



# 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](mailto:javier.tobal@irta.cat)

## Programa

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

## Organització

