



Del 30 al 30 de maig de 2026

Jornada “Del conflicte a l'oportunitat: Crear, col·laborar i resoldre”

Informació de l'esdeveniment

Lloc:

Campus de Cappont, Edifici del Centre de Cultures i Cooperació Transfronterera, Aula 0.16

Adreça:

Carrer de Jaume II, 67

Inici:

30 de de maig de 2026 | 09:00

Finalització:

30 de de maig de 2026 | 14:00



Una jornada per entendre el conflicte com una oportunitat de creixement i innovació. Mitjançant activitats pràctiques, els participants desenvoluparan habilitats per crear, col·laborar i resoldre situacions complexes en contextos emprenedors.

OBJECTIUS

- Desenvolupar habilitats per gestionar i resoldre conflictes de manera constructiva.
- Fomentar la comunicació, l'empatia i el treball en equip.
- Entendre el conflicte com una oportunitat per innovar i emprendre.

PROGRAMA

9:00 - 11:00 | Taller de resolució de conflictes, a càrrec de David Jorba Solà



Formador, orientador, coach i conferenciant amb una trajectòria vinculada a la comunicació, la intel·ligència emocional, el lideratge, les tècniques de venda i el desenvolupament personal i professional. Ha treballat amb empreses, joves, famílies i equips, i compta amb experiència en direcció empresarial i formació en entorns educatius i esportius.

Activitats pràctiques per desenvolupar habilitats de comunicació, empatia i gestió de conflictes.

11:00 - 11:30 | Cafè networking

Espai informal per conèixer altres participants i intercanviar experiències.

11:30 - 12:30 | Tertúlia sobre la resolució de conflictes, a càrrec d'Olga Serra

Fundadora d'Inspirando Equipos, formadora i assessora especialitzada en lideratge, gestió d'equips, comunicació corporativa, qualitat i disseny de processos. Amb una trajectòria docent universitària i experiència directiva en organitzacions sanitàries i universitàries, acompanya persones i equips en el creixement professional i organitzatiu.

Reflexió compartida sobre el paper del conflicte en l'emprenedoria.

12:30 - 13:30 | Taula rodona de casos reals

Anàlisi i debat de situacions reals en contextos emprenedors, amb:

Alba Vall-Llebrera

Arquitecta autònoma · Habitatge, rehabilitació, reforma i interiorisme

Arquitecta autònoma de Lleida, especialitzada en habitatge, rehabilitació, reforma i interiorisme. El seu treball combina coneixement normatiu, materials naturals, tècniques tradicionals i una mirada sensible cap al territori i el patrimoni arquitectònic. Parteix de les necessitats de cada persona per crear espais amb identitat, coherència i qualitat.

Carles Pedra Claveria

Productor i realitzador audiovisual · Emprenedoria i continguts digitals

Productor i realitzador audiovisual amb una trajectòria iniciada l'any 2004 en televisions locals i nacionals. Després de la pandèmia va impulsar el seu propi projecte emprenedor, vinculat al coworking creatiu La Casa de Fusta. Actualment compta amb un plató propi a Gardeny, on produeix podcasts, streamings i continguts audiovisuals per a institucions i empreses.

Iana Gruzinenko

Pastissera, fornera i emprenedora · El Rusc Pastisseria Artesanal

Pastissera, fornera i emprenedora al capdavant d'El Rusc Pastisseria Artesanal, als Alamús. Ha impulsat un obrador artesanal basat en fermentacions lentes, producte de proximitat i innovació arrelada al territori. El projecte posa en valor l'artesania, la qualitat i la cultura gastronòmica local.

13:30 - 14:00 | Tancament

Cloenda i intercanvi de idees.



DADES D'AGENDA

Horari: De les 9:00 a les 14:00 hores.

Format presencial: Campus de Cappont, Edifici CCCT

INSCRIPCIÓ

Cal que trieu UNA de les dues opcions:

- Docents amb correu XTEC: [ENLLAÇ D'INSCRIPCIÓ](https://aplicacions.ensenyament.gencat.cat/pls/soloas/pk_for_mod_ins.p_for_detall_activitat?p_codi=6000) [https://aplicacions.ensenyament.gencat.cat/pls/soloas/pk_for_mod_ins.p_for_detall_activitat?p_codi=6000]. (Certificació del Departament d'Educació i Formació Professional).
- Professionals interessades (sense correu XTEC): [ENLLAÇ D'INSCRIPCIÓ](https://forms.cloud.microsoft/e/0aUk9JCtSd) [<https://forms.cloud.microsoft/e/0aUk9JCtSd>]. (Certificació de la UdL).