



OBJECTIUS

- 1 Promoure el coneixement d'innovacions aplicades a l'empresa.
- 2 Difondre les darreres innovacions resultants de processos d'investigació de grups de recerca d'Agrotecnio i de la Universitat de Lleida, obert igualment a altres entitats i persones interessades.
- 3 Generar sinergies dirigides a crear aliances, nous projectes i noves formes de col·laboració Universitat - Empresa - Centres de Recerca - Societat.
- 4 Promoure la cultura de la recerca aplicada a la resolució de reptes empresarials de forma col·laborativa.
- 5 Fomentar la relació entre grups d'investigació, empreses innovadores i usuaris finals.
- 6 Contribuir a crear un ecosistema innovador sobre la base de la presentació de reptes i necessitats i apropar-les a possibles solucions i potenciar l'ús de les solucions co-creades.

Organitzen:



Parc de Gardeny, edifici Agroliving Lab | 25071 Lleida | T. 973 272 922
comunicacio@parcagrobiotech.com | www.parcagrobiotech.com

Participa a la conversa amb #breakfast4inno

BREAKFAST 4INNO

UN ECOSISTEMA INNOVADOR PER A UN SECTOR AGROALIMENTARI INTEL·LIGENT

2024

PARC
AGROBIOTECH
LLEIDA



DESCRIPCIÓ

BREAKFAST4INNO és una activitat de trobada del sector empresarial i del món de la recerca i la innovació focalitzada en compartir coneixements i difondre els resultats de les investigacions que es porten a terme, detectar necessitats conjuntes i afavorir sinergies buscant l'aplicació d'una innovació empresarial dins processos industrials, nous productes o serveis, noves solucions de gestió, entre altres.

Amb vocació de ser un espai dedicat a la innovació, el cicle BREAKFAST4INNO ofereix exposició i aprenentatge de projectes i respostes a reptes actuals, tot seguit d'un intercanvi d'idees en l'ambient distendit d'un esmorzar.

Aquest esdeveniment representa una oportunitat única per a la col·laboració entre el personal investigador, empreses i professionals, contribuint a generar solucions innovadores per al mercat i la societat. Més enllà de la transferència del coneixement, es vol posar en marxa un espai per a la creació conjunta de la solució. Investigació, empresa i públic objectiu de la solució co-creada es trobaran per explorar espontàniament possibles fórmules per accelerar el desenvolupament i facilitar l'èxit de la innovació.

VISIÓ

Creació d'un ecosistema d'innovació que permeti la consecució dels reptes del sector, el reconeixement del territori i el desenvolupament d'un sistema agroalimentari capdavanter, sostenible i saludable, amb la complicitat i el focus posat al servei de les persones.

ON:

Nou espai Agroliving Lab al Parc Agrobiotech Lleida

QUAN:

Des del 10 d'abril al 12 de desembre de 9:30 h a 11:00 h.
(Una trobada cada mes)

INSCRIPCIONS:

PLACES LIMITADES. Per assistir, és imprescindible inscripció prèvia.

Enviar la sol·licitud a:

comunicacio@parcagrobiotech.com

Especificant noms i cognoms, entitat, i títol i dia que li interessa assistir.

1 L'OCEÀ DE LES PROTEÏNES ALTERNATIVES

Dimecres

10
ABR.

L'evolució de la tecnologia fins arribar a l'actual producció d'espírulina d'alta qualitat per l'empresa Blauver Foods i la vinculació de l'espírulina amb l'esport d'alt rendiment.

Joan Solé Guàrdia: Fundador i director de Blauver Foods SL.

Josep Ramon Sanahuja: Atleta targarí.

En els últims anys, l'espírulina, una microalga de color verd blavós, ha guanyat importància a la indústria alimentària per la seva riquesa en proteïnes, àcids grassos (àcid linoleic omega-3), pigments (clorofil·la a, β-carotè), vitamines, antioxidants i minerals. S'ha reconegut com a suplement nutricional per als humans i també s'utilitza com a colorant natural i en la prevenció d'algunes malalties. Blauver Foods és una de les start-ups accelerades mitjançant el programa APTENISA Launch Lleida.

2 BESSONS DIGITALS EN GRANGES: FARMTWIN

Dijous

09
MAIG

José Àngel Fernández Ortiz: Responsable tècnic del projecte col·laboratiu FARMTWIN (OPP GROUP, Prodes i Cincaporc).

Joan del Sol Queralt: Enginyer agrònom, soci fundador de Prodes Gestión de Obras SLP.

Cada vegada és més rellevant la incorporació de noves tecnologies en el sector porcí, i en aquest esmorzar d'innovació, s'hi destaca el projecte FarmTwin, un projecte d'investigació industrial col·laborativa que planteja una innovació en els processos de gestió d'actius i de gestió mediambiental per a bessons digitals i especialitzada en granges porcines. Els principals punts a destacar són l'optimització del cicle de la vida dels edificis, la millora de l'eficiència energètica, la simplificació de les operacions de manteniment, la gestió de forma integral dels actius i la reducció dels costos en totes les etapes, des del disseny fins a la producció.

3 NOVES TÈCNiques GENÒMIQUES

Dijous

06
JUNY

Teresa Capell Capell: Investigadora del grup d'Agrotecnio de Biotecnologia Vegetal Aplicada.

Catedràtica de Producció Vegetal de la UdL, experta en farmàcia molecular i enginyera de vies metabòliques i biologia sintètica.

Marc Fontquerna: Enginyer Agrònom. Assessor en producció d'arròs, control de plagues i malalties a l'ADV de l'Arròs de País. Investigador de la Universitat de Girona.

L'arròs resistent a la piriularia es podrà comercialitzar a Catalunya gràcies al suport del Parlament Europeu a les Noves Tècniques Genòmiques (NTG), que alteren el material genètic d'un organisme. El grup de recerca de Biotecnologia Vegetal Aplicada d'Agrotecnio i la UdL ha desenvolupat una varietat d'arròs bomba resistent a la piriularia, una malaltia prevalent a cultius de tot el món. Les Noves Tècniques Genòmiques obren les portes a la comercialització a Catalunya i Europa de productes innovadors que podrien ser claus per l'agricultura mundial.

4 SISTEMES DE CULTIU INNOVADORS EN LLEGUMINOSSES DE GRA

Dijous

11
JUL.

Daniel Plaza-Bonilla: Investigador Ramon y Cajal del grup d'Agrotecnio de Biotecnologia Vegetal Aplicada.

Xavier Petit Tomàs: Enginyer agrònom d'Aigües Segarra-Garrigues (ASG).

L'enfrontament dels desafiaments que experimenten les explotacions agràries dedicades als cultius herbacis en diverses regions de l'Estat, amb especial atenció a la zona Centre i les valls del Duero i de l'Ebre, és una tasca complexa. La baixa rendibilitat provocada pels alts costos de producció i els baixos preus dels cereals ha generat una crisi en aquest sector. Per afrontar aquesta problemàtica, s'explicaran alternatives innovadores, com les lleguminoses de gra, adaptades a les diferents condicions locals, considerant els factors socioeconòmics i edafoclimàtics (que tenen en compte el clima i el sòl) de cada àrea.

5 CONTROL BIOLÒGIC EN ESPAIS VERDS URBANS

Dijous

12
SET.

Xavier Pons Domenech: Investigador del grup d'Agrotecnio de Protecció de Cultius. Professor de la Universitat de Lleida. Coordinador del Màster en Gestió Integrada de Cultius de la Universitat de Lleida.

Mònica Bedós Balsach: Enginyera tècnica agrícola de Adalia Gestió especialitzada en gestió integrada de plagues en parcs i jardins.

La població mundial cada vegada es desplaça més cap als nuclis urbans, provocant un augment de la demanda d'espai urbanitzat. Les ciutats, considerades sovint entorns poc acollidors per a la vida silvestre, estan incorporant cada cop més espais verds. Per aquest motiu, aquest esmorzar d'innovació se centrarà en bones pràctiques del control biològic de les plagues, sense pesticides, en espais verds urbans.

6 CONVERTINT RESIDUS EN RECURSOS A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

Dijous

10
OCT.

Miguel Àngel Cubero Márquez: Director General d'Ingredalia SL.

Robert Soliva Fortuny: Investigador del grup d'Agrotecnio de Noves Tecnologies de Processat d'Aliments. Catedràtic de Tecnologia d'Aliments de la Universitat de Lleida.

La indústria alimentària és un dels pilars fonamentals de l'economia, però la seva activitat també genera una considerable quantitat de residus que poden causar pèrdues econòmiques i danyar el medi ambient. No obstant això, molts d'aquests residus contenen compostos bioactius d'alt valor nutricional i farmacològic. Recuperar aquests compostos pot transformar els residus en subproductes valuosos i promoure models de producció sostenible. En aquest context, l'economia circular emergeix com una estratègia per protegir el medi ambient, prevenir la contaminació i fomentar la prosperitat econòmica a través de pràctiques sostenibles a la indústria alimentària.

7 CAMELINA, UNA ALTERNATIVA AL CEREAL

Dijous

14
NOV.

Aritz Royo Esnal: Investigador del grup d'Agrotecnio de Protecció de Cultius i del grup de Malherbologia i Ecologia Vegetal de la Universitat de Lleida. Professor Serra-Hunter de la Universitat de Lleida.

Joan Solé Salla: Enginyer agrònom. Soci fundador i director general de Roviroli SL.

Els dos darrers anys, Catalunya s'ha enfrontat a una situació extrema a causa de la sequera. Aquest escenari afecta l'ús de l'aigua als camps de regadiu, la productivitat i la viabilitat dels cultius. La camelina, un cultiu oleaginós tolerant a la sequera i molt ben adaptada a climes mediterranis, es planteja com una opció alternativa interessant perquè necessita menys inversió hídrica per obtenir rendiments excel·lents. Els productes obtinguts a partir de camelina tenen un gran potencial industrial pel seu alt contingut en àcids grassos mono i poli-insaturats.

8 DEL BOSC A LA TAULA: EL FASCINANT MÓN DE LES TÒFONES

Dijous

12
DES.

Daniel Oliach Lesan: Cap del Departament de Productes Forestals No Fusters del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya a Solsona (CTFC).

Amb l'increment de la demanda de tòfones per a la gastronomia, cada vegada hi ha més interès en el cultiu i en la venda d'aquests bolets. Catalunya destaca per la seva extensa superfície adequada per al cultiu de la tubercultura, especialment en zones on les activitats agràries tradicionals afronten dificultats. Aquesta indústria representa una oportunitat complementària per a diversificar l'economia rural.