

La nostra visió és la creació d'un ecosistema d'innovació líder, sostenible i saludable, amb focus en la col·laboració per assolir els reptes del sector agroalimentari

ON:
Agroliving lab del Parc Agrobiotech Lleida.

QUAN:
Cada mes, excepte agost i setembre, del 13 de febrer al 15 de desembre, de 9:30h a 11:00h.

INSCRIPCIONS:
PLACES LIMITADES.
Per assistir, és imprescindible inscripció prèvia.
Enviar una sol·licitud, especificant nom i cognoms, entitat, títol i dia que li interessa assistir a:
comunicacio@parcagrobiotech.com



OBJECTIUS

- 1 Promoure el coneixement** d'innovacions aplicades a l'empresa.
- 2 Captar reptes i difondre els resultats** que es van assolint en el projecte europeu AgrifoodTEF.
- 3 Difondre els resultats** de les investigacions dels grups de recerca d'Agrotecnio, de la Universitat de Lleida i d'altres entitats.
- 4 Generar sinèrgies** dirigides a crear aliances, nous projectes i noves formes de col·laboració Universitat, Empresa, Centres de Recerca i Societat.
- 5 Promoure la cultura de la recerca** aplicada a la resolució de reptes empresarials.
- 6 Fomentar la relació entre grups d'investigació,** empreses innovadores i usuaris finals.
- 7 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:



Amb el suport de:



Més informació a:

Oficina de gestió - Parc de Gardeny, Edifici CeDiCo, 1a Planta,
25071 (Lleida) | Tel. 973 272 922

comunicacio@parcagrobiotech.com | www.parcagrobiotech.com

BREAKFAST4INNO és una activitat emmarcada en el projecte europeu AgrifoodTEF

BREAKFAST 4INNO 2025

L'ESPAI DE CONNEXIÓ

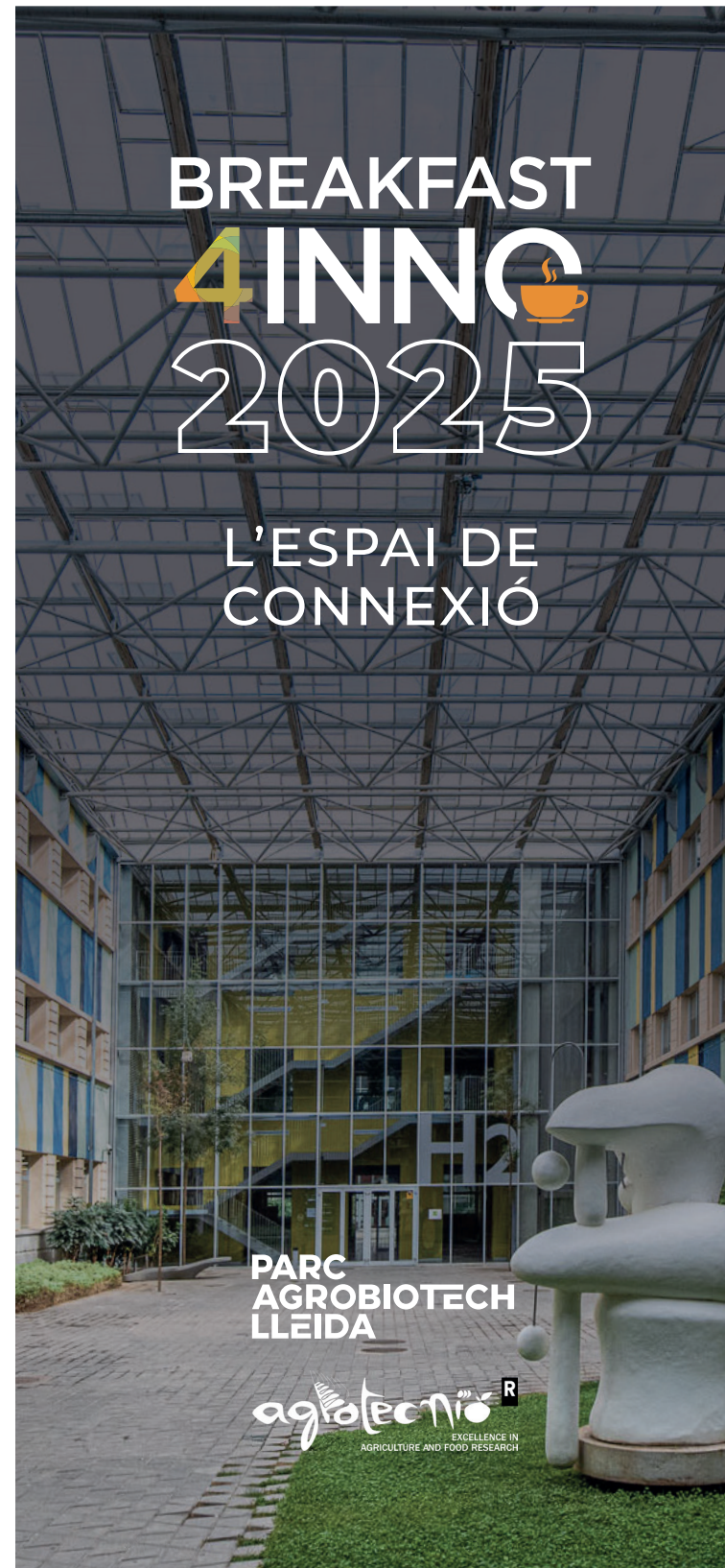


BREAKFAST 4INNO

Els BREAKFAST4INNO són l'espai de connexió de personal investigador, empreses, administració i ciutadania. Consten d'una breu exposició de projectes, reptes, aprenentatges i solucions innovadores per al mercat i la societat, tot seguit d'un intercanvi d'idees entre ponents i assistents en l'ambient distès d'un esmorzar.

És un intercanvi d'idees enriquidor en un entorn proper i informal durant un esmorzar

Més enllà de la transferència del coneixement, és un espai per a explorar espontàniament possibles fórmules per accelerar el desenvolupament i promoure innovacions i col·laboracions.



1 MANEIG DEL SÒL AMB COBERTES VEGETALS PER A UNA VITICULTURA RESILIENT I DE VALOR AFEGIT

Dijous

13
FEB.

Jordi Recasens Guinjuan: Investigador del Grup de Protecció de Conreus d'Agrotecnio. Catedràtic de Botànica Agrícola i coordinador del grup de Malherbologia i Ecologia Vegetal de la UdL.

Pau Moragas Bouyat: Enginyer Agrònom i Enòleg, responsable de producció de L'Oliviera Cooperativa de Vallbona de les Monges.

L'ús de cobertes vegetals en vinyes és una opció per lluitar contra l'erosió que permet augmentar el contingut de matèria orgànica, el segrest de carboni i la biodiversitat.

La seva adopció, i els beneficis associats perseguits, estan condicionats a un correcte maneig de la coberta, tipus, composició, durada i forma de finalització. Aquests aspectes són motiu de recerca i de transferència al sector per assolir una viticultura resilient i que poden esdevenir eines de futur en la gestió agrícola, on la recerca de produccions d'alt valor afegit podrà ser una de les estratègies viables, sobretot en entorns de secà.

2 PROCESSAT DE SUBPRODUCTES I RESIDUS AMB TECNOLOGIES D'INSECTES I MICROALGUES

Dijous

13
MARÇ

Antonio Cruz Bañeres: Project Manager BioHubCat.

Marcos Alberto Fernandes: CEO de Chlydro.

Alex Segura: CEO de Dapibus.

Algunes de les noves tecnologies per al processat de subproductes agroalimentaris i residus han superat ja les fases inicials de desenvolupament tecnològic.

En l'actualitat, empreses com CHLYDRO i DAPIBUS han posat en marxa plantes pilot a escala industrial de tecnologies basades en l'ús de microalgues i insectes. Els seus projectes per a generalitzar l'aplicació d'aquestes Solucions basades en la Natura (NbS) sostenibles econòmica i mediambientalment constitueixen ja un referent internacional.

3 VEGETACIÓ INTEGRADA EN EDIFICIS: COBERTES I FAÇANES VERDES

Dijous

10
ABR.

Gabriel Pérez Luque: Professor Agregat i Investigador del Grup de recerca *Innovative Technologies for Sustainability* de la UdL.

Laura Herrera Diez: Arquitecta i Gestora de Projectes del Grup de recerca *Innovative Technologies for Sustainability* de la UdL.

Toni Amich Llacuna: Director comercial de Sempergreen Iberica.

La integració de vegetació en els edificis (Building-Integrated Greenery systems – BIG systems), és a dir les cobertes i façanes verdes, permet renaturalitzar les ciutats quan no hi ha espai per a solucions tradicionals com parcs urbans, jardins o arbres de carrer. Aquestes solucions basades en la natura proporcionen múltiples serveis, tant als edificis com a les ciutats.

Les tecnologies que fan possible l'establiment d'aquests sistemes constructius estan plenament desenvolupades i el sector BIG està creixent arreu del món. Ara bé, per garantir la seva viabilitat i els seus beneficis a llarg termini, cal dissenyar-les, executar-les i mantenir-les de forma adequada.

4 INNOVACIÓ TECNOLÒGICA, EFICIÈNCIA I SOSTENIBILITAT EN PRODUCCIÓ DE FRUITA DOLÇA

Dijous

15
MAIG

Ignasi Iglesias Castellarnau: Dr. Enginyer Agrònom. Director Tècnic i de Desenvolupament d' Agromillora Group.

Paqui Escoi Martínez: Enginyera Agrònoma. Directora de Qualitat de Fruïlar.

Jordi Reig Solsona: Fructicultor. President Cooperativa Les Planes de Torregrossa (Lleida).

La producció de fruita s'enquadra en un context global marcat per les directrius de la PAC, els costos de producció creixents, els preus percebuts pels productors i la necessitat d'innovació tecnològica. Aquesta innovació passa per noves varietats més adaptades a les preferències del consumidor i nous portaempelts, que possibiliten plantacions intensives més eficients, basades en sistemes de formació bidimensionals. També inclou les innovacions en mecanització, monitorització, digitalització i robòtica i la transició cap a la Fructicultura 4.0.

Tot aquest pack tecnològic permet un ús més eficient i sostenible d'insums com la mà d'obra, l'aigua o els fitosanitaris i una major sostenibilitat ambiental, però requereix inversions importants, no sempre compensades pels preus percebuts pels productors de fruita.

5 MONITORATGE I MANEIG DE CULTIUS DE PRECISIÓ AMB TECNOLOGIES DIGITALS

Dijous

12
JUNY

Àlex Escolà Agustí: Professor Agregat de la UdL i Coordinador del Grup de Recerca en AgròTICa i Agricultura de Precisió de la UdL i del centre CERCA Agrotecnio.

Eduard Quiñones Moreno: Cofundador i CTO de TALPTECH.

Des dels anys 80 i 90 del segle passat, els sensors s'han fet un lloc a l'agricultura. Conèixer l'estat dels conreus amb detall permet ajustar els recursos i el maneig a les seves necessitats, avançant vers una Agricultura de Precisió cada vegada més sostenible.

En aquest esmorzar d'innovació expliquem la col·laboració entre la UdL i l'empresa TALPTECH per a validar el producte Talpo, un sistema que permet detectar variacions de vigor del conreu en temps real per a ajustar les dosis de fitosanitaris i fertilitzants, tot reduint l'ús d'aquests recursos.

BREAKFAST
4INNO

6 SMARTFARMS I TRANSFORMACIÓ DIGITAL DEL SECTOR PORCÍ

Dijous

10
JUL.

Lluís Miquel Plà Aragonés: Professor del Dep. de Matemàtica de la UdL i investigador d'Agrotecnio.

Josep Reixach Sadurn: Responsable de genètica i R+D+i a Selecció Batallé.

Sessió de discussió sobre la realitat de la transformació digital del sector porcí fent ús d'imatges obtingudes en granges d'engreix. Es presentaran diferents alternatives per millorar la captura del pes viu dels animals en granja i els inconvenients tècnics i pràctics per al seu desenvolupament eficient i implantació senzilla com a aplicacions d'ús habitual. L'objectiu final sempre és millorar la gestió i l'eficiència en la producció porcina.

7 L'ORDI: UN CEREAL SALUDABLE

Dijous

09
OCT.

Laura Rubió Piqué: Professora Agregada del Departament de Tecnologia, Enginyeria i Ciència d'Aliments de la Universitat de Lleida. Investigadora del grup de Compostos Bioactius dels Aliments d'Agrotecnio.

Marian Moralejo Vidal: Catedràtica del Departament de Química, Física i Ciències Ambientals i del Sòl de la Universitat de Lleida. Investigadora del grup de Fisiologia de Cultius d'Agrotecnio.

Laura Martínez Plantón: Responsable de Programes de millora genètica en cultius hortícoles i extensius de Semillas Batlle.

L'ordi, un cereal tradicionalment utilitzat en l'alimentació animal, està guanyant protagonisme com a aliment saludable per al consum humà. Gràcies a la recerca en agronomia, s'han desenvolupat noves varietats amb un alt contingut de nutrients clau, com beta-glucans i polifenols, que aporten beneficis per a la salut metabòlica i intestinal. Aquesta línia d'investigació combina l'optimització agronòmica amb estudis científics recents que demostren els efectes positius de l'ordi en la prevenció de malalties cròniques. L'objectiu és promoure el consum d'aquest cereal versàtil com a part d'una dieta sostenible i saludable.

8 MEDIR LA HUMITAT PER PREVENIR I GESTIONAR MILLOR ELS INCENDIS FORESTALS

Dijous

13
NOV.

Víctor Resco de Díos: Professor Agregat de la UdL. Investigador del grup de Producció Forestal d'Agrotecnio.

David Paredes: CSO d'AISTECH Space.

Els incendis forestals s'estan convertint en un problema de protecció civil creixent. Les prediccions acurades de perill d'incendis necessiten informació detallada sobre la variabilitat en la humitat d'allò que crema durant l'incendi, el combustible. El grup d'investigació en incendis forestals de la UdL, juntament amb AISTECH Space, està desenvolupant una nova aproximació per resoldre aquest problema que, a dia d'avui, segueix sense estar ben resolt. L'aproximació es basa en l'ús d'imatges tèrmiques d'alta resolució, que permeten aportar informació precisa i a escala operacional.

9 INNOVACIÓ ALIMENTÀRIA: NOVES TECNOLOGIES PER SATISFER NOUS REPTES

Dijous

11
DES.

Olga Martín Belloso: Catedràtica de Tecnologia d'Aliments i responsable del Grup de Noves Tecnologies de Processament d'Aliments d'Agrotecnio. Vicerectora de Transferència del Coeixement de la UdL.

Jaume Palau Clivillé: Director d'Innovació d'Argal.

Amb el progrés econòmic, els hàbits alimentaris i les demandes dels consumidors evolucionen constantment. Actualment, els aliments han de complir múltiples requisits: ser segurs, saborosos, saludables, còmodes de consumir i, alhora, sostenibles. Això implica evitar ingredients sintètics i reduir l'impacte ambiental associat a la seva producció i distribució.

En aquest context, la indústria alimentària es transforma mitjançant la innovació, on la ciència i la tecnologia actuen com a motors principals. Aquesta simbiosi permet desenvolupar solucions que responen a les exigències d'un consumidor cada cop més conscient dels reptes ambientals i compromès amb la sostenibilitat, equilibrant així la salut humana amb la del planeta.

Aquesta sessió explorarà com la recerca aplicada pot impulsar aquesta revolució alimentària, convertint el coneixement científic i els avenços tecnològics en oportunitats de negoci que responen a les necessitats del mercat i dels consumidors.

