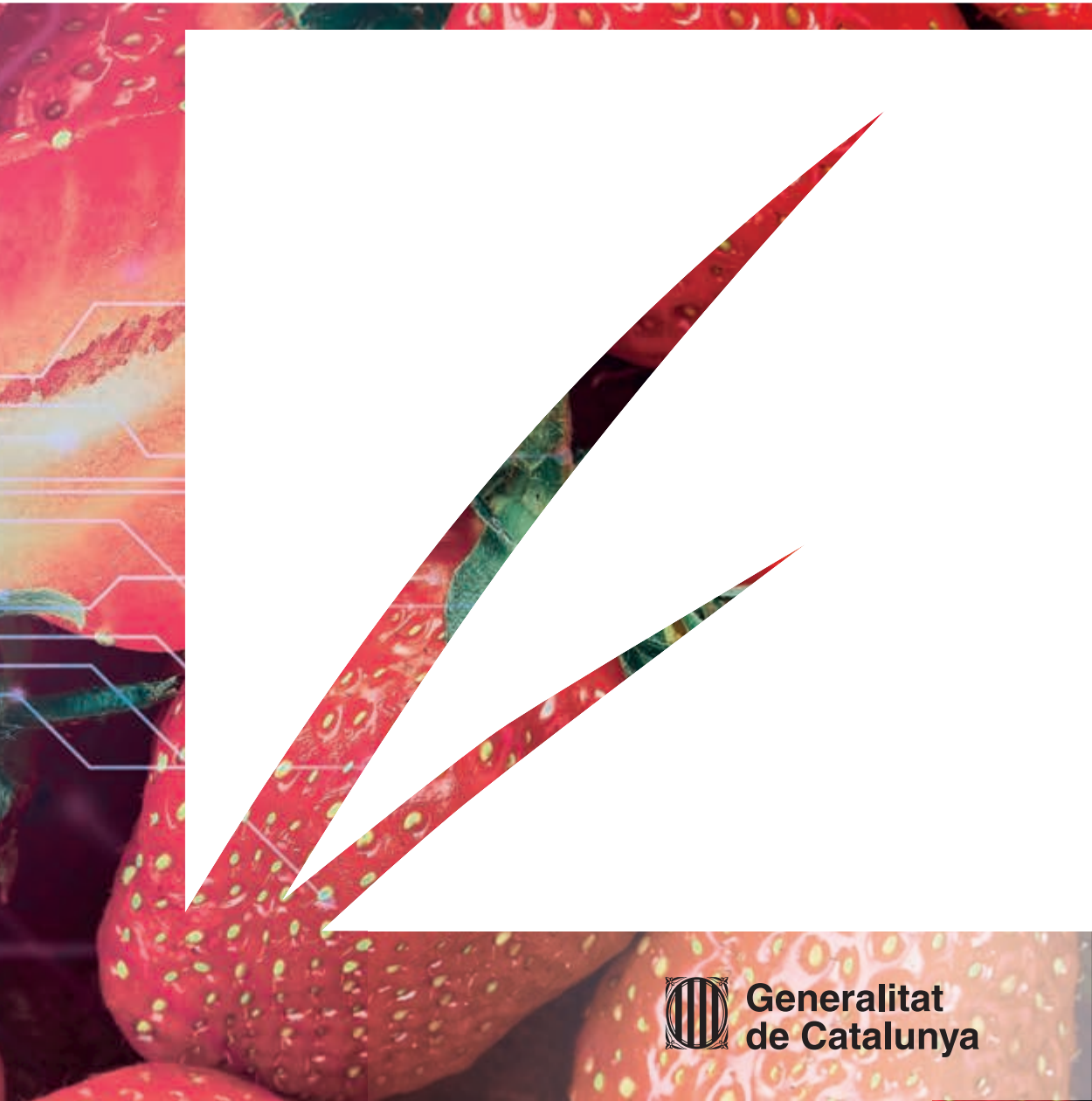


# PREMIS'23 PITA RURALapps



**Generalitat  
de Catalunya**



# ÍNDIX

Presentació	03
Comitè d'experts/es	04
Premis, nominacions i candidatures PITA	06
Premis, nominacions i candidatures RURALAPPS	10
PITA	15
RURALAPPS	65



Al portal RuralCat (<https://ruralcat.gencat.cat/>) hi trobareu el document en versió digital, amb els enllaços corresponents.



# PREMIS PITA RURALAPPS

El premi PITA (Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària), convocat des de l'any 2001, té l'objectiu de posar en valor la incorporació d'innovacions per a la competitivitat i la sostenibilitat del sector agroalimentari amb el reconeixement a les empreses amb esperit innovador i emprenedor que apliquin noves tecnologies, optimitzin processos per incrementar la competitivitat, la preservació ambiental i les Bones Pràctiques productives i alhora garanteixin beneficis econòmics, de qualitat, d'ergonomia i de seguretat i sostenibilitat de les produccions.

D'altra banda, el premi Ruralapps, que enguany celebra la 10a edició, vol impulsar les iniciatives i eines que hi ha en el mercat de les TIC que aportin solucions tecnològiques a la ciutadania o als professionals del sector agroalimentari, forestal i del medi rural i que permetin millorar els processos de producció i de gestió, l'eficiència interna, la seguretat, la traçabilitat, la comercialització, la informació o el posicionament al mercat. Poden abastar des del procés de producció fins a la comercialització.

Aquest any 2023, el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural convoca la 22a edició del premi PITA, amb tres categories: empresa agrària, agroindústria i jove emprenedor/a innovador/a. Els primers premis estan dotats amb 8.000 euros cadascun, i els nominats, amb 4.000 euros cadascun. Per la seva banda, la 10a edició del premi Ruralapps, amb dues categories: professional i ciència ciutadana. Els primers premis de les dues modalitats estan dotats amb 5.000 euros cadascun, i els nominats amb 2.000 euros cadascun.

Aquesta publicació recull les candidatures presentades a la convocatòria 2023 dels dos premis.



# COMITÈ D'EXPERTS/ES

**SR. JOAN GÒDIA TRESÁNCHEZ**

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC

**SR. JORDI GRAELL SARLÉ**

Universitat de Lleida - UdL

**SR. MANEL LÓPEZ BÉJAR**

Universitat Autònoma de Barcelona - UAB

**SR. SIMÓ ALEGRE CASTELLVÍ**

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries - IRTA

**SRA. MERCÈ SOLER BARRASÚS**

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC

**SRA. LAURA DALMAU POL**

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC

**SRA. GLÒRIA CUGAT PUJOL**

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC



# COMITÈ D'EXPERTS/ES

**SR. JOAN GÒDIA TRESÁNCHEZ**

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC

**SRA. GEMMA LÓPEZ VÁZQUEZ**

Centre Tecnològic de Catalunya - Eurecat

**SR. IGNASI PAPELL GARCIA**

Centre Tecnològic de Catalunya - Eurecat

**SR. GABRIEL ANZALDI VARAS**

Centre Tecnològic de Catalunya - Eurecat

**SRA. GLÒRIA CUGAT PUJOL**

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC

**SR. MIQUEL ÀNGEL DUQUE AGUDO**

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC

**SRA. MARIA JOSEP DE RIBOT PORTA**

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC

# PITA-Empresa Agrària

Pàg.

## 2023 PREMI

### **Faustina de Solà-Morales Capdevila, SL**

Sant Ferriol (Garrotxa)

Transformació d'una finca abandonada a una finca model gestionada íntegrament de manera regenerativa.

16

## 2023 NOMINACIÓ

### **Agropecuària d'Artesa de Segre, SCCL**

Artesa de Segre (Noguera)

Reintroducció de lleguminoses i varietats de cereals antics per a una producció més sostenible, diversificada i de valor local.

18

## 2023 CANDIDATURES

### **Semen Cardona, SL**

Cardona (Bages)

Transport de dosis seminals mitjançant un dron no tripulat.

20

### **Belloch Forestal, SL**

La Roca del Vallès  
(Vallès Oriental)

Introducció de l'agricultura regenerativa al sector de l'arbrat ornamental.

22

### **La Nau - Artesans del Vi, CB**

Sant Pere de Riudebitlles  
(Alt Penedès)

Espai cooperatiu per a servei de vinificació, emmagatzematge i desgorjat de vins ancestrals.

24

### **Naturcrick Farms, SL**

Linyola (Pla d'Urgell)

Producció i transformació d'insectes en ingredients per alimentació animal.

26

### **Union Xaloc11, SL**

Castellterçol (Moianès)

Cultiu de bolets gourmet ecològics amb zero emissions de gasos d'efecte d'hivernacle.

28

### **Cunipic Animals de Companyia, SL**

Vallfogona de Balaguer (Noguera)

Innovació i sostenibilitat en l'alimentació de petits animals de companyia.

30



# PITA-Agroindústria

Pàg.

## 2023 PREMI

### **Coselva - Agrícola i Secció de Crèdit de la Selva del Camp, SCCL**

La Selva del Camp (Baix Camp)

Molí d'oli amb un nou sistema d'extracció de fred i al buit.

32

## 2023 NOMINACIÓ

### **BifeedBo, SL**

Lleida (Segrià)

El primer iogurt per a gossos i gats.

34

## 2023 CANDIDATURES

### **Escola de Cuina El Morter, SL**

Manlleu (Osona)

Màquina d'autoservei 24 hores de plats cuinats amb producte de proximitat i de l'hort propi.

36

### **Copiral, SL**

Agramunt (Urgell)

Revalorització de subproductes làctics per a la transformació en farines per al consum animal.

38

### **Tap Tap Food, SL**

Sant Quirze del Vallès (Vallès Occidental)

Cremes de verdures amb *toppings*.

40

### **Selfoods, SAU**

Subirats (Alt Penedès)

Gamma de cremes de verdures i llegums a temperatura ambient sense cap mena d'additiu.

42

### **Agrícola de Montbrí del Camp, SCCL**

Montbrí del Camp (Baix Camp)

Innovació en l'estrategia comercial d'un nou vermut blanc.

44

### **Cevipe Grup Cooperatiu, SCCL**

L'Arboç (Baix Penedès)

Sistema per millorar la gestió, l'eficiència i la presa de decisions dels viticultors.

46

# PITA-Agroindústria

Pàg.

## 2023 CANDIDATURES

### **Vitae Slow Drinks, SL**

Pineda de Mar (Maresme)

Producció ecològica de kombutxa seguint el mètode tradicional de fermentació.

48

### **Peixos Claudio, SL**

Sant Carles de la Ràpita (Montsià)

Elaboració de receptes de peix i marisc d'alta qualitat de manera artesanal.

50

### **Cooperativa Fruits Secs de les Garrigues, SCCL**

Maials (Segrià)

Creació d'una nova marca per a la comercialització de festucs, avellanes i nous d' explotacions agrícoles de proximitat i Km0.

52



# PITA-Jove Emprenedor/a Innovador/a

Pàg.

## 2023 PREMI

### **Ester Andreu, Torclum, SL**

La Bisbal del Penedès  
(Baix Penedès)

Optimització i innovació en el procés de producció d'oli d'oliva.

54

## 2023 NOMINACIÓ

### **Loïc Le Goueff, Green in Blue Consulting, SLU**

Vilassar de Mar (Maresme)

Innovació i sostenibilitat en l'agricultura aquapònica local.

56

## 2023 ACCÈSSIT

### **Laia Esmel Jou**

Sant Jaume Sesoliveres (Anoia)

Vins de garatge. Producció de vins personals de varietats recuperades.

58

## 2023 CANDIDATURES

### **Joan Solé, Blauver Foods, SL**

Almenar (Segrià)

Producció de microalgues amb certificació ecològica.

60

### **Alba Vives, Dasca Vives Vinyerons, SL**

Valls (Alt Camp)

Crema ecològica d'avellana, raïm i garrofa.

62

# Ruralapps-professional

Pàg.

## 2023 PREMI

### **Modpow AgriTechnologies**

Modpow, SL

Gestió eficient del reg i la fertirrigació mitjançant sensors i dades agroclimàtiques.

66

## 2023 NOMINACIÓ

### **Lobelia**

Lobelia Earth, SL

Servei de monitorització per satèl·lit de la humitat del sòl per a la gestió eficient del reg.

67

## 2023 CANDIDATURES

### **Silometric**

Recuperacions Industrials  
Urgell, SL

Sistema de control d'inventari per a explotacions ramaderes.

68

### **SCProducció**

Semen Cardona, SL

Plataforma de gestió per a SemenCardona.

69

### **Agro-S3DP**

Sensing Solutions, SL

Monitorització de microorganismes en agroalimentació.

70

### **AnaWin**

Terra Alta Consultoria TIC, SL

Digitalització de la cadena de valor del vi.

71

### **Iqualitysensor**

Industrial Leridana del Frio, SL

Seguiment de l'evolució de la maduresa fisiològica dels productes hortofructícoles durant la conservació.

72

### **FitoStinger**

Fitostinger, SL

Control de plagues amb drons.

73

# Ruralapps-professional

Pàg.

## 2023 CANDIDATURES

<p><b>RawData</b> Rawdata, SL</p>	<p>Plataforma web i app mòbil per al sector agroalimentari.</p>	<p>74</p>
<p><b>Aplicació Regenerative Viticulture Alliance Certification</b> Miguel Torres, SA</p>	<p>Certificació en viticultura regenerativa (RVA Certification).</p>	<p>75</p>
<p><b>Biofarmcheck</b> GSP Girona</p>	<p>Plataforma web i app mòbil col·laborativa i participativa per a la gestió sanitària del sector porcí català.</p>	<p>76</p>
<p><b>SB 100 PRO</b> GPA Seabots, SL</p>	<p>Dron aquàtic per a l'exploració i conservació en aigües tranquil·les.</p>	<p>77</p>
<p><b>Sistema Guals</b> Explotaciones Guals, SL</p>	<p>Gestió de la traçabilitat al sector agroalimentari.</p>	<p>78</p>
<p><b>Terra Pagesa</b> Fundació Terra Pagesa</p>	<p>Mercat web (marketplace) per a la comercialització en circuit curt del producte agroalimentari català.</p>	<p>79</p>
<p><b>IPMwise</b> IPM Advice, SL</p>	<p>Aplicació web per a la gestió de les males herbes.</p>	<p>80</p>
<p><b>Zerticarbon</b> Zertifier, SL</p>	<p>Digitalització i generació de bessons digitals de boscos existents.</p>	<p>81</p>
<p><b>Lueira</b> Maladeta Studio, SL</p>	<p>Programari de gestió destinat a empreses esportives.</p>	<p>82</p>
<p><b>Segur Alimentaria</b> Segur Alimentaria Lucero Zamora &amp; Sabaté, SL</p>	<p>Captura de dades i gestió documental al núvol amb tecnologia no code i blockchain.</p>	<p>83</p>
<p><b>Comunicació d'activitats amb risc d'incendi</b> Alberto Pérez Reina</p>	<p>Aplicació via web de comunicació de l'inici de tasques que comporten risc d'incendi.</p>	<p>84</p>

# Ruralapps-professional

Pàg.

## 2023 CANDIDATURES

<p><b>Logisplan</b> Evolution Algorithms, SL</p>	Automatització i optimització de la planificació de rutes de flota de vehicles.	85
<p><b>eVins</b> Inaudit Developing, SL</p>	Programari de gestió vitivinícola.	86
<p><b>MyChefTool</b> MychefTool, SL</p>	Gestió global de la restauració i canal de venda en línia especialitzat.	87
<p><b>Hysteresis</b> Jordi Mèlich Pelegrí</p>	Dispositius IoT i aplicació web per monitoritzar i definir alertes segons la temperatura dels camps i combatre les gelades.	88
<p><b>nSmartWater Solution</b> Amper S&amp;C IoT, SL</p>	Monitorització del consum d'aigua.	89
<p><b>AgroGEO</b> Joaquin Coronas Rey</p>	Geolocalització agrícola.	90



# Ruralapps-ciència ciutadana

Pàg.



## 2023 PREMI

### Plataforma Oncoalicia

Fundació Àlicia, Alimentació  
i Ciència, Fundació Privada

Plataforma per gestionar les dietes durant el tractament  
del càncer.

92



## 2023 NOMINACIÓ

### Ecoviu

Esdeveniments Sostenibles, SL

Aplicació mòbil per facilitar i augmentar l'acció climàtica  
de la ciutadania.

93



## 2023 CANDIDATURES

### ABLE A Better Life

Blue Room Innovation, SL

MOOC (cursos en línia, oberts i massius) adreçat a les  
dones de l'entorn rural.

94

### Origen

Cristian Varela Fernández

Mercat web (marketplace) d'experiències i de coneixement  
que connecta el professional rural amb els usuaris.

95

### Visor Atesmaps i Floc App

Associació Atesmaps

Eina web per promoure la seguretat compartint condicions  
de neu i allaus.

96

### e-CamperUP

Etecnic Movilidad electrica, SL

Gestió de l'aparcament d'autocaravanes.

97

### R3spon Market

T-Valley Ecosystem, SL

Mercat electrònic per a la gestió de compravenda de productes.

98

### Surfing for Science

Asensio Comunicació Visual, SL

Avaluació de la contaminació per microplàstics amb  
la col·laboració ciutadana.

99

### Tur-i

Gsigune, SL

Suport digital intel·ligent per a la comunicació, planificació i  
anàlisi de la gestió turística.

100

### Guia Obradors de Catalunya

Antoni Gutiérrez Vara

Aplicació mòbil per descobrir i localitzar obradors i productes  
artesans amb distincions i segells de qualitat.

101

### Focs.cat

Gendant Digital, SL

Aplicació de visualització d'incendis en temps real.

102

### Elaboració de formatge utilitzant intel·ligència artificial

Bernat Pérez Playa

Sensors òptics i eines d'aprenentatge automàtic per a  
l'elaboració de formatge.

103





# PREMI PITA





## Premi Empresa Agrària

# Faustina de Solà-Morales Capdevila, SL Sant Ferriol (Garrotxa)

Transformació d'una finca abandonada a una finca model gestionada íntegrament de manera regenerativa

[www.planeses.com](http://www.planeses.com)

### Finca pionera a Catalunya

L'empresa Faustina de Solà-Morales Capdevila gestiona des de fa 10 anys la finca Planeses, ubicada a Sant Ferriol. Es tracta d'una finca de 80 hectàrees de bosc i antigues terrasses que van ser abandonades durant els anys 70.

A partir d'aplicar el sistema regeneratiu, la finca s'ha transformat fins a esdevenir l'única de Catalunya que es gestiona només seguint els principis regeneratius, basats a integrar l'agricultura, la ramaderia i la silvicultura com a eix d'un sistema alimentari sostenible. A grans trets, es realitza mitjançant l'acumulació de matèria orgànica al sòl, la incorporació dels animals en el funcionament del sistema i la reducció dels insums necessaris per produir aliments.

Actualment, es pot dir que Planeses és un exemple real i demostratiu que aquest model es pot replicar a escala local i global.

### Elements regeneratius

Els principals elements regeneratius de la finca són quatre: El primer consisteix en la gestió d'un ramat de vaques de llet mitjançant pasturatge controlat en una superfície de pastures total de 9 ha, i el segon, també ramader, és la gestió de la producció de pollastres i conills sobre pastura combinada amb fruiters en una superfície de 2 ha.

El sistema de pasturatge que es practica és l'intensiu controlat, o pasturatge racional Voisin, que es caracteritza per emprar densitats de bestiar molt altes en espais petits amb una permanència molt curta i un període de recuperació molt llarg.

En tercer lloc, es du a terme la gestió d'un hort d'una hectàrea i mitja sense llaurar, sense inputs externs com ara compost, fems o fertilitzants i sense aplicar productes fitosanitaris.

Finalment, es realitza una gestió integrada de 60 ha de bosc que, a part d'obtenir llenya per a la venda i per abastir la caldera de biomassa que té la finca, també permet la utilització dels subproductes de l'aprofitament forestal com a recurs base per a la resta d'activitats de la finca.

Els beneficis de la gestió plurifuncional que es fa a la finca Planeses mitjançant el sistema Polyfarming són de diferents tipus. Poden agrupar-se en beneficis ambientals, productius, econòmics i socials. En resum, es poden enumerar les millores de les condicions del sòl, l'augment del segrest de carboni i la lluita contra el canvi climàtic, la reducció del risc d'incendi, l'augment de la biodiversitat, l'obtenció d'aliments de gran qualitat i la reversió de la tendència a l'abandonament del medi rural.

## Compromís amb l'entorn

Fa 10 anys, Faustina de Solà-Morales Capdevila va començar a treballar en un model de base regenerativa que donés resposta a les necessitats de finques abandonades. En aquells moments, es tractava d'un model totalment desconegut al nostre entorn, incloent la majoria de països europeus, encara que hi havia algunes iniciatives molt interessants als EUA i Austràlia.

L'empresa es va formalitzar com a tal a començaments de 2016, i des de llavors té com a objectiu aplicar un sistema regeneratiu a la finca Planeses que permeti conservar la biodiversitat de la zona amb una producció

agrosilvopastoral de qualitat, diversa i rendible. Planeses distribueix els seus productes, llet, carn de pollastre, vedella i conill i verdures directament al consumidor de les poblacions properes, cosa que li permet tenir un contacte i col·laboració directa amb els consumidors.

A fi de difondre els coneixements sobre aquest sistema adquirits al llarg d'aquests anys, a la finca Planeses també s'imparteixen cursos de formació a productors i tècnics, s'organitzen visites de persones interessades en l'agricultura regenerativa i s'assessoren pagesos o fundacions que volen iniciar un projecte regeneratiu propi.





## Nominació Empresa Agrària

# Agropecuària d'Artesa de Segre, SCCL Artesa de Segre (Noguera)

Espai cooperatiu per a servei de vinificació, emmagatzematge i desgorjat de vins ancestrals.  
[www.coopartesa.com](http://www.coopartesa.com) i [www.hortdelsilenci.com](http://www.hortdelsilenci.com)

### Alternatives al cultiu convencional d'ordi i blat

La cooperativa Agropecuària d'Artesa de Segre vol aconseguir diversificar el marc agrari de la zona, basat principalment en el conreu convencional de l'ordi i el blat. Amb la conversió dels cultius cap a la producció ecològica com a punt de partida, ha anat definint solucions agrícoles viables amb el propòsit d'enfortir el sector agrari. D'una banda, aconseguint que els agricultors amb poques hectàrees poguessin viure de la producció ecològica, i, de l'altra, evitant el despoblament i fixant gent jove al territori.

Continuant amb l'aplicació de mesures per a la consecució dels objectius, ha reintroduït més tard cultius de varietats que es treballaven a la zona antigament, cultius poc exigents amb l'ús d'aigua necessària per al seu desenvolupament com ara els cereals antics (Florence Aurora i Blat Khorasan), l'espelta i les lleguminoses de gra (Cigró Alta Segarra i Llentia Pardina), la qual cosa contribueix a la revalorització d'aquests cultius bàsics, menystinguts en el temps per considerar-se humils. Aixó també suma per a una autèntica sobirania alimentària i redueix de manera substancial la petjada de carboni.

### Innovació en l'elaboració de productes a partir de les varietats recuperades

La producció de cereal i llegum obtinguda no només s'ha destinat a l'alimentació animal, sinó que una part s'ha emprat per a l'elaboració i innovació de nous productes per al consum humà.

Hort del Silenci és la marca comercial d'Eco Artesa, empresa del grup de la cooperativa Agropecuària d'Artesa de Segre, que acull els aliments envasats i elaborats de producció ecològica. Amb l'assoliment d'una línia de pasta alimentària elaborada a base de llegums i cereals antics i una altra línia de farines sense gluten o directament de llegums en gra, Eco Artesa aporta solucions alimentàries noves a necessitats actuals, com ara la demanda d'aliments amb més valor nutricional, vegans, vegetarians o lliures d'al·lèrgens com el gluten, la soja, l'ou, etc.

Tots aquests productes, a més, els comercialitza en envasos sostenibles, principalment de cartró, paper o vidre, i elimina el plàstic tradicional dels embalatges.

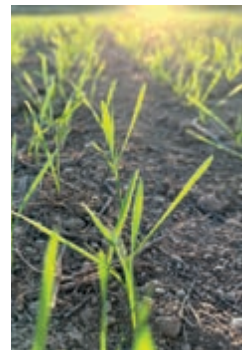
### Sempre implicats a revaloritzar l'agricultura

La cooperativa Agropecuària d'Artesa de Segre va néixer l'any 1958 com a part de la Cooperativa d'Agramunt. Actualment,

és totalment independent i disposa d'una important fàbrica de pinsos, un celler, explotacions ramaderes porcines i bovines i, a més, diferents magatzems a la zona del Pallars Jussà i la Segarra. També ofereix una àmplia gamma de serveis als seus socis i clients; entre d'altres, una corredoria d'assegurances, una benzinera, un rentador, etc.

Després de més de 50 anys treballant per revaloritzar l'agricultura, han aconseguit

nombrosos beneficis, com ara una major fixació de nitrogen al sòl, una data diferent de sembra que permet millorar el control de les males herbes i augmentar el reservori de fauna auxiliar per al control biològic, etc. Sobretot, però, han recuperat varietats agrícoles tradicionals de gran qualitat i alt valor nutricional procedents de cultius propis de Catalunya, varietats que han permès posar en el mercat una àmplia gamma d'aliments amb certificació ecològica i de proximitat.



## Candidatura a l'Empresa Agrària **Semen Cardona, SL** Cardona (Bages)

Transport de dosis seminals mitjançant un dron no tripulat  
[www.semencardona.com](http://www.semencardona.com)

---

### **Una experiència pionera**

Semen Cardona demostra el seu compromís amb la innovació engegant un projecte de transport de dosis seminals d'alt valor genètic amb dron no tripulat.

El projecte té per objectiu desenvolupar aquest sistema de transport fins que pugui ser una realitat. Actualment, el prototip de dron desenvolupat per l'empresa moianesa Barcelona Drone Center ha demostrat que és possible poder lliurar un quilogram de semen refrigerat des de la seu central de Semen Cardona a un punt de recollida situat a 7 quilòmetres, en un temps de 7 minuts de vol programat. No obstant, es preveu que ben aviat es puguin carregar fins a 10 quilos de pes i també fer rutes més llargues.

### **Augment de la bioseguretat**

El transport de mercaderies amb drons, una àrea emergent en l'àmbit de la logística, ofereix molts avantatges: capacitat de superar obstacles geogràfics, evitar el trànsit terrestre o accés a àrees remotes o complicades, però, sobretot, suposa una millora en l'estalvi de temps de lliurament i la reducció de la petjada de carboni. D'altra banda, suposa un estalvi en la generació de residus, ja que s'estalvien els embalatges i guants necessaris utilitzats en els lliuraments a mà.

Cal destacar que, per a Semen Cardona, aquesta innovació suposa, a més, un augment de les garanties en bioseguretat, ja que redueix considerablement els factors de risc dels mètodes de lliurament tradicionals, com poden ser la interacció amb les persones i amb els vehicles de transport per carretera que poden esdevenir un punt d'entrada d'infeccions a les granges.

### **Una companyia d'alt vol**

Semen Cardona és una companyia internacional especialitzada en l'elaboració de dosis per a inseminació artificial porcina d'alt rendiment. Líders espanyols en exportació i un dels referents mundials del sector, distribueix més de 5 milions de dosis anuals a més de 25 països.

Des del seu origen l'any 1984, l'empresa sempre ha apostat per la innovació continuada, ha participat en nombrosos projectes europeus d'investigació i desenvolupament i ha col·laborat amb universitats i centres d'I+D repartits per diversos països. Com a conseqüència de la voluntat i capacitat d'innovació per establir nous estàndards de qualitat, tant en logística com sobretot en bioseguretat, s'evidencia la promoció de solucions tecnològiques avançades per optimitzar els processos, cosa que testimonia l'impuls constant per millorar. El compromís de l'empresa és

ferm per continuar liderant i obrint camí cap a un futur també més eficient i sostenible per al transport de mercaderies.





# Candidatura a l'Empresa Agrària

## Belloch Forestal, SL

### La Roca del Vallès (Vallès Oriental)

Introducció de l'agricultura regenerativa al sector de l'arbrat ornamental  
[www.bellochforestal.com](http://www.bellochforestal.com)

---

#### **La regeneració del sòl com a innovació en els vivers d'arbrat ornamental**

L'agricultura regenerativa és un enfocament sistemàtic de l'agricultura que millora la salut del sòl i dona suport a la biodiversitat que hi ha a sobre i a sota terra per retornar la vida als ecosistemes, fixar carboni al sòl i augmentar la seva fertilitat.

Belloch Forestal disposa d'un viver d'arbrat ornamental per a la ciutat que innova amb la implantació de l'agricultura regenerativa en els seus sòls.

Arran d'un diagnòstic de l'agrosistema realitzat durant l'any 2022, ha establert un pla estratègic per a la reconversió gradual del sistema agrícola de la finca que té com a objectius reajustar l'equilibri del sòl, reduir els productes de síntesi (biocides), promoure la biodiversitat microbiana, vegetal i animal i augmentar la captura de CO<sub>2</sub> atmosfèric.

#### **Pas a pas cap a la recuperació de l'agrosistema**

Les línies d'actuació definides del projecte són la plantació de cobertes vegetals, la reproducció de microorganismes ja presents a la finca, l'aplicació de les aportacions minerals necessàries i l'aplicació de fitoteràpies per reduir els biocides. Cal destacar l'acord amb un pastor veí de la zona per fer un maneig holístic del seu ramat als camps

de Belloch a fi d'obtenir així una aportació de matèria orgànica per augmentar la fertilitat del sòl.

Pràctiques ja implantades, amb resultat satisfactori, han estat, per exemple, no llaurar els camps, subsolar amb dues pues entre línies d'arbres per augmentar l'aeració, la infiltració i l'activitat microbiana amb arada de Yeomans, la sembra directa de cultius de cobertura amb plantes amb requisits hídrics més baixos i, per tant, més resilient a la sequera, o la plantació de línies de biodiversitat, amb una cobertura floral que confereix refugi i aliment a la fauna auxiliar. 20 anys de responsabilitat ambiental i social en forma d'innovació.

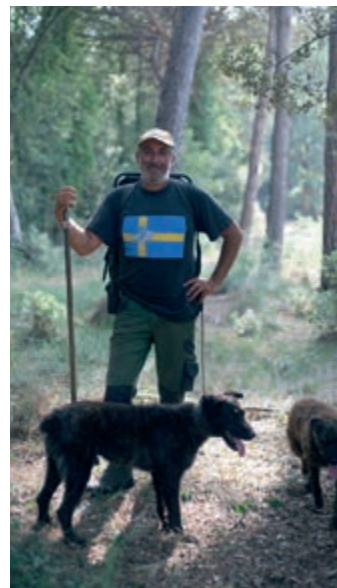
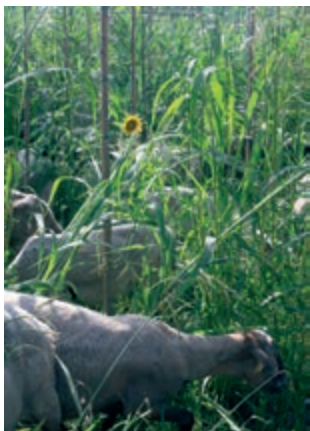
Involucrada en la innovació i la qualitat des que es va crear a l'any 2003, Belloch Forestal té una llarga trajectòria en la investigació basada en quatre sectors principals: la qualitat radicular dels arbres, l'impacte ambiental del substrat utilitzat, la gestió responsable de les plagues i el coneixement científic en la selecció d'espècies.

Fruit d'aquest compromís, disposa actualment en el mercat de productes amb criteris sostenibles com ara l'Air Pot, contenidors per millorar el sistema radicular dels arbres, o el Cànon de Belloch, singular catàleg d'arbrat viari concebut per proporcionar una selecció d'espècies d'altres



prestacions en termes d'idoneïtat i funcionalitat urbanes.

D'aquestes innovacions, es desprèn una sòlida responsabilitat ambiental, però també social, entesa com el benestar dels equips humans i de la comunitat de la qual formem part.





## Candidatura a l'Empresa Agrària La Nau - Artesans del Vi, CB Sant Pere de Riudebitlles (Alt Penedès)

Espai cooperatiu per a servei de vinificació, emmagatzematge i desgorjat de vins ancestrals

### **Punt de partida per a empreses**

La Nau - Artesans del Vi neix arran d'una iniciativa de quatre vitivinicultors del Penedès. Plegats, han rehabilitat una nau fructícol·la pràcticament abandonada de Sant Pere de Riudebitlles, la qual, a més de dotar-la de la infraestructura necessària per elaborar els seus vins, han concebut com un espai de treball col·laboratiu vitícol·la multifuncional.

Així, La Nau dona servei de vinificació, emmagatzematge i desgorjat a joves i petits productors i productores de proximitat, i també ha esdevingut un lloc de trobada on compartir idees, mans, recursos i treball.

### **Projectes que afloren en un Penedès en canvi**

Durant anys, les tècniques agrícoles han comportat una pèrdua de la qualitat del sòl. Aquest fet, sumat a la falta de relleu generacional per a la gestió de vinyes, donen com a resultat hectàrees abandonades per poc rendiment productiu, deteriorament del sòl o desús.

En aquest context, sorgeix un model que cada vegada ressona més com una manera efectiva de revertir la situació, el model regeneratiu. Seguint aquesta línia, viticultors del Penedès i vinguts de fora estan començant a recuperar o a treballar la vinya de manera regenerativa, amb pràctiques

per descompactar el sòl, reincorporar la matèria orgànica perduda i restablir l'equilibri entre el cultiu de la vinya i la fauna i flora locals.

Fent servir la mateixa filosofia que a la vinya, durant l'elaboració dels vins també recuperen mètodes artesanals, com ara l'ús de varietats locals de raïm, el fermentat dels mostos amb els llevats propis procedents de la pell o el clarificat per gravetat amb el fred de l'hivern fins al dia de l'embotellat.

Aquests coneixements ancestrals han pogut agafar revol gràcies al punt de trobada que ofereix la Nau, mitjançant l'intercanvi, la convivència i l'espai compartit.

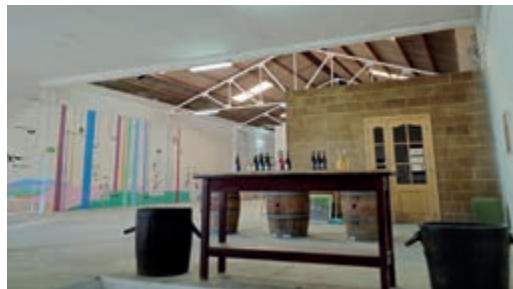
### **Innovació en forma de concepte i no de competència**

La Nau - Artesans del Vi neix durant l'any 2023 de la necessitat de trobar un espai on elaborar i guardar els vins en condicions òptimes per preservar la seva qualitat i personalitat. Es podria comparar a un cotrell vitícol·la, amb la diferència que el treball conjunt crea sinergies lluny de comparacions i competències.

Els quatre membres fundadors, Celler Anna Rosell, Núria Renom, Vinyes que Atrapen i La Fita, tenen una forta convicció sobre el camí escollit. Tots tenen un ampli

coneixement sobre el procés complet d'elaboració del vi artesanal, demostren un ferm compromís envers la sostenibilitat ambiental i disposen ja en el mercat de vins naturals reconeguts. La posada en comú d'aquest bagatge dona solidesa i fa créixer el projecte.

L'objectiu més important de La Nau és compartir tant l'espai i la infraestructura com l'experiència i el coneixements adquirits per cadascun dels fundadors del projecte a fi d'aprofitar així les sinergies que sorgeixen.



# Candidatura a l'Empresa Agrària **Naturcrick Farms, SL** Linyola (Pla d'Urgell)

Producció i transformació d'insectes en ingredients per alimentació animal  
[www.naturcrickfarms.com](http://www.naturcrickfarms.com)

---

## **Cria, engreix i elaboració de productes de grills**

Naturcrick és una empresa de nova creació, localitzada a Linyola, que es dedica tant a la cria i engreix del grill domèstic com a la seva transformació posterior en ingredients per a pinsos destinats al consum animal.

L'empresa també comercialitza producte congelat o deshidratat per a l'alimentació d'animals de companyia, i guano (fertilitzant orgànic per a l'agricultura).

A l'espera de l'aprovació de l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària, es preveu poder posar aviat en el mercat productes alimentaris procedents d'aquests grills per al consum humà. Snacks, farina per a l'elaboració de pastes alimentàries i galetes, ingredients per a productes carnis i suplements proteics o begudes són alguns exemples dels aliments que Naturcrick pretén elaborar.

## **Aliment de futur**

El grill domèstic, *Acheta domesticus*, es pot considerar un aliment amb gran valor nutricional, ja que es caracteritza per disposar d'un 65% de proteïna d'alt valor i presenta tots els aminoàcids essencials i un alt contingut en calci, ferro i vitamina B12.

Quant a la productivitat, el grill domèstic té un factor de conversió d'1 kg per cada 2

kg d'aliment, cosa que supera amb escreix els valors de la ramaderia i, juntament amb el menor consum d'aigua i de superfície utilitzada, confereix a l'explotació de grills una condició interessant de sostenibilitat.

## **De creació recent**

Naturcrick Farms neix l'octubre de 2021 amb la seva planta pilot. Dos anys després, a començaments de 2023, obre les portes a les seves instal·lacions definitives equipades amb un obrador on es processa el producte obtingut de la granja mateixa.

Des de llavors, treballa amb determinació per poder elaborar aliments innovadors, de qualitat i de manera respectuosa envers el medi ambient. És pionera a Catalunya en la cria de grills i en l'elaboració de productes a partir d'aquests insectes.



## Candidatura a l'Empresa Agrària **Union Xaloc11, SL** Castellterçol (Moianès)

Cultiu de bolets gourmet ecològics amb zero emissions de gasos d'efecte d'hivernacle  
[www.uxaloc11.com](http://www.uxaloc11.com)

---

### **Bolets ecològics i sostenibles**

Unió Xaloc11 és una empresa jove, situada a Castellterçol, envoltada de boscos de roures, alzines i fajos, que es dedica al cultiu de fongs gourmet ecològics, reconeguts per les seves propietats gastronòmiques i medicinals.

La innovació del seu sistema de cultiu recau en les seves instal·lacions, ja que responen a un sistema productiu d'economia circular. La fusta tallada en els boscos confrontants és utilitzada per fer el substrat de cultiu i es retornen posteriorment els residus del substrat als camps i boscos de la mateixa finca. A més, durant tot el procés, no es produeixen emissions de gasos amb efecte d'hivernacle.

Els bolets es cultiven en casetes de fusta degudament condicionades que retenen el CO<sub>2</sub> i mantenen una temperatura més constant. La climatització de l'hivernacle es realitza amb un climatitzador d'aire d'alt rendiment amb intercanvi de calor mitjançant un circuit tancat d'aigua que surt de les instal·lacions a 60° C i es refreda en 3 dipòsits de 1.000 litres ubicats a l'exterior, per tornar a entrar quan assoleix els 30° C. Amb aquesta innovació, s'aconsegueix que el sistema de climatització no consumeixi aigua.

### **Bolets d'alt valor gastronòmic**

Les dues varietats de bolets que comercialitzen i que estan certificades com a ecològics són el Reishi Vermell (*Ganoderma lingzhi*) i el Greixa d'Agulles o Pelutxo (*Hericium erinaceus*).

El Reishi, amb propietats medicinals procedents dels seus metabòlits, que inclouen polisacàrids, triterpens i proteïnes, es presenta en forma laminada deshidratada i molturat per a ús com a condiment i infusió.

El Greixa d'Agulles és apreciat tant pel seu valor culinari i delicat sabor com per ser un potent aliat per a la salut. Sovint, es troba en les cuines de l'est de l'Àsia pel seu sabor de llagosta i textura de carn de cranc, i s'anomena "Nutrient de la natura per a les neurones" a causa de la seva capacitat per estimular la producció del factor de creixement nerviós (NGF-*Nerve Growth Factor*). Es comercialitza fresc, laminat i en pols.

### **Empresa jove amb visió de bioeconomia**

L'empresa va néixer l'any 2019 amb la voluntat de contribuir a abastir el consum de bolets gourmet ecològics a Catalunya, atès que més de la meitat dels fongs consumits a Catalunya són d'importació, però també de cobrir la demanda creixent d'aliments amb alt valor culinari i preferències eco-responsables.

L'estratègia d'Union Xaloc11 és consolidar la viabilitat de l'empresa amb un sistema productiu d'economia circular.



## Candidatura a l'Empresa Agrària **Cunipic Animals de Companyia, SL** Vallfogona de Balaguer (Noguera)

Innovació i sostenibilitat en l'alimentació de petits animals de companyia  
[www.cunipic.com](http://www.cunipic.com)

---

### **Pinso innovador per a petites mascotes**

Cunipic Animals de Companyia és una empresa d'elaboració de pinsos per a mascotes que acaba de desenvolupar una línia innovadora d'aliments per a conills, cobais, hàmmsters, etc., a base d'ingredients funcionals i de proximitat.

Aquesta nova gamma s'ha desenvolupat després de 2 anys de recerca i proves en col·laboració amb nombrosos professionals del sector, en què destaca la participació de la Universitat de Lleida en una etapa prèvia amb un estudi botànic de les plantes que creixen als camps de la vall de Cabó, a la comarca de l'Alt Urgell, amb la finalitat d'incorporar-les a la fórmula final del pinso.

A més dels avantatges en sostenibilitat que presenta, cal dir que aquest pinso s'ha formulat amb l'objectiu d'allargar la vida de les mascotes, potenciar el seu sistema immunitari, millorar-ne la digestió i prevenir l'obesitat.

### **La proximitat com a font de recursos**

La nova gamma de pinso està elaborada amb criteris de sostenibilitat durant tot el seu procés. Un dels punts destacables és el fet que es produeix a una temperatura més baixa que el pinso estàndard i sobretot que utilitza ingredients locals, com ara fencs de la vall de Cabó i Puigcerdà i plantes i flors cultivades als camps propietat

de l'empresa. Aquest canvi suposa una millora considerable, ja que, fins ara, els ingredients es portaven des d'Holanda.

La política interna de compromís amb la sostenibilitat se centra en la procedència de km 0 dels ingredients del pinso i el foment de la biodiversitat dels cultius de la zona, ja que dona una oportunitat als agricultors locals perquè diversifiquin els seus cultius, però també per reduir la petjada ecològica de la seva producció, reduir considerablement les emissions en tot el procés, usar l'energia de fonts renovables i apostar per l'ús d'envasos fets amb materials reciclables.

### **Més de 25 anys de compromís**

Fundada l'any 1994 a Vallfogona de Balaguer, Cunipic es va originar com una empresa familiar sota la visió de Josep Piqué. Al començament, s'enfocava a la cria de conills de carn que, amb el pas del temps, es va transformar en un negoci de cria de conills com a mascotes.

Aquesta evolució va ser acompanyada d'una expansió progressiva, que va internacionalitzar l'empresa i la va fer diversificar cap a la fabricació d'aliments per a mascotes. Avui, dona feina directament a més de 70 professionals, amb filials a Mèxic i als Estats Units, i té presència a més de 40 països.



El segell distintiu de Cunipic és la seva dedicació als petits rosegadors, i que acompanya i forma els clients sobre com cuidar i estimar les seves mascotes. Està compromesa a treballar amb ingredients d'alta qualitat per assegurar que les mascotes tinguin una vida llarga, saludable i plena.





## Premi Agroindústria

# Coselva - Agrícola i Secció de Crèdit de la Selva del Camp, SCCL

## La Selva del Camp (Baix Camp)

Molí d'oli amb un nou sistema d'extracció de fred i al buit  
[www.coselva.com/ca](http://www.coselva.com/ca)

### Innovació en l'extracció d'oli d'oliva al buit

El nou molí d'oli de la Cooperativa Agrícola i Secció de Crèdit de la Selva del Camp incorpora un innovador sistema d'extracció al buit i en fred de l'oli d'oliva amb capacitat per molturar 4 milions de quilos d'olives.

La innovació del molí d'oli Antara, pioner a Catalunya, radica en el sistema VLA o condicionament tèrmic de la pasta i un *booster* per a l'extracció d'oli al buit en comptes del premsat tradicional. Amb aquesta tècnica, l'oli s'extrau totalment en fred de manera que les aromes, els polifenols i els àcids grassos es mantenen intactes i concentrats a l'oli i s'obté un producte molt diferenciat d'alta qualitat organolèptica i nutricional.

A més, les plaques solars de la coberta de l'edifici cobreixen gran part de l'energia emprada en el molí, es reciclen les aigües utilitzades durant el procés d'elaboració de l'oli i es valoritza el pinyol de l'oliva en reutilitzar-lo per a calefacció.

Cal destacar el disseny de l'edifici. Les instal·lacions de 4.000 metres quadrats i llum natural han estat dissenyades per l'arquitecta Núria Salvador i tenen un format de *green village*, amb panells solars

propis i una coberta vegetal que queda totalment integrada en el paisatge.

### Més enllà de la innovació, la sostenibilitat i l'eficiència

Aquest nou molí aporta diverses millores que donen impuls a un sector debilitat, d'una banda, per la preocupant sequera actual i canvi climàtic, i, de l'altra, per la inflació econòmica. En aquest sentit, el procés innovador destaca sobretot per l'eficiència, atès que millora el rendiment de les olives i obté una major quantitat d'oli i un major rendiment energètic.

Igual de destacable és la millora de la qualitat de l'oli obtingut mitjançant aquest sistema, caracteritzat per una millor conservació dels compostos aromàtics, cosa que fa de l'oli Antara un producte diferenciat i competitiu que pretén ser una referència estatal i internacional.

### Una cooperativa més que centenària

La cooperativa Coselva - Agrícola i Secció de Crèdit de la Selva del Camp es va fundar l'any 1900 i actualment està formada per 2.500 socis, dels quals 1.100 són productors i 1.400 són col·laboradors.

Actualment, és un referent en el camp del cooperativisme agrari, que mira cap al fu-

tur amb l'aplicació de les tecnologies més avançades i avantposa la qualitat dels seus productes i el servei als socis i clients.

A les explotacions dels socis, es produeixen actualment uns 3 milions de quilos d'olives anuals, que són transformades en oli i comercialitzades a través de la cooperativa mitjançant les marques

1904 i Antara, aquesta última una de les principals marques d'oli de la denominació d'origen Siurana. Quant a la fruita seca, la comercialitzen sota la marca Coselva, que ha esdevingut el principal envasador d'avellana de Reus.





## Nominació Agroindústria

### BifeedBo, SL Lleida (Segrià)

El primer iogurt per a gossos i gats  
[www.yogupet.com](http://www.yogupet.com)

#### Més que un iogurt per a mascotes

Yogupet és el primer iogurt per a gossos i gats, i està projectat per millorar el benestar i la qualitat de vida dels animals de companyia. Concretament, BifeedBo ha dissenyat i fabricat un iogurt exactament igual que els iogurts destinats a consum humà quant a textura i cremositat, però adaptat a les necessitats nutricionals específiques d'aquest grup d'animals, és a dir, lliure de lactosa i sense sucres afegits. Envasats en unes terrines de cartró reciclable, els iogurts presenten un disseny innovador i atractiu. A més, Yogupet està pasteuritzat, fet que facilita la seva distribució, en no requerir refrigeració, i el fa accessible als lineals de tots els comerços especialitzats en alimentació animal.

Fins ara, ha formulat 6 iogurts d'elevada qualitat pel que fa a la seva estabilitat, aspecte i format on ha incorporat ingredients com xia, oli d'oliva, inulina de xicoira, cúrcuma i lli, entre d'altres.

#### Iogurts d'economia circular

Per elaborar els productes Yogupet, s'utilitza llet de vaca destinada al consum humà que no es pot comercialitzar, tot i mantenir la qualitat intacta, per causes com ara defectes d'etiquetatge o bé per proximitat de la data de caducitat. Aquesta llet és revaloritzada i reaprofitada com a

subproducte i utilitzada com a ingredient principal dels iogurts.

Cal esmentar que el 80% dels ingredients utilitzats provenen de proveïdors propers de matèries primeres, per la qual cosa es crea un producte final de proximitat.

#### De creació recent

Bifeedbo es va constituir ara fa 1 any i mig. Després de moltes hores d'investigació i molts testos d'apetència amb les mascotes, es va formular Yogupet.

Actualment, és en fase de creixement, ha posat al mercat dos gelats de fruites i el seu propòsit és continuar invertint en I+D per ampliar la gamma de productes més enllà dels iogurts i els gelats per a mascotes.

Comercialment parlant, és present a quatre països: Espanya, Portugal, França i Andorra, i aviat a Grècia, tot apostant per la continuïtat de la internacionalització de Yogupet.





## Candidatura a l'Agroindústria Escola de Cuina El Morter, SL Manlleu (Osona)

Màquina d'autoservei 24 hores de plats cuinats amb producte de proximitat i de l'hort propi  
[www.lorigen.cat](http://www.lorigen.cat)

---

### Plats casolans a qualsevol hora del dia i la nit

Amb la marca comercial L'Origen, l'Escola de Cuina El Morter és una botiga de menjar preparat que ofereix plats per emportar, cuinats a diari a les seves instal·lacions amb productes procedents d'un hort propi i de proveïdors de proximitat.

La innovació que presenta consisteix a donar servei més enllà de l'horari comercial mitjançant una màquina d'autoservei de plats preparats situada a la porta de l'establiment, que manté la refrigeració adequada per garantir l'estat òptim i d'innocuitat alimentària necessària i les propietats organolèptiques dels plats preparats.

D'aquesta manera, l'empresa proporciona menjar a qualsevol hora del dia amb la qualitat de la cuina de L'Origen i amb els productes fruit de la terra de Manlleu.

### Donant servei al municipi

La màquina ofereix més d'una vintena de plats diferents per emportar, cuinats aquell mateix dia i amb productes de proximitat, entre els quals destaquen amanides, cremes de verdures, plats vegetarians, pastes, rostits, etc.

Darrere de la varietat oferta hi ha una observació de les preferències dels clients per identificar les diferents necessitats i

adequar el servei als requeriments nutricionals i d'interès. El resultat ha rebut una molt bona acollida per part del personal que treballa per torns al sector dels serveis, joves que surten d'oci el cap de setmana o persones que arriben tard a casa després de la feina, entre d'altres.

La incorporació de la màquina d'autoservei de plats elaborats amb productes de proximitat aporta nombrosos beneficis i millores en termes de sostenibilitat, promoció d'aliments locals i de temporada, reducció de costos, promoció de l'alimentació saludable i desenvolupament local, entre d'altres.

### Un quart de segle de negoci familiar

El negoci familiar, amb més de 25 anys d'història, aposta per continuar oferint la millor cuina de proximitat per degustar a casa. Des de fa quatre anys, L'Origen ofereix als seus clients plats elaborats a partir de productes procedents de l'hort propi, cuinats de manera casolana.

Tenint en compte, doncs, la bona acollida de la proposta i les ganances constants de reinventar-se i oferir nous i millors serveis als seus clients, l'Àngel Bujons i la Marga Cabanillas, propietaris del negoci, van decidir oferir una nova solució: menjar saludable per emportar a qualsevol hora del dia.

L'Origen, doncs, es reinventa perquè el client continuï gaudint a casa seva del millor producte amb la comoditat que suposa un servei de 24 h.



## Candidatura a l'Agroindústria **Copiral, SL** Agramunt (Urgell)

Revalorització de subproductes làctics per a la transformació en farines per al consum animal  
[www.copiral.com](http://www.copiral.com)

---

### **Revaloritzant subproductes lactis**

Copiral és una empresa ubicada a Agramunt que es dedica a la valorització de subproductes alimentaris no aptes per al consum humà i que acaba d'implementar un nou sistema de tractament mitjançant la creació d'una nova línia de producció. Es tracta d'un procés d'assecatge, partint d'una matèria primera líquida i transformant-la en sòlida, a partir d'una sèrie de subproductes lactis d'origen animal, com ara diversos tipus de llets i iogurts.

Implementar aquesta tecnologia suposa un avenç en la creació de matèries primeres per a pinsos. Es tracta de tècniques utilitzades en la indústria alimentària, però no del tot implementades en la indústria alimentària per a l'alimentació animal del nostre territori. D'aquesta manera, s'obre una altra via de reaprofitament de subproductes alimentaris.

### **Avantatges respecte de la matèria líquida**

La innovació consisteix a realitzar, en primer lloc, una concentració del producte inicial. Posteriorment, el producte resultant s'asseca amb l'objectiu d'extreure'n pràcticament tota l'aigua restant utilitzant la tècnica *Spray Dryer*, a través dels aparells homònims dissenyats.

El producte resultant és una pols rica en matèria grassa i proteica, amb una olor

agradable, que s'utilitza com a matèria primera per a la creació de pinsos complets, els quals van destinats a mamífers lactants ja que conté un alt valor nutricional que afavoreix el creixement de les espècies a què va destinada.

Quant a les característiques químiques, es tracta d'un producte totalment sec, amb valors inferiors al 5% d'humitat, cosa que n'afavoreix la vida útil al llarg del temps. Aquest aspecte és molt positiu per a la seva conservació, ja que no cal invertir en sistemes de refrigeració, com sí que caldria amb la matèria líquida de què es parteix.

### **Gairebé 30 anys d'experiència revaloritzant productes alimentaris**

L'empresa va iniciar la seva activitat l'any 1995 cobrint les necessitats ambientals d'una marca líder en la producció de iogurts amb la retirada dels seus subproductes caducats i/o descartats a fàbrica. Des d'aleshores, ha aportat tota l'experiència i professionalitat del sector de la transformació dels excedents alimentaris a la resta de productors alimentaris.

Copiral es regeix per una gran sensibilitat ecològica. Amb la forta convicció que la valorització és la millor solució en la defensa del medi ambient, converteix el rebuig alimentari en avantatges competitius per a les empreses del sector agroalimentari.



Entre els productes de rebuig que entren a Copiral per donar-los un altre cop valor, hi ha productes caducats retirats de cadenes de distribució i/o venda, productes que es volen treure del mercat per motius d'etiquetat-

ge o impressió o que provenen directament de fàbrica per no haver passat els pertinents controls de qualitat i excedents de productes alimentaris derivats de campanyes promocionals.





## Candidatura a l'Agroindústria

# Tap Tap Food, SL

### Sant Quirze del Vallès (Vallès Occidental)

Cremes de verdures amb *toppings*

[www.taptapfood.com](http://www.taptapfood.com)

#### **Cremes de verdura amb *toppings***

Tap Tap Food, empresa elaboradora de cremes, brous, gaspatxos i salses, presenta, amb la col·laboració del xef Alberto Chicote, una gamma de cremes de verdura d'alta qualitat que tenen la singularitat d'incorporar un compartiment, en el mateix envàs, d'ingredients secs per barrejar a tall de *toppings*.

Amb una selecció exhaustiva de les matèries primeres des del camp i un sistema tecnològic pioner d'elaboració del producte fresc, cuina aquestes cremes sota la marca Nature, en absència d'additius i preservant-ne tot el valor nutricional i gastronòmic.

#### **Receptes genuïnes**

La gamma de cremes de verdura es compon actualment de quatre productes: la crema de carbassó amb formatge italià *parmesano reggiano*, la crema de verdures amb crostons, la crema de pèsols amb daus de pernil i la crema de carbassa amb pipes també de carbassa.

En la mateixa línia, també disposa de gaspatxo fresc amb crostons i salmorejo fresc amb daus de pernil, cosa que fa aquests productes encara més gustosos.

La innovació d'aquests productes recau, a més, en el format, ja que està pensat per

al consum individual i fàcilment transportable, per fomentar així una alimentació sana fins i tot fora de casa.

#### **Història**

Tap Tap neix l'any 2011 a Sant Just Desvern a la cuina del restaurant Can Carbonell amb l'objectiu de buscar solucions per a plats preparats, com ara sopes, cremes, gaspatxos i salses.

Dotze anys després, compta amb 2 centres productius, treballa per a les grans cadenes de distribució nacional i és present en tots els grans supermercats amb el compromís de fer productes frescos i saludables.

Amb una filosofia constantment innovadora aplicada a les últimes i més noves tecnologies, ha integrat processos tecnològics per homogeneïtzar els seus productes i garantir la seguretat i qualitat en tots plegats, com, per exemple, invertint en tecnologies com la HPP, *High Pressure Processing*, que permet allargar la vida útil dels productes sense usar additius, garantir la seguretat alimentària i preservar el seu sabor i frescor.

Al juny de 2020, Tap Tap s'uneix al grup d'alimentació Noel Alimentària i es crea Tap Tap Food. Aquesta unió estratègica suposa un gran impuls, ja que des de lla-

vors ha aconseguit ser present pràcticament en tota la distribució nacional i ha iniciat a més un ambiciós pla d'internacionalització.





## Candidatura a l'Agroindústria Selfoods SAU Subirats (Alt Penedès)

Gamma de cremes de verdures i llegums a temperatura ambient sense cap mena d'additiu  
[www.arancahealthy.com](http://www.arancahealthy.com)

---

### **Sinergies entre la Fundació Àlicia i Aranca**

La Fundació Àlicia és un centre que investiga productes i processos gastronòmics; innova i treballa per millorar l'alimentació de les persones, sobretot d'aquelles que tenen restriccions alimentàries i altres problemes de salut, fomenta la millora dels hàbits alimentaris i potencia el patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris.

El projecte que presenten parteix de la cerca d'un nou producte saludable, elaborat amb ingredients baixos en sal, greixos saturats i sucres, sense conservants ni colorants, sostenible, amb productes de qualitat, frescos, de temporada, ecològics i de proximitat, amb valor afegit, és a dir, amb ingredients tendència i amb la salut com a valor diferencial. A més, el producte final s'hauria de poder conservar a temperatura ambient.

La Fundació Àlicia va buscar empreses que poguessin tirar endavant el desenvolupament del producte i Selfoods, SAU, era la més adient, ja que sota la marca Aranca elabora conserves tradicionals i amb ingredients de qualitat. Fundada l'any 1987 per la família Sumarroca, a Navarra, cobreix diferents gammes de llegums, bolets, verdures, sals i altres especialitats.

La clau de la marca Aranca és treballar colze a colze amb els agricultors de la zona

per garantir unes matèries primeres de temporada de primera qualitat. Amb ells, es planifiquen els cultius, que, una vegada són recol·lectats, s'envasen immediatament per mantenir-ne les propietats i garantir-ne la frescor.

### **Aliments amb propietats**

Aranca ha desenvolupat, juntament amb nutricionistes i cuiners professionals de la Fundació Àlicia, una gamma de cremes de verdures i llegums a temperatura ambient sense cap mena d'additiu artificial i de màxima qualitat nutricional i organolèptica.

Presenten 3 cremes innovadores: la crema de mongetes blanques i miso, la de pastanaga i blat de moro, i la de carbassó amb ceba i herbes provençals (romaní, fonoll i farigola). Segons fonts de la Fundació Àlicia, aquests productes contenen atributs que fomenten la salut, com, per exemple, els següents: el miso, els brots de blat de moro i les herbes provençals.

El miso és un excel·lent depuratiu, potencia la digestió, regula la flora intestinal i desintoxica el cos. Molt recomanat tant en dietes per a esportistes com per a dones, ja que conté altes concentracions d'isoflavones que afavoreixen l'equilibri hormonal. Els brots de blat de moro tenen un alt con-

tingut en magnesi, necessari per conservar la tensió muscular. A més, accelera el metabolisme, estimula la crema de greixos i facilita la digestió dels aliments grassos.

Les herbes provençals tenen propietats digestives i ajuden a alleujar dolors reumàtics, reduir l'ansietat i millorar la sensació de benestar pels seus efectes relaxants. El romaní enforteix el sistema cardiovascular i millora la circulació cerebral, la memòria i la visió. La farigola és rica en fibra i minerals, i el fonoll conté vitamina B3 i provitamina A, totes dues antioxidants.

### Fundació i empresa

Fundació Àlicia és una fundació privada sense

ànim de lucre creada l'any 2003 que forma part del conjunt d'entitats que acull la Fundació Catalunya La Pedrera. Treballen amb l'administració pública, productors primaris, indústries alimentàries i farmacèutiques, distribuïdors, restauradors, col·lectius d'usuaris i associacions, però també amb hospitals, entitats de referència, universitats i centres tecnològics.

Selfoods es va fundar l'any 1987 amb la filosofia clara de crear conserves de manera tradicional, sense additius artificials i sempre amb ingredients de primera qualitat. Al mateix temps, l'empresa es va completar amb la distribució de vins i caves i altres productes d'alimentació i begudes.





# Candidatura a l'Agroindústria Agrícola de Montbrí del Camp, SCCL Montbrí del Camp (Baix Camp)

Innovació en l'estratègia comercial d'un nou vermut blanc  
[www.montebrione.cat](http://www.montebrione.cat)

## Estratègia comercial innovadora

En el 75è aniversari de la cooperativa Agrícola de Montbrí del Camp, l'any 2019, la seva fundació va decidir treure al mercat un nou vermut blanc com un acte més de commemoració, però amb la crisi sanitària per la pandèmia de la Covid-19 tot va quedar aturat.

No obstant, va continuar fent proves per obtenir un bon producte fins a aconseguir fer diferents vermuts, tots de molt bona qualitat. A causa de les limitacions funcionals que tenia la cooperativa per poder elaborar-los tots, va sorgir la iniciativa de fer un procés participatiu amb els clients per escollir el millor vermut blanc.

El resultat ha estat molt enriquidor per a totes les parts. Mitjançant aquest joc, s'ha aconseguit innovar en estratègia comercial en permetre al client l'elecció del producte que es vol comercialitzar, cosa que el col·loca com a protagonista de la baula.

## El primer vermut democràtic

El servei d'enòlegs de la cooperativa va crear una metodologia senzilla de valoració del vermut, que consistia en un petit full de tast equiparable a un "joc". Només calia definir les percepcions sobre certs paràmetres del vermut; color, aroma, gust i postgust. A més, també es demanaven dades sobre sexe, edat i població per po-

der confeccionar estadístiques en els diferents segments de població de mostra de l'enquesta.

Per dur a terme el tast, es van lliurar unes petites capsas amb una mostra dels tres diferents vermuts blancs juntament amb un tríptic amb les instruccions i el full de valoració de tast. Les capsas es van fer arribar a tots els clients minoristes, petites botigues i restaurants, clients majoristes, distribuïdors i socis de la cooperativa (majoritàriament gent gran), i a certs grups de joves com ara el grup de colònies, el grup de diables i la colla castellera de Cambrils. El resultat de la iniciativa ha estat molt favorable i ha creat un fort impacte positiu, en el sentit de reforçar alhora la venda del vermut negre clàssic i la marca.

## Una cooperativa implicada amb el poble

La cooperativa agrícola de Montbrí del Camp va ser fundada l'any 1946 procedent d'altres entitats anteriors. Actualment, té 120 socis actius i productius entre professionals, jubilats i pagesos a temps parcial, una tercera part dels quals són dones. La superfície cultivada dels socis és d'unes 320 hectàrees d'olivera, 65 ha de vinya i 80 ha de fruita seca i garrofa, que produeixen de mitjana unes 1.500 tones d'oliva i unes 500 t de raïm. És bàsicament una cooperativa oleícola amb un petit celler on es gestiona una part del raïm dels socis.

L'oli d'oliva, guanyador l'any 2001 del primer premi al millor OOVE d'Espanya pel Ministeri d'Agricultura, s'elabora a les instal·lacions pròpies i està inscrit a la DOP Siurana, amb una capacitat de producció de 150.000 litres anuals.

Sota la marca comercial Montebrione, primer nom documentat del poble, es comercialitza l'oli de la cooperativa i també uns 25.000 litres de vermut negre i 10.000 litres de mistela de moscatell, i també vi i vinagre.





# Candidatura a l'Agroindústria

## Cevipe Grup Cooperatiu, SCCL

### L'Arboç (Baix Penedès)

Sistema per millorar la gestió, l'eficiència i la presa de decisions dels viticultors  
[www.cevipe.cat](http://www.cevipe.cat)

---

#### **Comunicació vertical i horitzontal**

Cevipe Grup Cooperatiu és una cooperativa de segon grau que integra 17 cooperatives vinícoles arrelades al territori de l'Alt i el Baix Penedès, el Garraf, el Tarragonès, l'Alt Camp, la Conca de Barberà i les Garrigues. Amb tres plantes ubicades a Bellvei, l'Arboç i Sant Sadurní, té la missió d'oferir recursos tècnics i humans per millorar l'efectivitat productiva dels viticultors.

El sistema innovador que presenten té com a propòsit principal recol·lectar, processar i distribuir dades de manera constant i accessible dins l'estructura jeràrquica de Cevipe amb l'objectiu de fomentar una presa de decisions més ràpida i eficaç entre nivells verticals, i una interacció entre viticultors, consells rectors i equips tècnics per potenciar sinergies entre aquests actors horitzontals.

D'aquesta manera, s'espera optimitzar l'eficiència, millorar la competitivitat i la sostenibilitat econòmica, ambiental i social dels viticultors i promoure la col·laboració entre els membres de la cooperativa.

#### **Un sistema informàtic integrat**

S'ha dissenyat un sistema informàtic basat en una aportació de dades automatitzada i constant, però també amb un accés i tractament àgils que permeten una comunica-

ció vertical i transversal efectiva, dinàmica, accessible i actualitzada.

L'aspecte vertical se centra en la transmissió d'informació al llarg de les diverses capes jeràrquiques en sentit ascendent i descendent. Els viticultors associats registren informació sobre les seves vinyes i pràctiques agronòmiques, i així compleixen les obligacions legals per garantir la seguretat alimentària i els compromisos ambientals. D'igual manera, les capes jeràrquiques superiors nodreixen el sistema amb les dades i informació necessàries, i retroalimenten en sentit ascendent el sistema amb informació passiva sobre costos, volums reals, etc.

La comunicació transversal es refereix a la interconnexió de dades entre els diferents actors dins un mateix nivell jeràrquic, com ara els viticultors associats. Aquesta interconnexió facilita la col·laboració, l'intercanvi de Bones Pràctiques agrícoles, l'avanç cap a sistemes de producció més sostenibles i respectuosos envers el medi ambient i sobretot, la presa de decisions col·lectives.

La implantació d'aquest sistema repercuteix directament sobre tota la comunitat agrícola, ja que agrupa un total de més de 7.000 hectàrees, a més de 1.400 viticultors associats i 17 cooperatives agràries, cosa



que incideix directament sobre el territori i les seves comarques.

#### 40 anys proveint cava

L'entitat va néixer l'any 1985 quan les cinc cooperatives del Baix Penedès Albinyana, Bellvei, Llorenç, Calafell i Vendrell van fundar la cooperativa de segon grau amb la finalitat de facilitar els processos d'innovació i modernització alhora que reduïa costos i assolía una concentració en el volum d'oferta en el mercat del cava.

El bon funcionament i l'augment de la demanda d'aquests vins va propiciar el procés d'integració de més cooperatives al grup. En aquests 39 anys, Cevipe ha aconseguit consolidar-se al mercat vitivinícola mundial i ser una garantia de futur per als més de 2.200 socis que integren les 17 cooperatives del grup, ja que ha permès sostenir el valor que el viticultor percep pel raïm gràcies a la unió d'esforços comercials, enològics i tecnològics.



## EINES PER A LA GESTIÓ DE LA INFORMACIÓ





## Candidatura a l'Agroindústria Vitae Slow Drinks, SL Pineda de Mar (Maresme)

Producció ecològica de kombutxa seguint el mètode tradicional de fermentació  
[www.vitae slowdowns.com](http://www.vitae slowdowns.com)

---

### Beguda mil-lenària

El kombutxa és l'alternativa al refresc en-sucrat o a una beguda amb alcohol. Vitae Slow Drinks el fabrica des de l'any 2017 sota la marca Vitae Kombucha, seguint el mètode tradicional, amb ingredients ecològics i amb aigua d'origen volcànic.

És refrescant i baix en sucre perquè aquest sucre és consumit gairebé íntegrament durant el procés de fermentació. És lleugerament carbonatat per raó de la fermentació natural del te mitjançant un cultiu simbiòtic de llevats i bacteris anomenat *Scoby*, acrònim de *Symbiotic Culture Of Bactery and Yeast*.

Aquests microorganismes vius transformen gairebé tot el sucre en àcids orgànics, enzims i altres micronutrients. El resultat és una beguda viva, amb bombolles naturalment generades i un sabor lleugerament àcid i lleugerament dolç.

### Procés artesanal

L'elaboració del kombutxa és artesanal, amb dos processos de fermentació diferenciats, i només s'industrialitzen els processos d'embotellament, etiquetatge i manipulació del producte final.

La beguda no està pasteuritzada, i per tant conté tots els seus microorganismes vius. Els sabors i les aromes s'aconsegueixen

mitjançant la maceració de fruites, plantes, espècies i/o arrels en la segona fermentació.

Entre les seves propietats, destaca que la carbonatació és natural, i que, tot i tenir un gust dolç, el contingut en sucre és baix, entre 1,6 i 3,7 g cada 100 ml segons el sabor, i, per tant, és baixa en calories, entre 7 i 14 kcal cada 100 ml.

Quant a la petjada ambiental, està envasada en vidre perquè sigui tan sostenible com sigui possible, i es destina part dels beneficis a programes d'educació ambiental per a la cura de l'aigua com a recurs a través de l'organització De Font en Font.

### L'origen rau en un viatge

L'any 2011, la família va emprendre un viatge a Costa Rica, on van conèixer una mestra Kombutxera que els va ensenyar la tècnica ancestral d'elaboració de la beguda. D'aquesta experiència, van tornar a Catalunya amb la idea d'elaborar la beguda com a projecte de vida.

Des de 2017, Vitae Slow Drinks elabora Vitae Kombucha seguint el mètode tradicional i respectant els temps i processos en cada nova elaboració.

Vitae Slow Drinks és la primera empresa de kombutxa certificada en la producció

agrària ecològica. L'any 2018, va guanyar el Premi Talent Aliment Saludable, i l'any 2022 es va certificar segons els estàndards d'IFS.





## Candidatura a l'Agroindústria

### Peixos Claudio, SL

#### La Ràpita (Montsià)

Elaboració de receptes de peix i marisc d'alta qualitat de manera artesanal  
[www.peixosclaudio.com](http://www.peixosclaudio.com)

#### Peix i marisc de l'Ebre

Peixos Claudio és una empresa dedicada a la transformació i comercialització minorista i majorista de peix i marisc, fresc i congelat. Amb seu a la Ràpita, disposa, a més, de dues parades de peix ubicades al mercat municipal de la Ràpita i al d'Amposta.

Recentment, amb l'adequació de l'obrador, posa en marxa una marca de productes elaborats a partir de peix i marisc de les confraries de l'Ebre que posen en valor la pesca local. Cal destacar el pop cuit pasteuritzat i el fumet de peix esterilitzat en pots de vidre, productes d'alta qualitat per a l'elaboració de plats i receptes a base de peix.

Per millorar l'eficiència energètica, ha instal·lat plaques solars i ha implantat mesures per reduir l'impacte ambiental.

#### Receptes llegades

L'elaboració dels productes es fa de manera artesanal. La recepta marinera del "Fumet de peix a l'estil del iaio Joan" es realitza fidel a com es feia a la família, conservada i llegada de pares a fills.

El pop cuit és elaborat a baixa temperatura, conserva totes les propietats organolèptiques i nutricionals i s'envasa al buit per garantir-ne una vida útil òptima.

També treballa de la mateixa manera la manipulació i congelació d'altres productes de la mar, comprats tots a les confraries de les Terres de l'Ebre però sobretot a la llotja de la Ràpita.

#### Empresa familiar

L'empresa va ser fundada l'any 1910 per dedicar-se a la compravenda de peix a la llotja de la Ràpita. Sense perdre el caire familiar, la segona generació va continuar el negoci i el va ampliar amb la comercialització de peix i marisc a l'engròs, la restauració i la venda al detall a les parades del mercat d'Amposta i de la Ràpita.

Actualment, el net del fundador enceta un projecte per elaborar productes a base de peix i marisc, fent el salt a la indústria transformadora d'aliments però sense perdre l'essència de l'origen i les arrels.

L'objectiu és poder ampliar el servei de subministrament dels productes de la mar, tant en varietat com en distribució, per al territori català i valencià.





## Candidatura a l'Agroindústria

# Cooperativa Fruits Secs de les Garrigues, SCCL

## Maials (Segrià)

Creació d'una nova marca per a la comercialització de festucs, avellanes i nous d'exploracions agrícoles de proximitat i Km0  
[www.fsogarrigues.com](http://www.fsogarrigues.com)

### Fruita seca del productor al client final

Fruits Secs de les Garrigues és una cooperativa de segon grau amb seu social a Maials, fundada l'any 1989 i formada per 1.300 socis, amb més de 8.000 hectàrees d'oliveres i més de 4.000 hectàrees d'ametllers, amb una producció anual de 3 milions de kg d'ametlla closca i 2 milions de kg d'oli d'oliva verge extra. El total de la comercialització de la cooperativa correspon exclusivament a la producció dels socis.

Sota el lema "Producte de la terra", la cooperativa ha posat en el mercat la marca comercial Closca, amb festucs, avellanes, ametlles i nous procedents de les explotacions agrícoles dels socis de la cooperativa, tot assegurant un preu just per al consumidor i productor i fent enviament directe al client final mitjançant la venda en línia.

La Cooperativa està certificada com a producció agrària ecològica i tots els productes comercialitzats sota l'empareda de la marca Closca estan envasats en vidre reutilitzable i posats al mercat en una capsa de cartró reciclat.

### Valoritzant la pagesia

Aquesta comercialització aposta per donar valor a la pagesia tot fomentant el km0 del producte, la venda de proximitat i la

sostenibilitat ambiental, econòmica i social, i promou un producte de gran valor nutricional i qualitat.

Fins ara, la cooperativa de Fruits Secs de les Garrigues ha venut la fruita seca bàsicament a granel, motiu pel qual sempre ha resultat difícil arribar al consumidor final, a més d'obtenir un marge de benefici menor per a la cooperativa i els socis.

La marca Closca afavoreix el reconeixement de la riquesa dels productes locals, augmenta la transparència, l'agilitat i l'eficiència en les relacions comercials i entre les persones que hi intervenen, escurça la baula, amplia els beneficis i permet millorar la informació i la percepció que reben els consumidors finals.

La campanya de difusió del producte va acompanyada de vídeos a les xarxes socials protagonitzats per una nutricionista. L'objectiu és promoure el consum de fruita seca també entre els joves i donar a conèixer la realitat d'un sector on el relleu generacional suposa, cada vegada més, un greu problema.

### Més enllà de la producció de fruita seca

La cooperativa, en col·laboració amb l'Escola de Capacitació Agrària i l'IRTA, dispo-

sa de camps d'experimentació de pistatxos i ametllers.

També ha fomentat la creació d'una Agrupació de Defensa Vegetal (ADV) per col·laborar amb l'Administració amb la missió de lluitar de manera col·lectiva contra agents nocius dels vegetals, d'acord amb els principis de gestió integrada de plagues i la utilització racional dels productes fitosanitaris i altres mitjans de defensa fitosanitària.





## Premi Jove Emprenedor/a Innovador/a

# Ester Andreu, Torclum, SL

## La Bisbal del Penedès (Baix Penedès)

Optimització i innovació en el procés de producció d'oli d'oliva  
[www.torclum.com](http://www.torclum.com)

### Optimització del procés de producció d'oli d'oliva

Torclum és una petita empresa familiar de la Bisbal del Penedès dedicada a l'elaboració d'oli d'oliva verge extra de producció ecològica a partir d'olives arbequines. La seva filosofia sempre ha estat cercar i conèixer nous mètodes tant en el cultiu de l'olivera com en l'elaboració de l'oli.

Després de nou anys treballant amb un grup d'enginyers, ha aconseguit desenvolupar un nou sistema de molta per a l'extracció d'oli d'oliva. La innovació rau en el fet que el sistema, menys agressiu, disminueix el consum energètic i d'aigua i fa un aprofitament total dels subproductes. Aquest nou molí no només representa una millora en l'eficiència i la sostenibilitat, sinó que també obté un oli de millor qualitat.

Amb la inversió per tenir un molí propi innovador, ha aconseguit optimitzar el procés complet d'elaboració d'oli d'oliva, que ja comptava amb la mecanització de la producció d'olives a camp.

### Innovació en l'extracció de l'oli

El sistema, que ha estat patentat, consisteix en el fet que, un cop collides, les olives van directament a les instal·lacions de Torclum, on es reben i es netegen. A continuació, passen directament a la des-

pinyoladora, que separa el pinyol de la polpa sense trencar-lo.

En aquest pas, és on es produeix la millora ambiental, ja que el fet de no trencar el pinyol redueix el consum d'aigua gairebé en la seva totalitat i també el consum energètic. Un altre punt a destacar és la instal·lació d'un programari i sensors propis que augmenten l'efectivitat en el treball i l'eficiència energètica. Finalment, la temperatura de les batedores és de 250 °C i el separador mecànic gira a baixa velocitat (1.200 rpm) a fi de no malmetre el producte final.

Quant als residus generats, les fulles s'utilitzen per barrejar-les amb la sansa i fer adob per als arbres i per a l'alimentació animal, i els pinyols per fer-ne biomassa, on una part es destina a escalfar l'aigua sanitària i a la calefacció de les instal·lacions pròpies i la resta es comercialitzarà. Cal dir, també, que amb la instal·lació recent de plaques solars el molí es pot autoabastir d'energia renovable.

### Ètica social i responsabilitat

Ester Andreu, jove emprenedora que es va instal·lar com a jove agricultora l'any 2019, ha enfocat sempre l'empresa cap al benestar de la seva comunitat i els valors ètics en tot el procés de producció, i ha col·laborat a més amb les entitats i associacions del poble o la comarca.



Torclum ofereix també experiències d'oleoturisme, des de passejades entre oliveres fins a visites a les instal·lacions i tasts d'olis, on els visitants tenen l'oportunitat de conèixer de primera mà el procés de producció i les característiques dels seus productes.

La col·lecció de 12 Olis Condimentats, guardonada amb el premi al Best Storytelling al World Food Gift Challenge 2023, demostra la seva excel·lència en la selecció de varietats aromàtiques i en la cre-

ació d'experiències úniques per als consumidors.

Des de l'any 2012, forma part del col·lectiu Terra i Taula, associació de productors, cellers i cuiners del Baix Penedès que treballen amb productes de proximitat i per a la divulgació del consum de productes locals. La seva participació en el Premi Emprenedoria Rural 2023 demostra a més el seu compromís amb el desenvolupament sostenible i el suport a l'emprenedoria rural.





## Nominació Jove Emprenedor/a Innovador/a

# Loïc Le Goueff, Green in Blue Consulting, SLU Vilassar de Mar (Maresme)

Innovació i sostenibilitat en l'agricultura aquapònica local  
[www.greeninblue.es](http://www.greeninblue.es)

### Innovació i sostenibilitat en l'agricultura aquapònica local

Green in Blue, fundada pel jove emprenedor innovador Loïc Le Goueff, és una empresa pionera a Catalunya que es dedica a la producció de vegetals aquapònics. Es tracta d'una tècnica que combina l'aqüicultura (cria de peixos) amb la hidroponia (cultiu de plantes sense terra).

Gràcies al seu sistema d'economia circular, l'aquaponia és una tècnica que presenta grans avantatges respecte de la producció de peixos convencional i de cultiu de vegetals sense terra. Les restes de menjar i deixalles metabòliques generades pels peixos es filtren i es transformen en fertilitzant que és absorbit per les plantes. Això redueix la taxa de recanvi de l'aigua en gairebé un 95% del que es fa servir habitualment en explotacions piscícoles. També s'elimina la necessitat de tenir un sòl fèrtil i l'ús de pesticides i fertilitzants químics, antibiòtics o altres productes de síntesi comuns en l'agricultura i aqüicultura convencionals.

### Sistema altament rendible

Actualment, Green in Blue Consulting, encara en fase de creixement, combina la venda de les verdures produïdes amb el sistema aquapònic amb la venda de mòduls, anomenats Blue Farm, per a l'autoproducció aquapònica i l'assessorament en la tècnica.

Un cop acabada, la instal·lació estarà dotada de 4 sistemes aquapònics, cadascun amb capacitat de produir fins a 60.000 vegetals i 175 kg de peix a l'any. D'altra banda, els mòduls Blue Farm presenten una capacitat de producció de 900 enciams per setmana en només 106 metres quadrats.

Quant a les hortalisses i aromàtiques comercialitzades, el fet de situar-se a solament a 20 minuts de Barcelona permet que els seus clients es trobin en un radi de 25 km al voltant de la ciutat. Aquest fet garanteix la frescor del producte i redueix dràsticament la petjada de carboni associada al transport d'aliments.

### Descripció i trajectòria de Green in Blue

Green in Blue Consulting es va establir el gener de 2019, fruit de la visió de contribuir a una cadena alimentària més sostenible mitjançant l'aquaponia. Des dels seus inicis, l'empresa ha tingut una doble missió: oferir serveis de disseny i instal·lació de sistemes d'aquaponia i presentar al mercat barceloní, a través del projecte Granja Blava, una nova categoria de productes que segueixen els principis dels Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) de les Nacions Unides.

La inspiració per a Green in Blue va sorgir quan Loïc Le Goueff i Guillaume Teysié van fundar Aquapioneers l'any 2016, una

associació sense ànim de lucre dedicada a la recerca i promoció de l'aquaponia. Durant el seu temps a Aquapioneers, Loïc i el seu equip van dissenyar un kit d'aquaponia en tecnologia oberta que va ser publicat en línia perquè qualsevol persona interessada pogués construir un sistema propi.

Des de la seva fundació, Green in Blue ha treballat en diversos projectes internacionals,

incloent-hi el disseny d'un sistema d'aquaponia per a una escola a Colorado, als EUA, i un projecte pilot a Bogotà, Colòmbia. Aquests projectes, juntament amb altres assoliments, com ara obtenir el Segell d'Excel·lència de la Comissió Europea, han solidificat la reputació de Green in Blue com a líder en aquaponia sostenible.





## Accèssit Jove Emprenedor/a Innovador/a

### Laia Esmel Jou

### Sant Jaume Sesoliveres (Anoia)

Vins de garatge - Producció de vins personals de varietats recuperades

#### Producció de vins personals de varietats recuperades

Microceller ubicat a Sant Jaume Sesoliveres, nucli de població del municipi de Piera, a tocar de l'Alt Penedès, al garatge de l'habitatge de la Laia Esmel Jou, enòloga de professió, on elabora vins molt personals.

El projecte comprèn, d'una banda, la recuperació de vinyes que es van abandonant alhora que es planten varietats ancestrals autòctones com el xarel·lo vermell, la malvasia o el sumoll de la mà de 5 pagesos de menys de 30 anys.

El celler ha esdevingut un espai on elaboren vins espumosos personals de mínima intervenció, i en què també han engegat un servei d'assessoria i ajuda, sense ànim de lucre, perquè altres joves de la zona puguin tornar a donar vida als espais de casa on s'havia fet vi i alhora recuperin les vinyes familiars.

#### Impuls de relleu generacional necessari

La regió vitivinícola Penedès, una de les més grans i diverses de Catalunya, es troba actualment en un punt de revisió. La crisi de la fil·loxera, on es van perdre les varietats tradicionals, les modes dels anys 90 per varietats franceses o la popularització de la plantació de varietats per a la producció de cava han provocat un paisatge de

monocultiu de vinya, industrialitzat, amb vinyes mecanitzades i sense relleu generacional per la precarietat actual del sector primari. Com a conseqüència, es parla d'una pèrdua generalitzada de patrimoni vinícola.

La iniciativa Vins de Garatge impulsa joves pagesos que queden a la zona, com l'Oriol Roig, que recupera una varietat de raïm autòctona, el xarel·lo vermell, antigament molt escampada pel territori, amb una alta acceptació del vi resultant per part dels consumidors.

#### Microceller com a origen

La Laia, l'Oriol i també en Jaume Vilaseca, fotògraf de professió, van començar a elaborar l'any 2019 al garatge de l'habitatge microvins desenfadats per al consum personal i familiar i per a les amistats. L'èxit de la seva petita producció, i les ganes de fer créixer el patrimoni vitícola i gastronòmic del Penedès, empenyen aquest equip a fer un pas més.

L'any 2022, amb la inversió fruit del treball personal, van poder equipar i legalitzar l'espai per elaborar en condicions òptimes les dues marques de vi, Celler Dumenge i Celler Casajou, actualment disponibles al mercat i amb una gran perspectiva per endavant.



## Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a **Joan Solé, Blauver Foods, SL** Almenar (Segrià)

Producció de microalgues amb certificació ecològica  
[www.blauver.com](http://www.blauver.com)

### **Espirulina a Catalunya**

L'espírulina és una microalga apta per al consum humà que es caracteritza pel seu alt contingut en vitamines, minerals, proteïnes i elements antioxidants. Si bé és cert que les seves propietats medicinals són àmpliament conegudes, és difícil trobar aquesta alga més enllà del format deshidratat o en comprimits i sempre procedent de la importació.

L'empresa Blauver Foods, ubicada a Almenar (Lleida), ha aconseguit, després d'una llarga recerca, trobar la manera de produir i distribuir espírulina d'alta qualitat en forma de sal, en formatges i bombons, o, fins i tot, fresca. Cal destacar que, a més, la producció està certificada com a producció agrària ecològica i en transició cap a la producció biodinàmica.

El procés de producció, en estat d'obtenció de la patent, és el resultat de 14 anys de treball, i té en compte aspectes com ara l'hora del dia en què es recol·lecta, la geometria i la hidrodinàmica de les basses de cultiu, l'agitació i la irradiació solar.

### **Innovació en el producte**

Un dels productes més innovadors de Blauver és l'espírulina fresca. A més de destacar per les seves propietats nutricionals encara més rellevants que en el format en sec, ho fa per les seves característiques

organolèptiques, amb un sabor molt acceptable per als consumidors, i per tenir una vida útil de 7 dies.

L'any 2022, l'empresa va aconseguir allargar la vida útil de l'espírulina fresca sense necessitat de cap additiu, respectant-ne les propietats nutricionals, és a dir, sense temperatura i/o processos d'altres pressions, i assegurant la innocuïtat alimentària.

Blauver, amb la finalitat de reduir la petjada hídrica, regenera l'aigua utilitzada a les basses de cultiu mitjançant un sistema que combina diferents tecnologies com ara separador artificial (*skimmer*), UV i filtres mecànics.

### **15 anys de trajectòria**

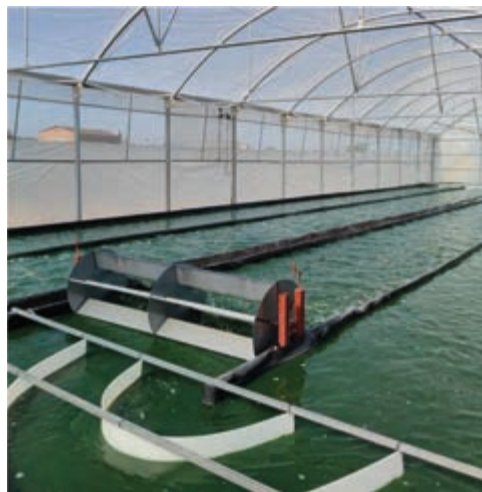
Joan Solé Guàrdia, propietari de Blauver, va iniciar l'any 2009 la seva recerca en la producció d'espírulina.

Fundador de la Xarxa de Cultivadors d'Espírulina per a la Sobirania Alimentària, va impartir formacions a un miler de persones, ha repartit més de 650 inòculs de cultiu i ha publicat el Manual de cultiu d'espírulina.

La idea de poder oferir espírulina d'alta qualitat i de manera local apareix l'any 2014, després de col·laborar amb diferents centres de recerca, com ara el Banc Espanyol d'Algues o la Universitat Pompeu

Fabra, i comprovar la baixa qualitat de l'espí-  
rulina que arribava al mercat espanyol, sovint  
carregada de metalls pesants i amb altres ad-  
ditius com ara farina de soja o tintures.

L'any 2019, crea la primera granja pilot de  
cultiu d'espí-  
rulina, i més tard en comercialitza  
els productes derivats. Actualment, treballa  
per fer-se un lloc en el mercat i donar a conèi-  
xer les propietats d'aquest aliment.



## Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a **Alba Vives, Dasca Vives Vinyerons, SL** Valls (Alt Camp)

Crema ecològica d'avellana, raïm i garrofa  
[www.dascavives.com](http://www.dascavives.com)

### Revaloritzant varietats locals

Dasca Vives és una empresa familiar formada per en Josep Dasca i l'Alba Vives, a l'Alt Camp, que cultiven de manera agroecològica i biodinàmica els conreus tradicionals de vinya, olivera, ametller, avellaner, garrofa i sembrat. A més de donar continuïtat a les terres familiars, transformen al celler propi els productes obtinguts per oferir al consumidor final vi, i també most, oli i fruita seca.

La crema d'avellana, raïm i garrofa que presenten és una crema dolça untible i d'alta qualitat, elaborada exclusivament amb 3 ingredients procedents de tres cultius típicament mediterranis que es troben a la seva finca.

D'aquesta manera, han pogut revaloritzar tres productes propis del paisatge del camp català, tot posant a l'abast dels consumidors una alternativa saludable i energètica per als esmorzars i berenars.

### Ingredients locals tradicionals

La crema es compon exclusivament de les varietats garrofa costella de ruc, avellanes negreta i poatet i most concentrat de raïm ull de llebre i garnatxa negra, tots cultius tradicionals de la comarca de l'Alt Camp. L'elaboració es realitza de manera artesanal al petit obrador familiar

de manera sostenible fent ús d'energies renovables.

Amb la incorporació d'aquest nou producte de qualitat elaborat amb ingredients ecològics i biodinàmics a la finca pròpia, Dasca Vives Vinyerons revaloritza les varietats locals d'avellana, raïm i garrofa, i alhora diversifica l'oferta de productes derivats del raïm amb l'ampliació de l'experiència de tast enoturística al celler.

### Empresa familiar

L'Alba i en Josep, propietaris de Dasca Vives Vinyerons, combinen la feina de la pagesia amb l'enologia, i es dediquen tant al cultiu de la terra com a l'elaboració de vins a partir del raïm que cultiven.

Actualment, treballen en 6 finques situades al voltant de Valls que ocupen un total de 15 hectàrees, conserven el mosaic de cultius tradicionals de la Plana de Secà de l'Alt Camp i segueixen criteris de l'agricultura ecològica i biodinàmica.







# PREMI RURALAPPS





Premi

Ruralapps-professional

## ModpoW AgriTechnologies

### Modpow, SL

Gestió eficient del reg i la fertirrigació mitjançant sensors i dades agroclimàtiques

<https://www.modpowagritech.com>



### La solució per a la gestió professional del reg i la fertilització

ModpoW AgriTechnologies és una solució digital per a la gestió professional del reg i la fertilització. Es basa en una aplicació web que amb dades agronòmiques i sensors instal·lats a les finques agràries permet ajustar les accions del reg i la dissolució de fertilitzants en l'aigua amb què es rega. D'aquesta manera, s'optimitza la disponibilitat de l'aigua i el fertilitzant i s'obté sempre el màxim rendiment del cultiu.

El sistema és un servei al núvol que, mitjançant identificació d'usuari i contrasenya, permet accedir a les finques agràries

pròpies que hagin estat donades d'alta al sistema. Les finques, monitoritzades amb sensors de desenvolupament propi, estan representades a l'aplicació i segmentades per zones de maneig de reg i fertilització. L'usuari rep recomanacions de reg i fertilització a partir de les dades dels sensors, els estudis de sòl i fulla i també les apreciacions dels tècnics de l'empresa ModpoW que puguin fer tan in situ (desplaçaments a finca) com de manera remota.

ModpoW AgriTechnologies s'aplica en tota mena de cultius: extensius, hortícoles, fruiters, cultius fora del sòl, hivernacle i ornamentals.





Nominació

Ruralapps-professional

## Lobelia

### Lobelia Earth, SL

Servei de monitorització per satèl·lit de la humitat del sòl per a la gestió eficient del reg

<https://www.lobelia.earth>



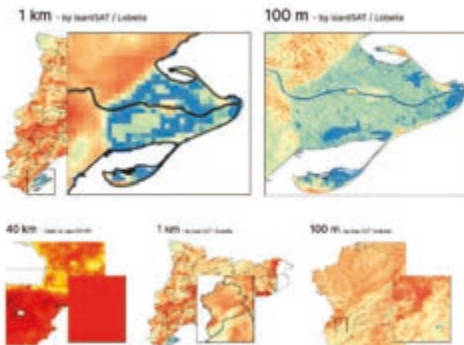
#### Observació del sòl per optimitzar la gestió del reg

Lobelia ha desenvolupat un servei operatiu que permet monitoritzar la humitat del sòl en la seva superfície i la de l'arrel a una parcel·la individual amb una resolució de 100 m. La informació s'actualitza cada 2 o 3 dies, fet que proporciona un control precís de la humitat del sòl. Aquesta solució permet una gestió òptima del reg, estalvia aigua i millora el control de la producció agrícola.

El producte es basa en un algorisme de desagregació desenvolupat per l'equip d'isardSAT, una empresa d'R+D proveï-

dora de solucions per a l'observació de la Terra, i de Lobelia, empresa especialitzada en serveis climàtics, que permet augmentar la resolució espacial de la humitat del sòl, actualment disponible des dels satèl·lits SMOS i SMAP. La resolució que proporcionen aquests satèl·lits és de 40 km i la tècnica de desagregació desenvolupada per isardSAT i Lobelia permet millorar-la fins a 100 m.

El producte ha estat àmpliament validat per milers d'usuaris i és utilitzat actualment per l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) i per l'Observatori de l'Ebre.



**Lobelia.**

# Candidatura Ruralapps-professional

## Silometric

### Recuperacions Industrials Urgell, SL

Sistema de control d'inventari per a explotacions ramaderes

<https://mcsystems.es/es>



### Control d'existències per a explotacions ramaderes

Silometric és un sensor de nivell desenvolupat per MCSsystems per facilitar la gestió i el control de materials sòlids en sitges, dipòsits i ambients pulverulents. Es tracta d'un producte innovador que, utilitzant la tecnologia làser, duu a terme mesuraments de nivell dels sistemes d'emmagatzematge.

Aquests mesuraments posteriorment són processats i es poden consultar a través de l'aplicació web Digitplan en temps real i des de qualsevol dispositiu electrònic intel·ligent, fet que permet conèixer en tot moment l'estat d'estocs de les instal·lacions ramaderes.



  
**MCSystems<sup>®</sup>**  
 MONITORING CONTROL SYSTEMS

# Candidatura Ruralapps-professional

## SCProducció

Semen Cardona, SL

Plataforma de gestió per a SemenCardona

<https://semencardona.com/es>



### Gestió i traçabilitat de la distribució de dosis de semen porcí

SCProducció és la plataforma de producció de SemenCardona. La plataforma que gestiona i optimitza tot el procés productiu de l'empresa està formada per un conjunt d'eines que permeten executar i supervisar el cicle productiu. Des del moment de l'extracció de semen a les granges fins al moment en què les dosis envasades i

analitzades surten dels laboratoris, es garanteix un seguiment meticulós i traçat de cada etapa.

La informació està centralitzada dins del sistema de Cloud Azur i és consultable des de les diferents aplicacions en temps real, fet que en garanteix la seguretat, integritat i un registre de qui, on, quan i com va realitzar cada acció.



# Candidatura Ruralapps-professional

## Agro-S3DP

Sensing Solutions, SL

Monitorització de microorganismes en agroalimentació

<https://www.sens.solutions>



### Sensors per detectar microorganismes i evitar la transmissió de patògens

El dispositiu Agro-S3DP combina sensors de temperatura, humitat i partícules amb un espectròmetre Raman FT. Aquest dispositiu permet monitoratge en temps real en la indústria agroalimentària, en concret de contaminants microbians específics en l'aire mitjançant una plataforma d'algoritmes

d'aprenentatge automàtic entrenada per identificar l'empremta de compostos orgànics volàtils (COV).

Aquesta eina identifica específicament els bacteris que causen patologies de transmissió alimentària com ara la salmonel·la, la listèria, l'*Escherichia coli* i el *Campylobacter*.






# Candidatura Ruralapps-professional

## AnaWin

Terra Alta Consultoria TIC, SL

Digitalització de la cadena de valor del vi

<https://www.tacticterraalta.com>



### Aplicacions per a cellers i explotacions vinícoles

AnaWin és una plataforma digital destinada al sector vitivinícola català. Aquesta plataforma digitalitza tots els processos vinculats al vi, des del viticultor fins al consumidor, passant per les cooperatives agràries, els cellers elaboradors de vi, els consells reguladors de les denominacions d'origen, les agrupacions de defensa vegetal i les entitats certificadores. AnaWin és una plataforma al núvol que es comercialitza en modalitat SAAS (un programari entès com un servei), i que s'adapta al perfil del client segons les seves necessitats.

AnaWin incorpora una eina que permet als viticultors, les Agrupacions de Defensa Vegetal (ADV), els departaments de qualitat de les empreses vinícoles i els consells reguladors disposar d'un parcel·lari digital. Incorpora també una app nativa per a mòbils iOS i Android per a la consulta i presa de dades des del camp dissenyada perquè els viticultors confeccionin el quadern de camp i per a la gestió de la qualitat. També permet que tècnics i ADV coneguin l'estat sanitari i conté una sèrie de funcionalitats

per al control laboral dels treballadors de les explotacions vinícoles.

Incorpora finalment una sèrie d'aplicacions web i d'escriptori que permeten als cellers, les explotacions agràries i les empreses vinícoles realitzar totes les tasques relacionades amb la traçabilitat i la gestió empresarial i agronòmica, i també la digitalització dels consells reguladors i de la relació que aquests consells tenen amb els cellers.



# Candidatura Ruralapps-professional

## Iqualitysensor

**Industrial Leridana del Frío, SL**

Seguiment de l'evolució de la maduresa fisiològica dels productes hortofructícoles durant la conservació

<https://www.ilerfred.com/>



### Un sistema per optimitzar la conservació i prevenir el malbaratament alimentari

Iqualitysensor és un sistema de seguiment de l'evolució de la maduresa fisiològica dels productes hortofructícoles durant la seva conservació en cambres de fred. El sistema ajuda a combatre el malbaratament alimentari durant la frigoconservació, ja que permet evitar una pèrdua excessiva d'aigua i mantenir la qualitat de la collita.

Mitjançant el control dels gasos en l'atmosfera de les cambres frigorífiques, es pot allargar la conservació dels productes. El programari permet la gestió i el control

de la instal·lació, tant de la part del fred com de l'atmosfera, en incorporar sondes de temperatura i humitat i tecnologies d'ultrasons i galgues per avaluar l'evolució de la qualitat del producte.

L'Iqualitysensor proporciona a l'usuari un control exhaustiu sobre el producte emmagatzemat mitjançant l'algoritme desenvolupat, ja que permet emprendre accions preventives per millorar les tendències durant la conservació o avançar la comercialització d'aquell producte que per diversos motius es preveu que no arribarà a la durada de conservació inicialment prevista.



# Candidatura Ruralapps-professional

## FitoStinger

FitoStinger, SL

Control de plagues amb drons

[www.fitostinger.com](http://www.fitostinger.com)



### Control i tractament de plagues amb drons

FitoStinger és un servei integral per al tractament i control de plagues, principalment la plaga de la processonària del pi, la vespa asiàtica i les males herbes.

FitoStinger utilitza la combinació de dues tecnologies: drons i un dispositiu aplicador consistent en una llança que injecta el fi-

tosanitari o biocida (segons el cas) sobre la plaga de manera local i respectuosa envers el medi ambient.

El dispositiu aplicador desenvolupat per l'empresa ja està patentat a Espanya, i es pretén aconseguir una versió totalment automatitzada del dron per eliminar la plaga de la processonària i de la vespa asiàtica.

FITOSTINGER 



# Candidatura Ruralapps-professional

## RawData

### RawData, SL

Plataforma web i app mòbil per al sector agroalimentari

<https://agrawdata.com>



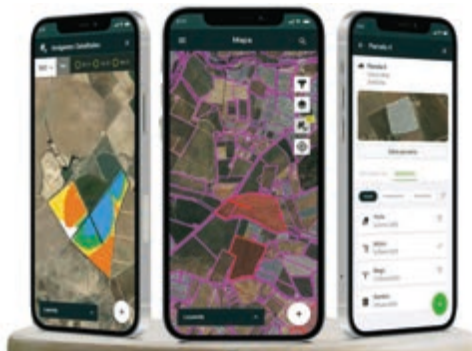
### Una plataforma 360° per a la gestió dels recursos humans en l'agricultura

RawData és una plataforma web i app mòbil per al sector agroalimentari que connecta el camp i l'oficina en temps real. Entre les seves funcionalitats, destaquen el reconeixement facial, que evita el frau en suplantacions d'identitat.

Permet digitalitzar els comunicats de treballs per eliminar els desplaçaments,

guanyar en traçabilitat i seguretat en les decisions, realitzar fitxatges sense haver de desplaçar-se a la central, gestionar i controlar les absències i els descansos de manera automàtica i realitzar sortides massives per a tot el personal que es trii.

També es poden signar documents i controlar la productivitat individual en operaris tant en camp com en magatzem, i fa possible mesurar la productivitat utilitzant codis QR.



# Candidatura Ruralapps-professional

## Aplicació Regenerative Viticulture Alliance Certification

Miguel Torres, SA

Certificació en viticultura regenerativa (RVA Certification)

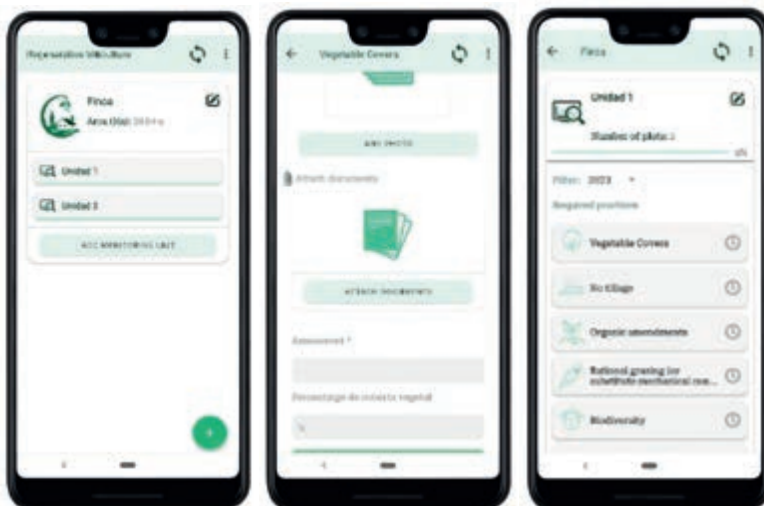
<https://www.torres.es>



### Una eina per registrar les pràctiques regeneratives en viticultura

L'aplicació Regenerative Viticulture Alliance Certification (RVA Certification) és una app i portal web creada per registrar les pràctiques regeneratives que es fan en

viticultura. L'objectiu és poder ser consultada per obtenir la certificació en viticultura regenerativa (*RVA Certification*). La certificació dona valor afegit al raïm d'aquells viticultors que produeixen amb aquest tipus de viticultura.



# Candidatura Ruralapps-professional

## Biofarmcheck

### GSP Girona

Plataforma web i app mòbil col·laborativa i participativa per a la gestió sanitària del sector porcí català

<https://biofarmcheck.com>; [www.gspgirona.org](http://www.gspgirona.org)



### Una solució per al control de la bioseguretat en el sector porcí

Aplicació web col·laborativa i participativa per a la gestió sanitària del sector porcí català. Permet digitalitzar les interaccions de persones i vehicles entre granges de porcs que comparteixen una mateixa àrea geogràfica amb l'objectiu de millorar la bioseguretat animal i minimitzar els riscos sanitaris.

Aquesta eina permet conèixer els punts crítics d'entrada dels agents patògens i fer la traçabilitat necessària per donar res-

posta al repte sanitari que pateix el sector davant la dificultat de controlar una malaltia de gran impacte econòmic com és la síndrome reproductiva i respiratòria porcina (PRRS).

A més, indirectament, permetrà establir protocols de treball i dinàmiques per gestionar possibles futures amenaces d'altres malalties. Finalment, permetrà una millor coordinació sanitària entre persones, empreses, entitats i Administració per gestionar de manera integral i transversal l'erradicació i el control de les malalties.

**Grup de Sanejament Porcí de Girona**

**BIOFARMCHECK**  
sanitary shield



# Candidatura Ruralapps-professional

## SB 100 PRO

GPA Seabots, SL

Dron aquàtic per a l'exploració i conservació en aigües tranquil·les.

<https://www.gpaseabots.com>



### Tecnologia per preservar els rius i restaurar el medi aquàtic

El SB 100 PRO és un dron aquàtic multi-funcional dissenyat per fer tasques d'exploració i conservació en aigües tranquil·les: rius, pantans i llacs. El seu disseny el fa molt versàtil i, segons els instruments integrats, pot dur a terme un extens ventall d'operacions que es poden automatitzar i executar per un sol operador.

El dispositiu permet accedir a àrees restringides, de difícil accés o d'alt risc, ja que es pot endinsar en zones que no són aptes per a les embarcacions tradicionals.

L'SB 100 PRO automatitza i digitalitza les accions d'exploració, preservació i restauració del medi aquàtic en aigües arrecerades. Els camps d'aplicació inclouen la hidrografia i l'elaboració de cartes nàutiques, batimetries, dragatges, etc. També té aplicacions pràctiques en els estudis ambientals com ara l'anàlisi d'aigües, l'aqüicultura, la cerca i el salvament de persones i objectes i l'avaluació de l'estat d'infraestructures, com ara pantans. En tots els casos, el dron i l'instrumental aporten dades fiables en temps real.

 seabots



# Candidatura Ruralapps-professional

## Sistema Guals

**Explotaciones Guals, SL**

Gestió de la traçabilitat al sector agroalimentari

<https://www.guals.com>



### App per gestionar de manera eficient la traçabilitat agroalimentària

Sistema Guals® és una eina que porta des de l'any 1982 cobrint les necessitats informàtiques de producció i costos a petites, mitjanes i grans empreses. L'eina cobreix la traçabilitat al sector agroalimentari, des del camp o granja fins al consumidor final, amb l'objectiu d'aconseguir un sistema segur de subministrament d'aliments i complir els requisits legals de seguretat

com ara la Normativa Europea de Traçabilitat.

Ajudat per eines com l'escriptori remot, permet la connexió des de qualsevol indret que tingui Internet. També té adaptacions que permeten treballar amb dispositius mòbils i funciona sobre un entorn de Microsoft Access i bases de dades SQL Server.





# Candidatura Ruralapps-professional

## Terra Pagesa

### Fundació Terra Pagesa

Mercat web (marketplace) per la comercialització en circuit curt del producte agroalimentari català

<https://www.terrapagesa.cat/ca>



### Un mercat web per a la comercialització de productes de proximitat i temporada

Terra Pagesa és un mercat web per a la comercialització en circuit curt del producte agroalimentari català. És una iniciativa que facilita i fomenta la comercialització i la distribució de productes de proximitat i de temporada, tant ecològics com convencionals, procedents de la petita i mitjana pagesia de Catalunya entre els restaurants o les empreses gestores de restauració col·lectiva de la regió metropolitana de Barcelona.

Els productors introdueixen els productes que comercialitzen i els compradors accedeixen al mercat web per fer-ne les comandes. Cada perfil professional té en

el seu espai privat la relació de comandes i tota la documentació relativa: cistella, comanda, albarà i factura.

A més, s'ha implementat un sistema logístic que permet la gestió de magatzem i la distribució d'última milla de les comandes als compradors. Així mateix, s'ha informatitzat tot el procés perquè el mercat web estigui integrat a un programari de gestió i un sistema de gestió de magatzems, actualment en desenvolupament, per gestionar les tasques de logística com ara la recepció, l'agrupament i l'expedició.



# Candidatura Ruralapps-professional

## IPM Wise

IPM Advice, SL

Aplicació web per a la gestió de les males herbes

<https://www.ipmwise.es>



### Aplicació web per al control de les males herbes als cultius

IPM Wise és una aplicació web per al control de males herbes als cultius. Es tracta d'un sistema de suport a la decisió en forma d'aplicació web basat en algorismes complexos relacionats amb l'equació dosi-resposta de les diferents espècies de plantes adventícies als mètodes de control.

El sistema comercialitzat en format de Webapp és accessible des de mòbil i ordinador. El funcionament es basa en la inte-

gració de la diferència de sensibilitat de les espècies als diferents ingredients actius, i en la diferència de la variació de l'eficàcia segons les condicions agroclimàtiques.

Els algorismes d'IPM Wise, basats en tècniques de big data, permeten optimitzar les recomanacions a cada situació concreta: espècies de males herbes presents, estat de desenvolupament i condicions agroclimàtiques. Això permet disminuir el consum de fitosanitaris mentre es manté l'eficàcia i el rendiment dels cultius.



# Candidatura Ruralapps-professional

## Zerticarbon

### Zertifier, SL

Digitalització i generació de bessons digitals de boscos existents.

<https://www.zertifier.com>



### Solucions amb tecnologia BlockChain per al sector forestal

Plataforma de monetització que digitalitza i genera bessons digitals de boscos amb l'objectiu de construir un model de monetització per als embornals de CO<sub>2</sub> mitjançant el sistema de BlockChain.

Amb la utilització de drons, es capturen dades de boscos existents podent arribar a cobrir 100 hectàrees per dia i dron, i es creen models 3D per estimació del diàmetre i alçada de cada arbre. El mateix procediment es realitza també durant la

replantació de boscos, creant el bessó digital al mateix moment de la plantació i arribant a cobrir fins a 800 arbres per dia i plantadora.

Les dades es processen per estimar la biomassa segons models al·lomètrics posteriors validats pels centres de recerca forestal locals. A més, s'estimen models previs de creixement de la biomassa per al CO<sub>2</sub> capturat entre inventaris. Cada tona de CO<sub>2</sub> fixada a l'arbre equival a un *token*, que poden adquirir les empreses emissores de CO<sub>2</sub>.



# Candidatura Ruralapps-professional

## Lueira

**Maladeta Studio, SL**

Programari de gestió destinat a empreses esportives

<https://lueira.com>

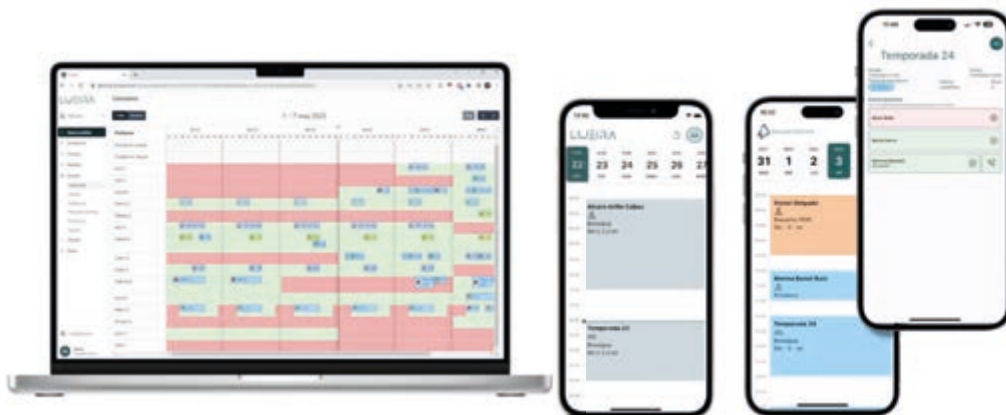


### Un programari de gestió per a empreses esportives

Lueira és un programari de gestió ERP (per gestionar diferents departaments d'una empresa) destinat a empreses esportives. Inclou un mòdul d'escola, un de lloguer i un de botiga, a més de la facturació, la venda en línia i notificacions, entre d'altres.

Lueira aporta innovació a les empreses esportives, ja que posa a disposició seva tecnologia que els permet controlar i automatitzar tota la informació que generen des de qualsevol dispositiu. A més, està integrat amb Shopify, el principal comercialitzador electrònic mundial, el que permet connectar l'estoc de les botigues amb el de la botiga en línia i així gestionar a temps real les existències de productes.

LUEIRA



# Candidatura Ruralapps-professional

## Segur Alimentaria

**Segur Alimentaria Lucero Zamora & Sabaté, SL**

Captura de dades i gestió documental al núvol amb tecnologia *no code* i *blockchain*

<https://www.seguralimentaria.es>



### Una plataforma intuïtiva per automatitzar processos i garantir la seguretat alimentària

Plataforma *no code*, fàcil, adaptable i assequible, destinada a automatitzar els processos de l'empresa agroalimentària en termes de traçabilitat i seguretat alimentària, qualitat, etc.

L'app utilitza tecnologia *no code* per a la captació de dades i tecnologia *blockchain* per a la garantia de processos.

D'aquesta manera, permet realitzar la captura de dades en totes les etapes del flux de treball i mantenir comunicació entre les àrees en temps real.

Les eines *no code* són aquelles que permeten crear webs, aplicacions o generar plataformes destinades a automatitzar processos sense tenir coneixements de programació.



## Candidatura Ruralapps-professional

### Comunicació d'activitats amb risc d'incendi

**Alberto Pérez Reina**

Aplicació via web de comunicació de l'inici de tasques que comporten risc d'incendi

<https://controladf.cat>



#### Millorar la comunicació entre pagesos i equips de prevenció d'incendis

Comunicació d'activitats amb risc d'incendi és una aplicació web per facilitar la comunicació dels professionals del sector agrari en l'inici de tasques que comporten un risc d'incendi, com, per exemple, l'inici de tasques de sega, treballs forestals, cremes, etc.

Complementa l'actual aplicació controladf.cat que ja utilitzen les Agrupacions de Defensa Forestal i el Grup Especial de Prevenció d'Incendis Forestals i a la qual tenen accés el Cos d'Agents Rurals i altres

organismes, que permet la gestió de recursos disponibles i d'incidències, registre d'activitats, etc.

Aquest complement permet als pagesos que realitzen activitats de la sega comunicar l'inici dels treballs i permet que es vegin posicionats en un plànol perquè els Agents Rurals i els altres cossos que fan tasques preventives puguin veure on hi ha maquinària treballant. A part de quedar posicionats al plànol, també es crea una fitxa on des del control es poden afegir informació i imatges.



# Candidatura Ruralapps-professional

## Logisplan

### Evolution Algorithms, SL

Automatització i optimització de la planificació de rutes de flota de vehicles

<https://www.logisplan.com>



### Un planificador de rutes orientat al transport i la logística

Logisplan és un programari orientat al transport i la logística que permet automatitzar i optimitzar el procés de planificació de rutes. Logisplan calcula les rutes i càrregues òptimes per a cada vehicle d'una flota i proporciona un full de ruta personalitzat.

Connectat amb qualsevol Pla de recursos empresarials (ERP) existent, és un tipus de programari que les empreses

usen per gestionar les seves activitats diàries, realitza captura de les dades de manera automàtica i es pot integrar amb altres sistemes de gestió de flotes, el que permet, a més, l'aprofitament de la geolocalització recollida dels altres sistemes.

El sistema informàtic incorpora una app, disponible des d'ordinador i des de dispositius mòbils, que fa possible la consulta i actualització de l'estat de la planificació en temps real.



**LOGISPLAN**



## Candidatura Ruralapps-professional

### eVins

Inaudit Developing Web, SL

SaaS de gestió vitivinícola

<https://evins.io>



#### Gestió digital de cellers per estalviar temps i assolir la màxima eficiència

eVins és una gestoria vitivinícola 100% digital de l'àmbit català. Aquesta eina proporciona als cellers un sistema amb el qual gestionar la seva activitat. Està connectada a les plataformes de presentació de documentació: Silice, eRVC, etc.

L'eina és una solució integrable amb elements de la Internet de les coses i amb l'ús de la intel·ligència artificial per a l'anàlisi de tendències i previsions. Ofereix un registre dels moviments de celler i requisits que tenen un alt impacte sobre la cadena de valor.





# Candidatura Ruralapps-professional

## MyChefTool

Mycheftool, SL

Gestió global de la restauració i canal de venda en línia especialitzat

<https://market.mycheftool.com>



### Una app en línia per a la gestió de negocis de restauració

App en línia per a la gestió global del negoci de la restauració i també canal de venda per Internet especialitzat en el sector de l'hoteleria que proporciona als establiments tots els productes indispensables.

MyChefTool ha desenvolupat un mercat web (*market place*) per oferir una àmplia oferta de productes i donar cabuda i visibilitat als productors locals, i els permet, a més, mantenir el control total sobre els seus productes, preus i relació amb els clients, sense haver de cedir part de les seves vendes en comissions.

MYCHEFTOOLMARKET



## Candidatura Ruralapps-professional

### Hysteresis

Jordi Mèlich Pelegrí

Dispositius IoT i aplicació web per monitoritzar i definir alertes segons la temperatura dels camps i combatre les gelades

---

#### Una solució tecnològica per definir alertes segons la temperatura dels camps

Hysteresis és una solució tecnològica formada per dispositius IoT (objectes del dia a dia connectats a Internet) i una aplicació web. L'objectiu principal és ajudar els professionals del sector agrícola a monitoritzar i definir alertes segons la temperatura dels camps i combatre les gelades utilitzant la tecnologia LoraWAN.

L'app és col·laborativa i permet compartir els dispositius IoT i les corresponents alertes, que en els dispositius mòbils són en forma de notificacions. Evita els desplaçaments d'un terreny a un altre durant la nit, permet compartir lectures entre pagesos per WhatsApp i fa lectures continuades.



# Candidatura Ruralapps-professional

## nSmartWater Solution

Amper S&C IoT, SL

Monitorització del consum d'aigua

<https://www.sensingcontrol.com>



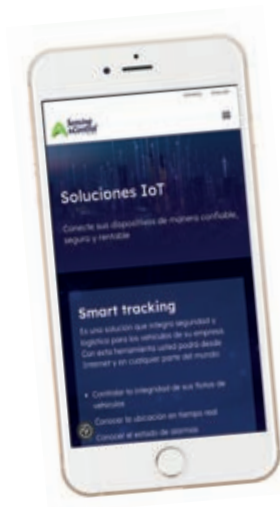
### Un sistema intel·ligent per predir el consum d'aigua i evitar-ne la pèrdua

nSmartWater Solution és un sistema intel·ligent de predicció de consums d'aigua i detecció primerenca d'anomalies que en monitoritza l'ús i proporciona eines de decisió tant al subministrador com a l'usuari.

El sistema de gestió de dades inclou una plataforma en el núvol juntament amb una solució d'anàlisi per gestionar les dades

procedents de més de 100 comptadors d'aigua, una interfície web per als quadres de comandament i un sistema d'informació geogràfica basat en la visualització de la ubicació dels comptadors d'aigua i de les dades en temps real.

L'objectiu de nSmartWater és reduir els costos relacionats amb l'aigua, minimitzar-ne el malbaratament i mantenir la infraestructura hídrica funcionant en condicions òptimes.



# Candidatura Ruralapps-professional

## AgroGEO

Joaquín Corona Rey

Geolocalització agrícola

<https://agrogeo.es>



### Geolocalització per facilitar i digitalitzar les tasques al camp

AgroGEO és una app mòbil de geoposicionament agrícola que permet indicar les incidències en arbres concrets, punts del sistema de reg o qualsevol altra localització dels camps de cultiu.

L'objectiu principal és facilitar les tasques agrícoles i digitalitzar-ne el seguiment. Permet marcar punts al mapa, fer fotografies, anotar dades i guardar la informació per a la seva visualització posterior d'una manera ràpida i intuïtiva.







Premi

Ruralapps-ciència ciutadana

## Plataforma Oncoalicia

Fundació Àlicia Alimentació i Ciència,  
Fundació Privada

Plataforma per gestionar les dietes durant el tractament del càncer

<https://oncoalicia.com/es>



### Una plataforma per millorar l'alimentació durant el tractament del càncer

Oncoalicia és una plataforma web, basada en l'evidència i la pràctica clínica, que ajuda les persones afectades de càncer a menjar cada dia de manera segura, suficient i adaptada a les necessitats i els efectes secundaris que apareixen durant el tractament.

El projecte incorpora recomanacions generals d'alimentació per a persones en tractament de diferents tipus de càncer i recomanacions específiques per a 5 tumors concrets, els de més prevalença o que provoquen més dificultats a l'hora de menjar. També ofereix consells dieteticoculinaris per als diferents efectes secundaris

que cada tractament comporta i compta amb un apartat de mites i creences i amb més de 200 receptes (moltes amb vídeo incorporat) que donen resposta als efectes secundaris més comuns com ara la pèrdua de la gana, l'alteració del gust, la dificultat per empassar, la diarrea, les llagues a la boca, etc.

L'apartat de receptes permet una cerca i filtratge segons l'efecte que es pateix, una combinació d'efectes, preferències o moments de consum i el grup d'aliment que interessa. Cal destacar que les receptes estan dissenyades dins el marc de la dieta mediterrània, amb productes de territori i proximitat.





Nominació

Ruralapps-ciència ciutadana

## Ecoviu

### Esdeveniments Sostenibles, SL

Aplicació mòbil per facilitar i augmentar l'acció climàtica de la ciutadania

<https://ecoviu.com>



#### Una aplicació per incrementar la participació en accions ambientals

Ecoviu és una aplicació mòbil que té com a missió facilitar i augmentar les accions de la ciutadania perquè s'involucri a frenar la crisi climàtica. La tecnologia facilita l'accés a la informació mediambiental i forestal relacionada amb iniciatives que es duen a terme.

En l'apartat principal de la plataforma web i app, es poden trobar totes les activitats sostenibles i accions ambientals de la zona que tindran lloc els pròxims dies i setmanes. També facilita el registre a aquests esdeveniments. En la secció secundària, es poden trobar notícies, articles i vídeos sobre diferents temàtiques de sostenibilitat per millorar l'educació ambiental.



## Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

### ABLE A Better Life

**Blue Room Innovation, SL**

MOOC (cursos en línia, oberts i massius) adreçat a les dones de l'entorn rural

<https://a-betterlife.eu>



#### **Un projecte per empoderar dones de zones rurals a Europa**

ABLE A Better Life és un projecte per augmentar el grau d'inclusió socioeconòmica i desenvolupament personal de les dones de zones rurals dels països socis del projecte. ABLE A Better Life ha desenvolupat un MOOC (cursos en línia, oberts i mas-

sius) adreçat a les dones de l'entorn rural. L'objectiu d'aquesta formació és dotar les dones d'autonomia i recursos per poder emprendre i créixer en l'àmbit personal i professional. El contingut ha estat elaborat per les diferents entitats de diversos països que formen part del projecte i traduït als diferents idiomes.





# Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

## Origen

### Cristian Varela Fernández

Mercat web (marketplace) d'experiències i de coneixement que connecta el professional rural amb els usuaris

<https://beorigen.com>



### Un mercat web (*marketplace*) per trobar experiències rurals úniques

Origen és un mercat web d'experiències i de coneixement que connecta el professional rural amb els usuaris a través d'experiències úniques, com, per exemple, tallers d'artesanania, granges, horts i cellers ecològics.

El projecte es basa en una web-app de fàcil accés que utilitza diferents tecnologies com ara la intel·ligència artificial, el big data, la informàtica al núvol (*cloud computing*), l'assistent virtual (*chatbot*), la geolo-

calització, l'arquitectura de dades i seguiment i el màrqueting digital (SEO i xarxes socials).

A través del mercat web d'Origen, els usuaris poden seleccionar les experiències rurals que més els agradin a Catalunya i a la resta de l'Estat espanyol. S'accedeix a la plataforma web des de qualsevol dispositiu, ordinador, tauleta tàctil i mòbil i s'hi poden cercar aquelles experiències disponibles. El filtre de geolocalització facilita la cerca per zones.

ORIGEN



## Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

### Visor Atesmaps i Floc App

#### Associació Atesmaps

Eina web per promoure la seguretat compartint condicions de neu i allaus

<https://atesmaps.org>



#### Una eina de planificació de sortides a muntanya hivernal al Pirineu

Atesmaps és una eina en línia de planificació de sortides a muntanya al Pirineu. Concentra totes les zones ATES (classificació del terreny segons la seva exposició a les allaus) classificades fins al moment i les capes complementàries d'orientacions-altituds i pendents.

Mitjançant l'avaluador de condicions, es relaciona la classificació del terreny ATES amb el Butlletí de Perill d'Allaus de la zona. Juntament amb la càrrega de pistes i la visualització en 3D, l'eina del visor permet planificar l'activitat de la millor manera possible, pro-

mu la seguretat en terreny d'allaus i facilita i incentiva la formació i la planificació.

Floc app, que es mostra al visor Atesmaps, és, per la seva banda, una aplicació per compartir condicions de neu i allaus a partir de la informació generada col·lectivament.

Serveix per a totes les persones usuàries, ja sigui per motius recreatius o professionals, del món de la neu. La informació es recopila en una base de dades compartida entre ACNA (Associació per al Coneixement de la Neu i les Allaus), ICGC (Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya), CENMA (Institut d'Estudis Andorrans) i CLA (Val d'Aran).



# Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

## e-CamperUP

Etecnic Movilidad Eléctrica, SL

Gestió d'aparcament d'autocaravanes

<https://ecamperup.com/parkings>



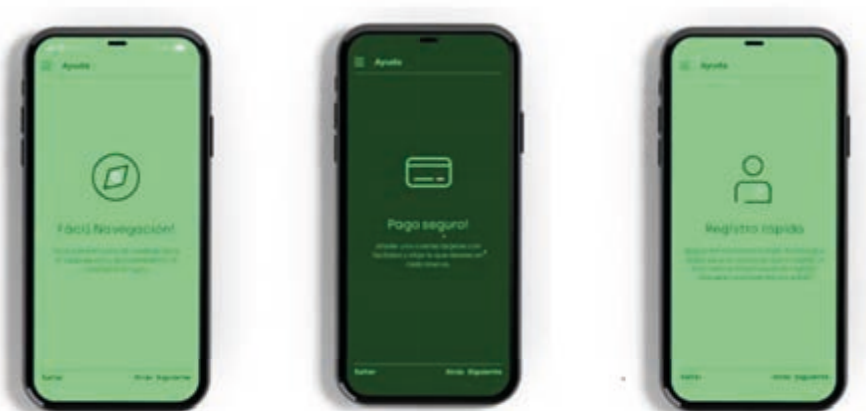
### Aplicació per a la gestió municipal dels estacionaments d'autocaravanes

Aplicació de programari dirigida als gestors de municipis per a l'organització dels estacionaments d'autocaravanes. Permet el control de cada zona d'autocaravanes, regular les places d'estacionament, el cobrament i la facturació i facilita les comunicacions de les incidències amb els usuaris mitjançant l'aplicació i per correu electrònic.

A més, inclou la possibilitat de valoracions, estadístiques d'ús i d'energia, control de reserves, manteniment dels serveis del servidor i resolució d'incidències greus. Els usuaris, per la seva banda, veuen a través d'un mapa tots els aparcaments disponibles amb la informació d'interès relacionada i la ubicació GPS.

Finalment, la plataforma inclou la possibilitat d'integrar l'aplicació en la barrera d'accés de les zones d'aparcament.

e-CamperUP



## Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

### R3spon market

**T-Valley Ecosystem, SL**

Mercat electrònic per a la gestió de la compravenda de productes

<https://www.t-valley.es>



#### **Una plataforma per connectar productors amb majoristes establint un preu just**

Plataforma de borsa electrònica que permet que el productor rebi el preu de mercat que paga el minorista tot evitant que el majorista es quedi gran part del marge comercial. La plataforma organitza la logística i premia el km 0 i l'estalvi energètic. Ofereix a productors i compradors eines que per-

meten la traçabilitat dels seus productes, les facturacions, el control logístic, etc.

En aquest sentit, el productor posa un preu de referència per vendre (amb uns marges de tolerància) i els minoristes (supermercats, fruiteries, etc.) compren directament al productor mitjançant un sistema de competència perfecta per productes i preus.



# Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

## Surfing for Science

Asensio Comunicació Visual, SL

Avaluació de la contaminació per microplàstics amb la col·laboració ciutadana

<https://www.asensio.com/surfingforscience/es>



### Projecte web per avaluar la contaminació per microplàstics a la costa Mediterrània

La web Surfing for Science és un projecte per avaluar la contaminació per microplàstics a la zona costanera mediterrània, amb la col·laboració de ciutadans que recullen mostres científiques mitjançant xarxes lleugeres remolcades per caiacs o planxes de surf de rem (*Stand Up Paddle*). L'objectiu de Surfing for Science és determinar la qualitat i les característiques dels microplàstics per trobar solucions i augmentar la cultura científica de la societat en relació amb la contaminació per plàstics.

Durant la recollida de mostres, les persones voluntàries, mitjançant un dispositiu mòbil, registren les coordenades GPS i es publiquen els transectes a la plataforma Wikilocs. El laboratori de la Universitat de Barcelona processa les mostres a través d'un programari d'imatges per determinar la mida, la forma o naturalesa i el color de cada plàstic. Les imatges de les mostres són carregades regularment a les xarxes socials (Instagram i Twitter).

Les dades presentades en l'aplicació interactiva que forma part del web Surfing for Science resumeixen els principals resultats del projecte, és a dir, són dades sobre el recompte de partícules i concentracions, mides, formes i composició química dels plàstics a les ubicacions investigades.

SURFING  
FOR  
SCIENCE  
.ORG



# Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

## Tur-i

### Gisgune, SL

Support digital intel·ligent per a la comunicació, planificació i anàlisi de la gestió turística.

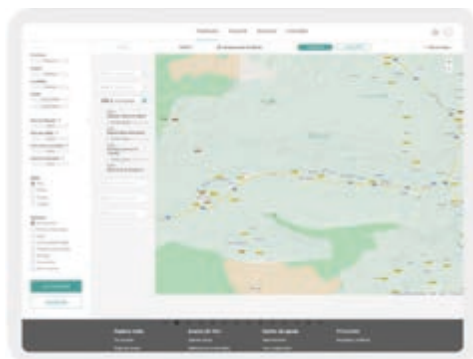
<https://tur-i.eus>



### Un suport digital intel·ligent per a la planificació i gestió turística del territori

Tur-i és un suport digital intel·ligent format per un conjunt d'eines per a la comunicació, la planificació, l'anàlisi i la gestió turística. Utilitzant com a nucli central la tecnologia basada en sistemes d'informació geogràfica (GIS) de codi obert, revela coneixements més profunds sobre les dades com a patrons, relacions i situacions d'una manera molt visual i fàcil de comprendre.

L'eina és bàsicament un planificador de viatges per descobrir la riquesa dels territoris i activar l'economia local. Té com a objectiu principal acompanyar les persones en el disseny del viatge al llarg de diferents etapes. Una vegada indicat l'inici i el final del viatge, la franja horària i interessos, el planificador oferirà un itinerari personalitzat i detallat de recursos turístics a visitar en aquesta zona: què visitar, a quina hora, durant quant de temps, etc.



# Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

## Guia d'obradors de Catalunya

**Antoni Gutiérrez Vara**

Aplicació mòbil per descobrir i localitzar obradors i productes artesans amb distincions i segells de qualitat

<https://apps.apple.com/es/app/guia-obradors-de-catalunya/id1575594484>



### Descobrir i localitzar obradors alimentaris amb geolocalització

La Guia d'obradors de Catalunya és una aplicació mòbil per descobrir i localitzar obradors agroalimentaris de tota mena i productes artesans amb distincions i segells de qualitat. Inclou xarcuteries, cellers, pastisseries, formatgeries, forns de pa, trulls, etc.

La innovació tecnològica que aporta l'aplicació és la seva capacitat de connectar fàcilment els usuaris amb els obradors locals mitjançant l'ús de la geolocalització i de la informació detallada proporcionada. Algunes de les innovacions destacades són la integració de mapes, el filtratge i cerca intel·ligents, la interacció amb els obradors i la multiplataforma, ja que està disponible tant per a dispositius Android com per a dispositius iOS.



# Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

## Focs.cat

Gendant Digital, SL

Aplicació de visualització d'incendis en temps real

<https://focs.cat>



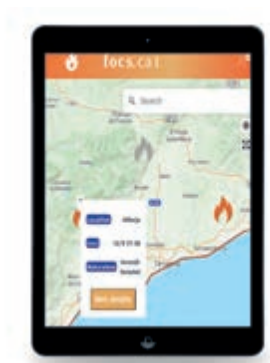
### Una aplicació per visualitzar en temps real l'estat dels incendis a Catalunya

Focs.cat és una aplicació de visualització d'incendis en temps real que utilitza tecnologies avançades com ara models d'intel·ligència artificial ChatGPT-4, imatges de satèl·lit i anàlisi de dades per proporcionar informació actualitzada sobre els incendis a Catalunya. Permet als usuaris a través del mòbil o web controlar les ubicacions dels incendis, avaluar-ne la gravetat i rebre alertes, cosa que facilita una resposta ràpida i una millor assignació de recursos.

Recopila i analitza dades de diverses fonts, com ara les comunicacions oficials a les xarxes socials dels serveis d'emergència de Catalunya, condicions meteorològiques, signatures de calor i informes de terra, per identificar amb precisió els llocs d'incendi i avaluar-ne la gravetat.

L'aplicació fa ús d'informàtica al núvol i algorismes sofisticats per processar grans quantitats de dades ràpidament. També genera mapes interactius i visualitzacions que mostren punts d'incendi, àrees afectades i possibles patrons de propagació.

 Focs.cat





## Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

### Elaboració de formatge utilitzant intel·ligència artificial

**Bernat Pérez Playa**

Sensors òptics i eines d'aprenentatge automàtic per elaborar formatge  
<https://certa.uab.cat/>



#### Elaboració de formatge mitjançant la intel·ligència artificial

L'elaboració de formatges utilitzant intel·ligència artificial és un sistema parame-tritzat de seguiment i control del procés d'elaboració de formatge. Es basa en el seguiment de paràmetres crítics en temps real de les etapes de coagulació, extracció del xerigot i maduració. Les dades obtingudes a partir de mesuraments en línia mitjançant sensors òptics que són versàtils, no destructius i sense cap impacte nociu sobre el producte es centralitzen i són processades mitjançant tècniques d'aprenentatge automàtic, com ara xarxes neuronals convolucionals.

Aquestes dades permeten predir les variables crítiques del procés i poder aplicar mesures correctores per evitar possibles errors que derivin en propietats organolèptiques indesitjades en el producte final, compliquin el procés d'elaboració o impactin negativament sobre el rendiment productiu.



**Edició:**

Direcció general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia.  
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

**Coordinació i producció:**

Mària Josep de Ribot Porta  
Imma Malet Prat  
Mònica Ysanda Baron  
Mireya Gracia Lafuente

**Correcció i assessorament lingüístic:**

Lluís Piqueres Pla  
Susanna Saval Costa

**Grafisme i maquetació:**

Time2play, SL

**Dipòsit Legal:**

B. 27921-2013



