

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, Parc Agrobiotech Lleida, excepte l'esmorzar territorial del juliol, que tindrà lloc a Tremp.

QUAN:
Cada mes, excepte agost i setembre, del 20 de febrer al 10 de desembre, de 9:30h a 11:00h.

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



OBJECTIUS BREAKFAST 4INNO

- 1 Promoure el coneixement** d'innovacions aplicades a l'empresa.
- 2 Captar reptes i difondre els resultats** que es van assolint en el projecte 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 sinergies** 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, apropar-les a possibles solucions i potenciar l'ús de les solucions co-creades.

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.



BREAKFAST 4INNO 2026

L'ESPAI DE CONNEXIÓ

Organitzen:



Amb el suport de:



Més informació a:

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

comunicacio@parcagrobiotech.com

www.parcagrobiotech.com | www.agrotecnio.org

BREAKFAST4INNO és una activitat emmarcada en el projecte europeu AgrifoodTEF



PARC
AGROBIOTECH
LLEIDA

agrotecnio^R
EXCELLENCE IN
AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH

1 REFORÇAR LA RESILIÈNCIA DELS CEREALS ENFRONT EL CANVI CLIMÀTIC

DIJ.
20
FEB.

Roxana Savin: Professora Catedràtica del Departament de Ciència i Enginyeria Forestal i Agrícola de la Universitat de Lleida. Investigadora del grup de Fisiologia de Cultius d'Agrotecnio.

Neus Prieto Diez: Responsable de producció i mediambient de la Malteria La Moravia.

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

El canvi climàtic està incrementant la freqüència i la intensitat d'episodis extrems, com els cops de calor i les pluges tardanes (precursors de brotació precollita), amb efectes negatius sobre els cultius: disminueix el rendiment, empitjora la qualitat del gra i redueix la seva aptitud per a la producció de malta i cervesa. Aquests reptes afecten tant els agricultors com la indústria maltera i cervesera, i fins ara han estat poc estudiats, especialment a les regions mediterrànies i a Catalunya.

En aquest esmorzar informatiu, Agrotecnio, Semillas Batlle i Malteria La Moravia (Grup Damm) presentaran el projecte ResOrMa (Resiliència de l'Ordi i de la Malta). Aquesta iniciativa, coordinada pel Grup de Recerca de Fisiologia de Cultius d'Agrotecnio i finançada pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, té com a objectiu desenvolupar eines i estratègies per adaptar millor el cultiu d'ordi a les noves condicions climàtiques, protegint el rendiment i la qualitat del gra i promovent pràctiques més sostenibles i resilients per al sector.

Inaugura el cicle l'Honorable Sr. Òscar Ordeig i Molins, conseller del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya

2 FOMENT DEL CULTIU LOCAL DE SOJA NO TRANSGÈNICA DE VALOR AFEGIT: UNINT RECERCA, INDÚSTRIA I SECTOR PRIMARI

DIJ.
12
MARÇ

Daniel Plaza Bonilla: Investigador del Grup de Biotecnologia Vegetal Aplicada d'Agrotecnio i Professor agregat a la UdL.

Richard Petro: Responsable del Departament Comercial d'Elian Barcelona.

A Europa hi ha una demanda creixent de proteïna de soja no transgènica. L'aposta d'Elian Barcelona per fomentar el cultiu de soja local pot contribuir a diversificar els sistemes de producció de regadiu i fer-los més sostenibles. Per fer-ho possible, s'estan desenvolupant iniciatives d'innovació agronòmica, així com accions de transferència de coneixement i de col·laboració entre el món de la recerca, la indústria i el sector primari, que es donaran a conèixer.

3 ADDITIUS I NUTRICIÓ DE PRECISIÓ: EL CAMÍ CAP A UNA PRODUCCIÓ RAMADERA SOSTENIBLE

DIJ.
9
ABR.

Gabriel de la Fuente: Investigador del Grup de Nutrició Animal i Medi Ambient d'Agrotecnio i Professor Agregat a la Universitat de Lleida.

Estefanía Pérez-Calvo: Investigadora en Nutrició i Salut Animal a DSM Nutritional Products ANH.

L'emissió de nitrògen i gasos d'efecte hivernacle (GEH) és al centre del canvi climàtic i de l'escalfament global. A la COP26 de Glasgow, més de 100 països van reconèixer que la reducció del metà és l'estratègia més eficaç per mantenir a l'abast l'objectiu de limitar l'escalfament a 1,5 °C. L'origen de les emissions és variat, però es considera que l'activitat ramadera global contribueix a les emissions antropogèniques de GEH en un 18 %.

L'amoniac, per la seva banda, és responsable de la formació d'òxid nítrós i contribueix a l'eutrofització de les aigües subterrànies. Dins de les recomanacions del Ministeri per mitigar-ne l'impacte hi ha l'ús d'additius alimentaris que redueixin o limitin les emissions per part de la ramaderia, ja sigui en el mateix animal o a través dels seus productes d'excreció. En aquest sentit, empreses com DSM-firmenich ANH treballen en la recerca de nous productes que ajudin el sector ramader a reduir el seu impacte sobre el medi ambient sense comprometre la productivitat del sector.

4 CONTROL DE L'ARANYA ROJA DEL PANÍS MITJANÇANT L'ALLIBERAMENT DE FITOSÈIDS DES DE DRONS

DIJ.
14
MAIG

Àlex Escolà: Grup de Recerca en AgròTICa i Agricultura i Ramaderia de Precisió d'Agrotecnio i de la Universitat de Lleida.

David Valverde: I+D+i i Producció biològica Agronatur Biocontrol.

L'aranya roja de panís és un àcar molt voraç que pot reduir dràsticament el rendiment dels camps si no es prenen mesures de control. Des del 2019, el Grup de Recerca en AgròTICa i Agricultura i Ramaderia de Precisió d'Agrotecnio i la Universitat de Lleida han introduït l'ús de fitosèids de manera manual, amb resultats molt positius. Ara per poder desplegar aquest mètode han optat per fer ús de drons per al seu alliberament.

L'agricultura de Precisió i les seves tecnologies digitals associades poden contribuir a fer més eficient i sostenible el control de l'aranya roja en panís. Concretament, els drons poden ser un eina molt interessant amb dos propòsits concrets: detectar i localitzar les zones més susceptibles de patir atacs i distribuir els enemics naturals de l'aranya roja des de l'aire. Tanmateix, és molt important analitzar amb detall com afecten els diferents paràmetres de treball del dron al resultat final de les aplicacions i aquí és on té valor la col·laboració entre Agronatur Biocontrol, la Universitat de Lleida i Agrotecnio.

5 VALORITZACIÓ DE LA LLET DE TRANSICIÓ MITJANÇANT FERMENTACIÓ PER A NOUS ALIMENTS

DIJ.
4
JUNY

Nàdia Ortega: Professora del departament de Tecnologia, Enginyeria i Ciència d'Aliments de la UdL. Investigadora del grup de Compostos Bioactius dels Aliments d'Agrotecnio.

Elena Garcia: Investigadora del Programa de Producció de Remugants de l'IRTA.

Gabriel de Mariscal: Director General de Llet Nostra.

La llet de transició és la llet produïda per la vaca entre el calostre i la llet madura. Tot i presentar una composició rica en proteïnes, greixos, vitamines, minerals, factors de creixement i compostos immunoactius, actualment no es recull ni es valoritza de manera específica, fet que comporta una pèrdua de recursos i d'oportunitats econòmiques per al sector lacti.

El projecte FerMilk proposa una prova de concepte científica i aplicada per transformar aquesta llet de transició en ingredients i aliments funcionals d'alt valor afegit, mitjançant processos de fermentació controlada amb bacteris làctics seleccionats i l'ús de tecnologies de processament per altes pressions (PAP) i d'homogeneització per alta pressió (HPH).

Aquest enfocament permet millorar la digestibilitat, l'estabilitat microbiològica i el perfil funcional de la llet, potenciar-ne les propietats saludables i generar nous productes amb aplicacions tant en alimentació animal (remugants) com, potencialment, en alimentació humana. El projecte FerMilk s'alineja amb la promoció de la bioeconomia mitjançant la valorització de subproductes agroalimentaris, integrant recerca, innovació i transferència de coneixement al sector productiu.

6 L'OLI DEL PALLARS, UNA OPORTUNITAT PEL TERRITORI

Aquest Breakfast4Inno tindrà lloc a Tremp.

DIJ.
9
JUL.

Laura Rubió: Professora agregada del Departament de Tecnologia, Enginyeria i Ciència d'Aliments de la UdL i investigadora del grup de Compostos Bioactius dels Aliments d'Agrotecnio.

Dolors Etxalar: Responsable de Promoció Local, Ajuntament de Tremp.

Oriol Sullà: President de l'Associació de productors d'oli del Pallars

Tot i situar-se en un context climàtic exigent per al conreu de l'olivera, l'oli forma part de la identitat del Pallars Jussà. Des de 2015, la col·laboració entre l'Associació de Productors d'Oli del Pallars i l'Ajuntament de Tremp, en el marc del programa Al teu gust, ha impulsat el sector mitjançant la diferenciació varietal i l'aposta per la qualitat, amb un impacte positiu en la cooperació territorial, el teixit empresarial i el posicionament dels olis del Pallars a Catalunya.

En paral·lel, la recerca del Grup de Compostos Bioactius dels Aliments de la Universitat de Lleida ha contribuït a generar coneixement sobre la qualitat nutricional i funcional dels olis d'oliva del territori de Lleida, mitjançant la caracterització del seu contingut en polifenols i altres compostos bioactius, l'estudi de com el clima, el reg i els processos d'elaboració influeixen en aquesta composició, així com la participació en estudis de validació dels seus efectes saludables. Aquesta recerca aporta una base científica per a la valorització i diferenciació dels olis en clau de salut i qualitat.

7 MARQUES EPIGENÈTIQUES COM A FONT DE MILLORA GENÈTICA EN LA SALUT PORCINA

DIJ.
08
OCT.

Houda Laghouaouta: Investigadora postdoctoral del Grup de Millora Animal d'Agrotecnio.

Yuliaxis Ramayo Caldas: Investigador en biologia computacional i metagenòmica d'IRTA.

Sofia Gol: Selecció Batallé

En els darrers anys hi ha hagut un gran interès per desxifrar la base genètica de la resposta del porc als desafiaments per patògens, així com la seva possible millora mitjançant selecció genètica. Fins ara, els marcadors i gens associats amb la salut porcina només expliquen parcialment la resposta del porc. La component epigenètica, és a dir, els canvis en l'expressió dels gens que no estan causats per modificacions en la seqüència de l'ADN, no ha estat fins ara estudiada. Aquestes marques es generen per l'exposició del porc a factors ambientals com l'estrès o els patògens.

En el projecte Epihealth, IRTA i Agrotecnio han treballat conjuntament per: identificar marques epigenètiques entre porcs estressats i no estressats, utilitzant tant l'estrès social com l'immunològic; i validar els resultats en lots d'engreix que han patit brots infecciosos respiratoris.

8 AGRIFOODTEF: VALIDANT LA ROBÒTICA PER A UNA AGRICULTURA MÉS SOSTENIBLE

DIJ.
12
NOV.

Roberto García: Catedràtic de la Universitat de Lleida i coordinador estatal del projecte AgrifoodTEF.

Ricard Pardell: CEO i fundador d'Agrikola AI.

Fran García: Professor i investigador Agrotech-UPC, Universitat Politècnica de Catalunya

Per afrontar el repte de reduir els productes fitosanitaris en l'agricultura, l'empresa Agrikola.AI ha creat Wagus, un robot autònom que utilitza llum UVc per controlar fongs en cultius hortícoles sense l'ús d'agroquímics, protegint les collites i promovent una agricultura més sostenible.

Gràcies al projecte europeu AgrifoodTEF, finançat per la UE i el MAPA, el robot Wagus i la seva plataforma de control Numbus han estat validades per la Universitat de Lleida i la Universitat Politècnica de Catalunya, demostrant eficàcia agronòmica, rendiment operatiu i viabilitat econòmica, garantint una solució intuïtiva i fàcil d'adoptar pels usuaris.

9 PRODUIR PLANTES AROMÀTIQUES I MEDICINALS AMB APLICACIONS EN L'ÀMBIT DE LA SALUT, L'ALIMENTACIÓ I LA COSMÈTICA

DIJ.
10
DES.

Roser Cristóbal: Investigadora del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya.

Joan Domínguez Sirvent: Administrador de Taüll Organics

El ventall de plantes aromàtiques i medicinals (PAM) que es poden cultivar en els diferents escenaris agrícoles de Catalunya és molt ampli.

Trobar aquelles espècies que tinguin una sortida comercial sostinguda en el temps és un dels pilars per garantir l'èxit de la plantació. Són cultius força exigents en mà d'obra, instal·lacions i equipament, ja que és necessària una primera transformació (oli essencial, extracte, planta seca o planta fresca) per obtenir matèria primera que permetrà, o bé elaborar productes finals i treure'n un valor afegit si la superfície de cultiu és petita, o bé vendre-la a l'engròs si la superfície de cultiu és gran.

El cultiu de PAM admet les dues escales de producció i hauria de contribuir a enriquir el mosaic agroforestal del nostre país, reforçant la biodiversitat i crear paisatges més resilients, que alhora generin oportunitats perquè persones emprenedores iniciïn projectes i romanguin al territori.

BREAKFAST /26

4INNO