

Jornada INNOVA. De la innovació a l'impacte: com fem que les innovacions arribin al sector

Jornada tècnica

Vic, dilluns 16 de novembre de 2026

Presentació

En un context en què la innovació és clau per a la competitivitat del sector, la jornada «De la innovació a l'impacte: com fem que les innovacions arribin al sector?», emmarcada en el Novembre Innova, vol abordar com transferir el coneixement de manera efectiva al territori i aconseguir que es tradueixi en canvis reals.A partir d'experiències de Grups Operatius i activitats demostratives, la trobada proposa compartir aprenentatges, identi icar les barreres que di iculten l'adopció de les innovacions i debatre com valorar-ne l'impacte. També vol re lexionar sobre com reforçar la cocreació amb el sector i incorporar la transferència des de l'inici dels projectes, amb la participació dels clústers, els assessors i altres agents. L'objectiu és avançar cap a una innovació més útil, mesurable i amb retorn tangible per als professionals i les empreses del sector agroalimentari i forestal.



Programa

9.30 h **Benvinguda. Innovar per generar impacte**

9.45 h **BLOC 1. Grups Operatius: impulsant la innovació a través de l'experiència del sector. Aprenentatges compartits**

- CLIMASEQ. Eina de gestió del reg amb fonts alternatives d'aigua per a la resiliència de les explotacions hortofructícoles. Marc Boldú, Gramona
- DRON VINYA. Drons i sanitat de la vinya: tractaments fitosanitaris amb dron, aspectes operatius i normatius. Montse Torres, Família Torres
- PRRS-MAR. Aplicació de marcadors genètics per millorar la supervivència d'engreixos afectats per malaltia respiratòria. Sofia Gol, Selecció Batallé
- AUTODESCAM. Sistema intel·ligent en continu per a la certificació de l'autodesinfecció de vehicles de transport de bestiar viu, millorant l'eficiència hídrica i potenciant la bioseguretat. Josep Sallent, PORCSAVI
- CARN-PREMIUM. Estratègies de conservació per obtenir carn de porcí i boví d'elevada qualitat sensorial i segura per al consumidor, aplicant protocols de maduració de la carn
- CONNECTEM. Aliments KM0 amb mirada social. Marisol Hernandez, CET El Pla
- SAVFOIA. Solució d'aplicació variable de fertilització orgànica basada en sistemes d'intel·ligència artificial
- DIGEVA. Tractament del digestat mitjançant evaporació al buit per a l'obtenció de concentrats rics en nutrients, valoritzables com a productes fertilitzants i d'aigua recuperada d'alta qualitat. Sorigué
- HIDROTERM. Hidròlisi hidrotermal pper a plantes agroindustrials de biogàs. Remondis Iberia
- RE2AQUA. Reducció del consum d'aigua al sector agroalimentari a través de la reutilització

10.45 h **Pausa**

Lloc de realització

Sala d'Actes Torres i Bages.
Seminari de Vic
Ronda de Francesc Camprodon, 2,
08500 Vic, Barcelona

Inscripcions

A través de RuralCat: Inscripcions

Per a més informació:
Servei d'Innovació Agroalimentària
Alba Graells
A/e: albagraells@gencat.cat

269121 / 2,50

Novembre INNOVA

11.15 h **BLOC 2. Activitats demostratives: validar, demostrar i facilitar l'adopció. Aprenentatges compartits**

- iSEMBRA. Demostració d'un nou concepte de sembradora de sembra directa per a una agricultura sostenible en cultius extensius. Joan Roca, UdL
- BEAN2MEAT. Demostració de l'obtenció d'anàlegs de la carn mitjançant l'extrusió humida de concentrats de proteïna de fava. Robert Soliva, UdL
- RICEFERTISART. Millora de l'eficiència de la fertilització nitrogenada en el cultiu de l'arrós mitjançant la teledetecció. Mar Català, IRTA
- Validació d'una estratègia en plagues prioritàries en el cultiu del noguer a Catalunya: Cydia pomonella i Apomyelois ceratoniae, IRTA
- Ús d'eines digitals per a la cubicació de la fusta. Gerard Alcoverro, CTFC
- DIPROTES: Millora de la gestió de la capçada i del reg en plantacions tofoneres mitjançant la digitalització i el monitoratge 3D de les explotacions per a incrementar l'eficiència productiva i la sostenibilitat. Dani Oliach, CTFC
- REGENSÒL: Pagesia regenerant el sòl. Joan Romanyà, UB
- Creació de la plataforma catalana de nutrients. Cèlia Guixé, FUB
- REH20CAP: capitalització de projectes en l'àmbit de reutilització i regeneració d'aigua en el sector agroalimentari. Víctor Perelló, FUB

12.15 h **Taula rodona.**
De la innovació a l'adopció:què hem de fer diferent?

Moderació: Glòria Cugat. Subdirectora General de Transferència i Innovació Agroalimentària

• Representant Clúster empresa
• Representant FCAC
• ADVs
• FEMAC (pendent)
• Eudald Casas, Gerent d'INNOVACC Clúster català de la carn i la proteïna alternativa
• Eloi Montcada, Cluster manager en INNOVI Clúster Vitivinícola de Catalunya
• Victor Herrero, Coordinador Executiu de la Xarxa Agritech

13.00 h **Conclusions. Què ens emportem?**
Glòria Cugat. Subdirectora General de Transferència i Innovació Agroalimentària

13.15 h **Networking: Connectem per generar impacte**
Aperitiu a peu dret

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Generalitat de Catalunya