

Taller: Liofilización aplicada | El Royo (Soria) | 21 febrero 2026 | 10:00-14:00