



Impuls a la innovació. Plataforma ISAQ

Jornada tècnica en línia
Dijous, 27 d'octubre de 2022

Presentació

Aquesta jornada va dirigida principalment a empreses del sector alimentari interessades a conèixer les diferents innovacions que es porten a terme actualment. Es presentarà com s'aborda la innovació des de l'IRTA i diferents casos d'èxits.

Projectes finançats a través de l'Operació 16.01.01 (cooperació per a la innovació) del PDR de Catalunya 2014-2020.



Aquesta jornada es realitza en línia. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

Inscripcions

A través de l'IRTA: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

IRTA

A/e: javier.tobal@irta.cat

Programa

- | | |
|---------|---|
| 9.00 h | Benvinguda |
| 9.05 h | Com abordem la Innovació des de l'IRTA
Sra. Brigitte Martinez, programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries de l'IRTA. |
| 9.25 h | Innovacions i casos d'èxit. Part I <ul style="list-style-type: none">Desenvolupament de suc i cremes innovadores per la valorització de l'horta ecològica
Sr. Albert Ribes, programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries de l'IRTA.Xerigot, de residus a complement alimentari
Sra. Brigitte Martinez, programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries de l'IRTA.Incorporació de microalgues en els aliments
Sr. Josep Comaposada, programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries de l'IRTA.Oportunitats i estratègies per a la innovació dins del sector aquícola i pesquer
Sr. Ricard Bou, programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries de l'IRTA. |
| 10.30 h | Precs i preguntes. Part I |
| 10.45 h | Pausa |
| 11.00 h | Innovacions i casos d'èxit. Part II <ul style="list-style-type: none">Innovació en el desenvolupament d'anàlegs carnis
Sr. Grau Matas, programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries de l'IRTA.Aplicació de la inducció magnètica multifreqüència en la classificació del pernil fresc per la millora del procés d'elaboració del pernil cuit
Sr. Xavier Serra, programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries de l'IRTA.Tecnologies no invasives per a la millora del processat i l'etiquetatge de precisió
Sra. Elena Fulladosa, programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries de l'IRTA.Proposta d'una metodologia per classificar objectivament els derivats carnis mitjançant l'anàlisi dels espectres NIR abans i després del tractament per alta pressió
Sr. Xavier Serra, programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries de l'IRTA. |
| 11.45 h | Precs i preguntes. Part II |
| 12.00 h | Cloenda de la jornada |

Organització



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

PLA ANUAL 2022
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA



220552 / 2,75