



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural

premi a la
innovació
tecnològica
agrària 2007





premi a la innovació tecnològica agrària 2007

El Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural amb l'objectiu de distingir a les empreses agràries i a les agroindústries que hagin incorporat noves tecnologies i processos que assoleixin millores rellevants en la competitivitat, la preservació ambiental i les bones pràctiques, i que alhora garanteixin la qualitat i les seguretats de les produccions, convoca anualment el Premi a la Innovació Tecnològica Agrària. En la seva VII edició contempla, dues categories a distingir amb 6.000 euros i dues nominacions amb 2.000 euros cadascuna.

premi a la innovació te



En els darrers temps, s'han produït canvis i tensions en els mercats mundials de matèries primeres, que estan afectant de forma molt important els aliments bàsics. Els augments de preus que s'estan produint posen en relleu la importància estratègica que té per a un país disposar d'un sector agroalimentari proper, potent i modern. Catalunya, com a principal clúster agrolimentari europeu, està en les millors condicions per donar respostes a les necessitats de la nostra societat de disposar productes de qualitat, segurs, produïts d'una manera respectuosa amb el medi ambient i el benestar animal. Aquesta activitat econòmica també ens ha de permetre poder mantenir les produccions tradicionals i ser el motor del món rural.

A fi que les nostres empreses assoleixin el grau de desenvolupament i competitivitat que tots desitgem, ens cal avançar pel camí de la innovació. Ara bé, com passa amb moltes paraules quan es posen de moda, podem acabar perdent-ne el veritable significat. El Premi a la Innovació Tecnològica Agrària vol posar cara a la innovació i té com objecte distingir les empreses agràries i les agroindústries que hagin incorporat innovacions que representin un nou producte, procés o gestió per a l'empresa orientats a millorar la competitivitat i la sostenibilitat. En aquesta setena edició del Premi s'han presentat 20 candidatures; d'aquestes, 11 a la modalitat de l'empresa agrària i 9 a la modalitat de l'agroindústria. Les candidatures presentades han abastat molts dels sectors productius de l'agricultura, la ramaderia i la indústria agroalimentària, i són un bon exemple de la vitalitat de les nostres empreses i especialment de les persones que les fan possibles.

Per impulsar la innovació dins les nostres empreses és evident que és molt important l'actitud de les persones, però sens dubte també cal potenciar tots aquells factors que afavoreixen aquestes innovacions. El Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) té una clara voluntat de

tecnològica agrària 2007

potenciar les polítiques de la Generalitat de Catalunya en l'àmbit de la recerca, la transferència tecnològica i la innovació adreçades al sector agrari i agroalimentari. Entenem que l'esforç inversor que fa el DAR en la recerca agroalimentària per mitjà de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, de l'Institut Català de la Vinya i el Vi i dels nombrosos convenis amb altres centres de recerca i especialment amb les universitats, són factors clau i fonamentals per poder fer front als reptes que plantegen els nous models alimentaris.

També voldria destacar les importants actuacions que des del DAR s'impulsen en la millora del capital humà per mitjà de la formació, la transferència tecnològica i l'assessorament, que ens han de permetre disposar dels millors professionals al capdavant de les nostres empreses. I, finalment, vull manifestar el compromís del DAR amb la innovació mitjançant la prioritització de les mesures de foment a inversions en innovació, que ens permet el nou Programa de Desenvolupament Rural.

Joaquim Llana i Cotina
Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
Barcelona, abril de 2008



Comitè d'Experts



Sr. Joan Gené Albesa

(president)

Director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Sr. Antonio Michelena Bárcena

Sotsdirector de Planificació de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària
Universitat de Lleida

Sr. Alfred Ferret Quesada

Degà de la Facultat de Veterinària
de la Universitat Autònoma de Barcelona

Sr. Manel Pérez Gámez

Coordinador de Transferència Tecnològica i Divulgació
Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries

Sr. Albert Gurri Lloveras

Cap de comunicació
Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries

Sr. Jaume Sió Torres

Subdirector general d'Innovació Rural
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Sra. Elisabet Cardoner Martí

Subdirectora general de Qualitat Agroalimentària
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Sr. Josep Maria Masses Tarragó

Coordinador de Comunicació i Difusió Tecnològica
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Premi

Empresa agrària

Urgellet, SCCL

Reconversió d'una granja d'oví de carn en una de cabrum amb sala de munyir amb identificació individual i un programa de gestió del ramat.

Linyola (Pla d'Urgell)

Agroindústria

Molí dels Torms, SL

Elaboració d'oli d'oliva verge extra ecològic. Sistemes de coupage: elaboració a la carta d'un oli amb les propietats de coupage que el client sol·liciti mitjançant la recol·lecció selectiva.

Els Torms (Garrigues)

Nominacions

Empresa agrària

Girona Fruits, SCCL

Elaboració de fruita de qualitat amb els mínims tractaments i implantant estratègies globals contra la lluita de les principals plagues utilitzant un software de gestió per controlar tot el procés

Bordils (Gironès)

Agroindústria

Productos Flower, SA

Producció de substrats d'alta tecnologia mitjançant un sistema que permet una millora de l'estalvi i eficiència energètica, traçabilitat, sostenibilitat i seguretat i higiene al treball.

Tàrrega (Urgell)

Candidats

Empresa agrària

Associació de Ramaders de Cabrum de Catalunya

Millora de la gestió i producció de les explotacions de cabres de llet a Catalunya mitjançant la creació d'una pàgina web en la que s'ofereix assessorament
Les Borges Blanques (Garrigues)

Casa Patau, SCP

Millores en les vinyes, amb un increment de superfície i varietats,
i en el celler
Menàrguens (Noguera)

Gercasa, SCP

Disseny i creació d'una màquina per a la separació del fruit de la mongeta del ganxet de la beina
Castellar del Vallès (Vallès Occidental)

Jordi Curià Pons (Cinegètica Baró)

Optimització del funcionament d'una explotació per a la cria de la perdiu roja en la granja des de la posta.
Vilanova de la Sal (Noguera)

Josep Noguer Viader

Nou nucli de poliestirè per a la cria d'abelles
Anglès (La Selva)

Mas Perinet, SL

Producció de vins de qualitat de la DOQ Priorat amb control exhaustiu dels factors de producció (aigua, sol i minimització de productes fitosanitaris).

Construcció d'un celler.

La Morera de Montsant (Priorat)

Muhammad Saleem

Conversió de finques de secà amb garrofers i oliveres en camps de tarongers i hortalisses pròpies de la cuina pakistanesa.

Roquetes (Baix Ebre)

Sat Vinallop Fruits 723 CAT

Reducció de l'alçada dels arbres per a l'explotació fructícola, adaptant la maquinària i implantant un sistema d'estalvi d'aigua de reg.

Amposta (Montsià)

Vivers Planas Púbol, SL

Mecanització del trasplantament de coníferes i instal·lació de reg per degoteig.

Les plantes s'arrenquen del camp amb maquinària especialitzada

i es planten en contenidors.

Púbol-La Pera (Baix Empordà)

Candidats

Agroindústria

Casademont, SA

Nou sistema d'assecat d'embotits elaborat amb la col·laboració de l'IRTA i de la Universitat de Girona que es basa en el disseny i caracterització de noves instal·lacions prioritizant l'estalvi i l'eficiència energètica.

Bonmatí (La Selva)

Cunicarn Alimentació, SL

Millora dels processos de producció, escorxadors, alimentació i desenvolupament de nous productes: plats precuinats de conill.

L'Espluga de Francolí (Conca de Barberà)

Embotits Artesans Monts, SL

Producció d'embotits funcionals, amb més fibra i menys greixos, i aptes per al consum dels practicants de la religió musulmana.

Sant Joan de les Abadesses (Ripollès)

Esteban España, SA

Elaboració d'un nou producte, tapes al minut, de fàcil preparació.

Es pot consumir en fresc o escalfar al microones.

Olot (Garrotxa)

Intercom Factory, SL

Creació d'un portal d'Internet on el consumidor pot adquirir mitjançant el comerç electrònic els productes ofertats pels productors, directodelcampo.com .

Sant Cugat del Vallès (Barcelonès)

Semen Cardona, SL

Instal·lació d'un programa de gestió per a l'avaluació de les dosis seminals pera a la millora de la traçabilitat i qualitat del producte.

Cardona (Bages)

TOP 1 Nuevas Tecnologias

Software de traçabilitat i gestió empresarial.

Sant Boi de Llobregat (Baix Llobregat)

Premi

Empresa agrària

Raó social: Urgellet, SCCL

Innovació: Reconversió d'una granja d'oví de carn en una de cabrum amb sala de munyiment, amb identificació individual i un programa de gestió del ramat.

Adreça: Ctra. de Vallvert, s/n - 25240 Linyola (Lleida)

Telèfon: 973 575720

President: Pau Salse Trepast

Urgellet instal·la una sala de munyiment de cabres amb programa de gestió del bestiar

Urgellet ha reconvertit l'explotació d'oví de carn en una de cabrum, en la qual hi ha instal·lada una sala de munyiment. Ha optat per la sala de munyiment Autorotor Capri 90 de la marca Westfalia Surge de 48 places, la primera instal·lada a Espanya. Amb tots els sistemes coordinats, pot munyir 480 cabres en una hora. Les cabres no estan fixades amb collars d'autoblocatge, amb la qual cosa cada animal es col·loca lliurement amb l'ajut d'un braç de retenció. Els animals entren a la sala de munyiment de forma ordenada. Allí s'identifica cada animal i les seves dades s'enregistren en el programa de gestió de bestiar DAIRYPLAN C21. Un cop finalitzada l'extracció, la llet s'emmagatzema en un tanc de refrigeració que baixa la temperatura amb rapidesa fins als tres graus. Duu un agitador que, de manera automàtica, remou la llet.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La reconversió de l'explotació ovina en cabruna ha mantingut la viabilitat de l'empresa familiar en un moment en el qual els ramats de cabres són molt més rendibles per la demanda de llet per elaborar formatges. La cooperativa ha optat per un sistema de treball al més còmode possible, donades les jornades de treball i els horaris que requereix una explotació d'aquesta mena, i amb la previsió d'ampliar-la a curt termini. La instal·lació d'un sistema de gestió de bestiar permet als ramaders conèixer el mesuratge exacte de la producció de llet diària, el control de la salut dels animals (ja que pot detectar les diferències diàries de producció), la qualitat sanitària i altres incidències de la vida productiva del animal. Coordinats tots els mecanismes i la tecnologia

informàtica, l'empresa ha aconseguit una gestió eficient de l'explotació ramadera. Ha aconseguit que un treball de 365 dies l'any sigui còmode per a les persones que el fan i eficient per als animals. En estar automatitzat, estalvia temps, dóna qualitat de vida i garanteix la continuïtat del sector.

Trajectòria de l'empresa

Urgellet és una empresa familiar que, davant el problema de la baixa rendibilitat de les explotacions ovines, ha vist una bona oportunitat per créixer en el sector cabrum. La família ha creat una cooperativa que explota terrenys agrícoles per a la producció de cereals i farratge i que ara orienta la major part de la seva activitat vers les cabres, a les quals alimenta amb la producció de les seves finques. Ha escollit la raça Murciana Granadina per la qualitat de la seva llet, que és molt preuada entre els formatgers artesans catalans. Actualment, té un cens de 1.500 cabres, una xifra que, si es compleixen les seves previsions, doblarà en només tres anys. La família ha tingut bestiar oví des de sempre, primer en règim extensiu i, finalment, intensiu.

Premi

Agroindústria

Raó social: Molí dels Torms, SL

Innovació: Elaboració d'oli d'oliva verge extra ecològic. Sistemes de cupatge: elaboració a la carta d'un oli amb les propietats de cupatge que el client sol·licita mitjançant la recol·lecció selectiva.

Adreça: c/ Mestre Benet, 19 - 25164 Els Torms (Lleida)

Telèfon: 650943621

Administrador: Josu Zaldua Sáenz de Buruaga

Molí Els Torms ofereix oli ecològic a la carta

Molí Els Torms ha implantat un model integral per elaborar oli d'oliva extra ecològic amb un escrupolós respecte pel medi ambient, com mostra la recuperació de la pinyola per adobar les oliveres, i una recol·lecció selectiva de l'oliva que li permet obtenir producte a la carta. Aplicant alguns mètodes del món del vi a l'oleícola, l'empresa ha optat per petits dipòsits per separar l'oliva en funció de la varietat, la maduració, la finca i l'estat general de l'oliva. Separa oli en 22 dipòsits diferents, tants com dies de recol·lecció. En tenir els perfils organolèptics de cada dipòsit, es poden fer després els cupatges diferents ajustant-los al mercat de cada país. El Canadà prefereix olis verds i Àsia i els Països Baixos els seleccionen més dolços, mentre que els suïssos busquen un oli fort i verd. El mercat objectiu d'aquest oli és un client que aprecia la qualitat i a la vegada està conscienciat amb el respecte pel medi ambient, per la qual cosa la companyia ha optat per envasos reciclables i una imatge moderna, però propera al camp.

Beneficis de la incorporació de la innovació

L'empresa ha aconseguit tres tipus de beneficis mediambientals, de qualitat i comercials. En el primer grup apunta la minimització de l'ús d'aigua. Ha eliminat l'aigua de la neteja de les olives i la que s'utilitza en el filtratge de l'oli. L'aigua que s'usa en la molturació i la pinyola la recupera en forma d'adob i la que genera la decantació l'aprofita per fer sabó d'oli d'oliva. Pel que fa a la qualitat organolèptica, la recol·lecció i molturació selectiva i el seu sistema d'emmagatzematge en petits dipòsits permet

separar partides a la mida del client. Sense perdre les característiques de l'oli de les Garrigues, permet aconseguir olis específics molt valorats per grans cuiners. Referent als beneficis comercials, el posicionament de la seva marca, Olicatessen, li ha permès vendre embotellada tota la seva producció.

Trajectòria de l'empresa

Molí dels Torns és una empresa jove. Va iniciar la seva activitat l'any 2005, quan els propietaris van decidir deixar comercialitzar a través de la cooperativa del poble per fer realitat el seu somni: obtenir un oli d'oliva ecològic que fos reconegut pel seu gran valor organolèptic. Exporta el 70% de la producció de les seves 50 hectàrees a Suïssa, Dinamarca, Nova Zelanda, el Canadà, els Estats Units i Alemanya, i baralla, en funció de l'obertura de nous mercats, plantar més oliveres, ja que no vol comprar a tercers per tal de garantir, a més de la traçabilitat, el mateix sistema de treball en tots els seus lots. Comercialitza botelles de tres litres i tres quarts, llaunes de tres litres i botelles de tres quarts. En la seva curta trajectòria, ja ha aconseguit diversos premis.

Nominacions

Empresa agrària

Raó social: Girona Fruits, SCCL

Innovació: Elaboració de fruita de qualitat amb els mínims tractaments realitzats

Adreça: Ctra. de Palamós, núm. 7 - 17462 Bordils (Girona)

Telèfon: 972 490002

Gerent: Josep Maria Cornell Pascual

Girona Fruits avança en la seva estratègia global d'eliminació de tractaments contra les plagues als seus fruiters

Per a dur amb èxit la seva estratègia de lluita contra les principals plagues en els fruiters reduint els tractaments, Girona Fruits ha creat un software, Hespérides, amb un mòdul de trasllat de dades des del productor a la central que ha permès un control més gran de la gestió al camp i una anàlisi dels punts crítics. El sistema li ha permès ser més eficaç amb les seves tècniques alternatives als fitosanitaris. Una de les plagues que més mal fa a les plantacions és la *Cydia pomonella*, la carpocapsa, en la qual estan aplicant la confusió sexual. Aquesta tècnica, més cara que la convencional, s'ha mostrat eficaç. En la lluita contra la *Ceratitis capitata*, la mosca mediterrània de la fruita, d'acord amb l'Ordre de juliol de 2006 s'ha aplicat un mètode de captura massiva a la totalitat de les plantacions de fruiters de pinyol de l'Alt Empordà i el Baix Empordà, així com a les plantacions de pomeres del grup Gala. Aquesta tècnica és indispensable en la reducció de nivells de residus i, tot i que siguin necessaris pocs tractaments, aquests es fan tot just abans de la collita, la qual cosa incrementa la presència de residus dels productes químics. Aquesta innovació és un pas més de la cooperativa en la recerca d'alternatives als tractaments d'insecticides, un objectiu en el qual treballa amb l'ADV Fruticultors de Girona, Productors Pera de Girona, Costa Brava Fruticultors, el Departament d'Agricultura i la Fundació Mas Badia.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Comercialitzar fruita de qualitat sense residus té avantatges econòmics, millora la qualitat alimentària i optimitza la seguretat ambiental. En limitar l'ús de fitosanitaris, la cooperativa ha obert nous mercats. Les vendes globals de la cooperativa han

cregut i, sobretot, ho ha fet l'exportació, ja que s'ha obert mercat en el Regne Unit, que té establerts límits més baixos de residus, i es ven a les cadenes comercials més exigents. Pel que fa a la seguretat alimentària, l'absència de fitosanitaris dóna més confiança als consumidors. Pel que fa a la seguretat ambiental, la implantació de mètodes alternatius a l'ús de productes fitosanitaris, com ara la lluita biològica en el control de plagues i malalties i la utilització de recursos naturals i mecanismes de regulació natural, han evitat aportacions perjudicials al medi ambient.

Trajectòria de l'empresa

La Cooperativa Girona Fruits va néixer l'any 1966. Té 33 productors, que conreen 730 hectàrees entre les conques dels rius Ter i Fluvià, a les comarques de l'Alt Empordà, el Baix Empordà, el Gironès i la Selva. La seva central es troba a Bordils. Ocupa 600.000 metres quadrats, 18.000 construïts per a magatzems, zona de classificació de fruita i cambres de refrigeració. Comercialitza pomes, peres, préssecs i nectarines. En poma, cultiva les varietats Golden, Fuji, Royal Gala i Granny Smith; en pera, la Conference i la Comice; i en préssecs i nectarines, varietats de carn blanca i roja. La preocupació dels seus socis per la qualitat l'ha fet treballar sempre cercant la seguretat del producte i del sistema de producció, la qualitat i la preservació del medi ambient, amb la qual cosa ha aconseguit els certificats de qualitat que així ho testimonien. També ha aconseguit complir el 'Manual de bones pràctiques agrícoles' que regula la normativa Eurep, cosa que li ha permès incrementar en un 10% les exportacions als països del nord d'Europa.

En la campanya 2006/2007 va comercialitzar 20 milions de quilos de fruita, dels quals un 90,5% van ser pomes, un 5,8 peres, el 2,7 préssecs i un 1% nectarines. Enguany, ha incrementat la collita per l'entrada en producció de noves hectàrees. Ven el 80% de la seva producció a Espanya i la meitat es queda a Catalunya. Exporta al Regne Unit, Bèlgica, França i Itàlia.

Nominacions

Agroindústria

Raó social: Productos Flower, SA

Innovació: Producció de substrats d'alta tecnologia mitjançant un sistema que permet una millora de l'estalvi i eficiència energètica, traçabilitat, sostenibilitat i seguretat i higiene en el treball.

Adreça: Pol. Industrial La Canaleta, s/n - 25300 Tàrraga (Lleida)

Telèfon: 973 500188

Director gerent: Àngel Jubete Comenge

Flower fabrica substrats a la carta amb tecnologia d'última generació

La nova línia de fabricació de substrats Flower, amb la qual la companyia fabrica comandes a la carta, està controlada amb el programa informàtic Mix 2000. La dosificació es controla mitjançant un sistema mecànic que incorpora un entramat electrònic de comandament i control. Per garantir la dosificació constant, totes les tremuges disposen en el seu interior d'uns rotors en forma de martell de velocitat regulable. La línia controla la humitat i la granulometria. El sistema millora els tradicionals sistemes mullants, ja que proporciona un diàmetre de gota d'aigua molt petit que afavoreix la humectació de materials difícils d'hidratar, com ara la torba rossa i la torba negra. A més, garanteix un ús sostenible de l'aigua procedent d'una cisterna general que es forneix de la recollida d'aigua de pluja. Pel que fa a la zona on s'addicionen els components minoritaris, es poden addicionar proporcions des d'un 2% en volum de mescla fins a un 15%. La maquinària permet distingir cinc zones de descàrrega diferents del producte acabat i té una capacitat productiva de 200 metres cúbics per hora. La flexibilitat que dóna treballar a partir de matèries primeres per separat permet treballar de forma simple i ràpida qualsevol substrat a la carta. Amb la nova línia, el treball del laboratori ha adquirit un major protagonisme.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La modernització del procés productiu ha permès obtenir substrats sostenibles i d'alta tecnologia, ha millorat les condicions de treball, garanteix la traçabilitat del producte i permet aprofitar residus d'altres sectors. La nova línia ha simplificat el procés,

la millora i la capacitat productiva, i garanteix el màxim aprofitament. Al mateix temps, garanteix també un control exhaustiu de tots els paràmetres que intervenen en el procés, l'ús eficient de l'aigua i la reducció de la manipulació del producte. Aquesta reducció de la manipulació minimitza els riscos d'accident i d'errors en els processos, facilita el treball i evita la fatiga dels operaris. Amb les noves instal·lacions, la planta de l'empresa lleidatana se situa entre les més modernes d'Europa i aconsegueix estalviar energia. Per produir un metre cúbic de substrat, ara consumeix 238w enfront dels 820 d'abans.

Trajectòria de l'empresa

La marca Flower va néixer a Espanya un 8 d'abril de 1957, amb l'objectiu de crear productes per alimentar les plantes. Un dels productes més coneguts van ser les pastilles per a plantes i flors Flower. Aquestes pastilles eren un adob complet vitaminat i un antiplagues per a plantes de casa. Durant els anys 60 i 70 la marca evoluciona, expandint el seu mercat i convertint-se en una empresa de comercialització a l'engròs de productes per a la jardineria domèstica. Fou durant la dècada dels 90 quan es va crear Productos Flower, SA com una empresa de desenvolupament, fabricació i comercialització dels productes Flower, així com de fabricació per a tercers. És a partir de llavors quan l'empresa comença el seu camí per convertir-se en una multinacional a nivell europeu i oferir al mercat una marca líder i de jardineria i una competidora a tenir en compte en els mercats exteriors.

Candidats

Empresa agrària

Raó social: **Associació de Ramaders de Cabrum de Catalunya**

Innovació: Millora de la gestió i producció de les explotacions de cabres de llet a Catalunya mitjançant la creació d'una pàgina web en la qual s'ofereix assessorament

Adreça: Apartat de Correus 167 - 25400 Les Borges Blanques (Lleida)

Telèfon: 659490836

Veterinària i secretària: Míriam Grasa

Neix un web per als ramaders de cabrum

L'Associació de Ramaders de Cabrum de Catalunya ha creat un web informatiu i participatiu per als ramaders de cabrum. S'anomena <http://www.arccat.org> i va començar a funcionar l'estiu del 2006, amb l'objectiu de la millora laboral dels ramaders, el progrés productiu de les explotacions, l'obtenció de la màxima informació de la manera més fàcil possible i assessorar el sector. La pàgina inclou, entre d'altres moltes dades, una secció d'informació general sobre normativa, notícies, sanitat, informació sobre els productes elaborats o seguretat alimentària. La secció infosocis, d'ús privat, inclou programa de vacunacions, fitxes de control de cada ramat, circulars i un programa d'auditoria i assessoria tècnica. El web ofereix també als socis informació mensual sobre temes d'interès, en moltes ocasions sobre patologies. En la seva secció de notícies inclou temes que han sortit en altres webs i en la de compravenda hi ha la possibilitat d'anuncis relacionats amb el sector.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La pàgina ha donat als socis la possibilitat de rebre a la seva explotació de manera immediata la informació més actualitzada per al sector cabrum, en el qual cada cop queden menys explotacions, per la qual cosa els webs de ramaderia dediquen poc espai a aquest tipus de ramaderia. A través d'aquest web, els socis tenen accés al resum de les ponències de cursos i congressos i poden estar al dia de les noves tendències i d'estudis i productes nous en la gestió de les seves explotacions. També ofereix enllaços amb el Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya, el Laboratori Interprofessional Lleter, la Federació Espanyola d'Associacions de Bestiar Selecte i la revista La Cabra en la seva edició electrònica.

Trajectòria de l'empresa

L'Associació Ramaders de Cabrum (ARCC) es va crear fa més 20 anys. Des del 1992, quan es van canviar els estatuts, es va transformar en una associació en què la informació al ramader, el seu assessorament a nivell tècnic i de gestió varen ser el camí per arribar a l'objectiu final que era i segueix sent: la millora laboral del ramaders i el progrés productiu de la seva explotació. L'ARCC està formada per ramaders del sector de les cabres de llet amb representants a Barcelona, Lleida, Girona i Tarragona. Com associació és un òrgan sense ànim de lucre creada per oferir un servei d'assessorament tècnic a tots aquells ramaders que hi estiguin interessats. Representa un sector que sempre ha estat relacionat amb les zones més desfavorides a Espanya. A Catalunya, es valora el seu producte final, bàsicament el formatge, i, no obstant això, es té en l'oblit el productor de llet com a subsector econòmic. A les seves explotacions poden realitzar una estada de pràctiques de camp alumnes de les facultats de Veterinària de Barcelona i d'Agrònoms de Lleida. Aquesta comunicació Facultat-Empresa permet, d'una banda, la col·laboració constant entre les dues entitats, amb un benefici per a l'alumne, perquè obté una visió real del sector de la cabra de llet, i, d'altra banda, donar a conèixer la realitat diària dels ramaders.

Candidats

Empresa agrària

Raó social: Casa Patau, SCP

Innovació: Millores en les vinyes amb un increment de superfície i varietats i en el celler

Adreça: c/ Major, 69 - 25139 Menàrguens (Lleida)

Telèfon: 973 180367 / 680469786

Propietari: Josep Ros Forns

Casa Patau elabora vi artesanal

La família Ros ha introduït millores a les vinyes i ha reconvertit el magatzem de palla i alfals en un celler: Casa Patau. Pel que fa a les millores a les vinyes, l'any 2001 va adquirir la maquinària agrícola: un cavador de ceps. Entre 2002 i 2006 desenvolupà un pla per adquirir drets de plantació de vinyes i fer algunes inversions. L'any 2002 va comprar bótes de roure i el 2003 va aïllar el celler, la sala de criança i la de dipòsits. Les inversions de l'any 2004 es van concentrar també al celler. El 2006 va quedar aïllada una altra part del celler i l'any passat l'empresa va comprar un deshumificador per a la sala de repòs i envelliment de les botelles.

Beneficis de la incorporació de la innovació

L'aposta pel vi ha permès la família reconverir algunes finques de fruiters en vinyes i obtenir més rendibilitat de la seva terra. Quan els beneficis del sector fructícola van començar a baixar any rere any i va ser necessari replantar alguna explotació ja molt envellida, la plantació de vinyes fou una sortida de la crisi. Casa Patau comercialitza els seus vins en restaurants i botigues especialitzades de Lleida i al mateix celler els diumenges al matí. El seu sistema de plantació d'emparrat permet el cultiu mecanitzat. Per tal d'obtenir un raïm més sa i ecològic, els germans Ros conreen la terra i la caven durant tot l'any. No empen herbicides per evitar contaminar el raïm. Per adobar la terra utilitzen els residus de la fermentació.

Trajectòria de l'empresa

En la memòria de la infantesa de Jaume Ros, el titular de l'explotació, ha perdurat sempre el record d'una petita vinya d'on la seva família recollia el raïm, amb el qual feia vi per al consum a casa. Aquest record el va dur a plantar una hectàrea de vinya l'any 1989 i elaborar el seu propi vi. Quan els beneficis del negoci de la fruita van baixar, els seus fills es van animar a optar pel del vi, aprofitant que la producció de Menàrguens és a dins de la denominació d'origen Costers del Segre. L'explotació de Jaume Ros es dedicava llavors a perers, pomeres i cereals en una explotació que incloïa una granja de porcs i un magatzem per a la palla i el farratge que, passats uns anys, es va reconvertir en una granja d'ovelles que s'alimentaven del blat i el farratge de la casa. Ara, els Ros cultiven tres finques. A la finca Cap del Terme, de Menàrguens, de 2,30 hectàrees, dedicada abans a cereals, es va plantar entre els anys 1989 i 1999 les varietats de raïm Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre, Merlot i Macabeu. En una finca de pomeres, Les Quadres, també a Menàrguens, de 0,63 hectàrees, van plantar l'any 1999 Cabernet Sauvignon i Ull de Llebre i, ja l'any 20006, van plantar a la finca de cereals Camacabassa de Balaguer, que té prop d'una hectàrea, Cabernet Sauvignon, Merlot i Garnatxa.

Candidats

Empresa agrària

Raó social: **Gercasa, SCP**

Innovació: Disseny i creació d'una maquinària per a la separació del fruit de la mongeta de Ganxet de la beina

Adreça: Can Casamada - 08211 Castellar del Vallès (Barcelona)

Telèfon: 607536941

Propietari: Ramon Casamada Humet

Can Casamada mecanitza la separació de la mongeta del Ganxet de la beina

Gercasa, la societat de l'explotació familiar Can Casamada, ha inventat un sistema mecànic que aconsegueix separar el fruit de la mongeta del Ganxet de la beina sense trencar-lo. La nova màquina garanteix la seguretat, la comoditat i el màxim rendiment. És petita i pot ser traslladada al camp. Està composta per un cos central i unes seccions d'entrada i sortida amb taules extensibles, i té tres columnes de carrons de sortida paral·lela, connectats dinàmicament mitjançant pinyons i cadenes. El sistema genera un moviment d'eixos amb un reductor de velocitat que té un motor elèctric a 380 volts. Automàticament, es posa en marxa una cascada de engranatges que té com a missió la inversió del moviment per arrossegar la malla.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La família Casamada tardava abans quinze dies per recollir les mongetes i separar el fruit de la beina. Ara, ha multiplicat per quatre la superfície i tarda menys temps. En enumerar els avantatges de la seva nova màquina, els Casamada apunten menys esforç físic i més eficiència en la recol·lecció. En definitiva, redueix considerablement el cost de producció. També minimitza el risc que la mongeta es trenqui i permet realitzar l'activitat de batre en qualsevol moment de l'any. Una persona sola pot fer el treball, mentre que amb el sistema anterior, amb la passada del tractor i colpeig, requeria més mà d'obra. A més a més, el sistema pot beneficiar molts productors de mongeta de Ganxet i promoure el conreu de la mongeta del Ganxet en xarxa.

Trajectòria de l'empresa

L'activitat agrícola de Can Casamada es remunta al 1945. És una explotació dirigida per tres germans, que conrea 35 hectàrees i que ha diversificat la seva producció per tal d'esquivar les possibles crisis agràries i ramaderes. Té porcs, vedells, cereals, farratge i mongeta del Ganxet. Des del 1989, el conreu de la mongeta va començar a créixer fins a convertir-se en el gruix de l'activitat familiar. Li dediquen una hectàrea i mitja i produeix entre 2.500 i 3.000 quilos, segons la climatologia. L'empresa ha estat pionera a Catalunya en el conreu de la mongeta del Ganxet plantada en xarxa i en la mecanització de tot el procés. Ara treballa en la introducció de noves línies vegetals. Ha col·laborat amb el Departament d'Enginyeria Agroalimentària de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona de la Universitat Politècnica. A finals del 2003 va impulsar, juntament amb productors de la Cooperativa Agrària de Sabadell i Comarca, la creació de l'Agrupació de Productors de Mongeta del Ganxet, que actualment presideix, amb l'objectiu de poder aconseguir una denominació d'origen promesa. A nivell local, col·labora amb alguns municipis veïns que organitzen jornades gastronòmiques sobre la mongeta del Ganxet.

Candidats

Empresa agrària

Raó social: **Jordi Curià Pons (Cinegètica Baró)**

Innovació: Optimització del funcionament d'una explotació per a la cria de la perdiu roja en la granja des de la posta.

Adreça: c/ Major, 27 - 25612 Vilanova de la Sal (Lleida)

Telèfon: 973 454019 / 661751419

Propietari: Jordi Curià Pons

Jordi Curià avança la cria de perdiu roja i posa codi de barres a les parelles

Jordi Curià ha modernitzat la granja del seu pare. Les innovacions més importants són dues: d'una banda, la il·luminació de les parelles reproductores i, de l'altra, la implantació d'un sistema de codi de barres a les aus per tal de controlar els ous que recull en cada posta. La llum artificial avança la posta de la perdiu roja, que en condicions normals comença a l'abril. En aquesta granja les perdius ja ponen ous al mes de febrer. Com que les reproductores estan a l'aire lliure, per tal d'evitar les fortes temperatures, ha instal·lat un sistema d'ombreig i un sistema de reg per aspersió. Des de principis de desembre s'allarga el dia artificialment, amb quinze minuts de llum artificial cada dos dies, fins arribar a tenir 16 hores de llum entre la solar i l'artificial. Així avança el zel de les parelles reproductores per recollir ous abans. Per saber les parelles que han post, Curià implanta a cada parella un adhesiu amb un codi de barres que fabrica ell mateix amb ordinador. Cada parella passa a tenir un DNI propi. Quan pon un ou, es passa el lector del codi de barres que es trasllada a la base de dades.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La llum artificial avança la producció d'ous, la qual cosa, a més de millorar la productivitat de l'explotació, permet que les perdius que surten de la granja de Vilanova de Meià arribin adultes als vedats quan comença la temporada de caça. Les perdius que neixen al principi de la temporada són adultes. D'aquesta manera, l'explotació fidelitza els seus clients, que prefereixen perdius més grans. Pel que fa a la implantació del codi de barres, el sistema permet diferenciar les parelles que han post i seleccionar les més rendibles per a la granja, traient les que ponguin menys. Al mateix temps,

permet conèixer la influència de la climatologia sobre les reproductores en temporada de posta. Aquest mètode substitueix la marca tradicional de l'ou de cada parella per després fer-ne el recompte. Dóna rapidesa, facilita el maneig, evita errors en els recomptes i permet dur un registre al dia en l'ordinador, a més a més de facilitar després la traçabilitat.

Trajectòria de l'empresa

La granja de perdius de caça de la família Curià és jove. El pare de Jordi Curià la va instal·lar l'any 1994 i ell s'hi va instal·lar dos anys després. Amb 31 anys, ha fet una gran aposta en l'explotació per quedar-se a viure al seu poble, que a l'hivern no passa de vuitanta habitants. Quan es va fer càrrec de la granja, que du amb el seu pare, l'explotació tenia capacitat per a 80 perdius; ara és de 1.100. Allí recull els ous, els incuba, engreixa les cries i després les ven. Com a Catalunya hi ha més cria que consum, bona part de les seves perdius van a vedats d'altres comunitats, com és el cas de Castella-La Manxa i Castella i Lleó.

Candidats

Empresa agrària

Raó social: Josep Noguer Viader

Innovació: Nou producte, arnes i nuclis amb alimentadors de poliestirè per a la cria d'abelles

Adreça: c/ Nou, 46 - 17160 Anglès (Girona)

Telèfon: 606930911

Propietari: Josep Noguer Viader

El poliestirè abarateix i treu pes als nuclis d'abelles

Josep Noguer ha patentat nuclis de poliestirè per a la cria i trasllat d'abelles per substituir els tradicionals de fusta. Els nous tenen millors condicions tèrmiques, menys pes, costen menys i duen incorporat un alimentador. Noguer ha aprofitat els seus coneixements en cria de reines per aplicar-los a l'apicultura en general. Els rusquets que utilitza en la cria de reines són de poliestirè per poder conservar la temperatura. L'alimentador, que en els nuclis tradicionals ocupa el lloc d'un dels quadres, en el nou model es troba al fons, la qual cosa facilita força el maneig als apicultors, ja que no han de retirar un quadre cada cop que volen alimentar el nucli. Tot el fons del nucli està dividit en compartiments de trenta mil·límetres de llarg per trenta d'ample i 20 de profunditat. L'aliment s'aboca per la part de dalt del nucli.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Com que el poliestirè és un gran aïllant, la temperatura de la colònia d'abelles es manté i, així, els animals consumeixen menys mel, optimitzant les reserves d'aliments. Un altre gran avantatge és el seu pes menor. El pes aproximat d'un nucli de fusta buit és de quatre quilos, mentre que el de poliestirè pesa 400 grams. Amb el nou producte, l'apicultor optimitza els viatges del seu vehicle, ja que pot transportar més nuclis per viatge i reduir el pes total de la càrrega. En els dies de més treball, un apicultor pot moure un total de 1.680 quilos amb nuclis de fusta i 768 si són de poliestirè. També hi ha avantatges en preu, perquè el poliestirè és un 80% més barat que la fusta.

Trajectòria de l'empresa

Josep Noguer duu un any comercialitzant els seus nous nuclis en alguns magatzems d'apicultura. Ell mateix diu que n'és el principal client, perquè es dedica a la venda d'abelles. Té 680 ruscos, que mou de lloc a mesura que avança la temporada. A finals de febrer estaven repartits entre les províncies de Barcelona i Tarragona. L'apicultura li ve de tradició familiar. Conta que els seus besavis, els seus avis i els seus pares s'han dedicat a aquest negoci, que compaginaven amb altres activitats. Ells es dedicaven a la producció de mel, a la qual Josep Noguer ha afegit la cria d'abelles, quelcom que diu que, tot i que no dóna tants diners, a nivell personal l'omple més. Fins fa poc, venia tota la seva producció d'abelles a apicultors francesos, però ara també ven a Catalunya, ja que les ajudes del Departament d'Agricultura a la primera instal·lació de ruscos han incrementat la demanda catalana.

Candidats

Empresa agrària

Raó social: Mas Perinet, SL

Innovació: Producció de vins de qualitat de la DOQ Priorat amb control exhaustiu dels factors de producció (aigua, sòl i minimització de productes fitosanitaris). Construcció d'un celler.

Adreça: Ctra. T-702, km 1,6 - 43361 La Morera de Montsant (Tarragona)

Telèfon: 977 827113

Enòleg: Josep Serra Guillén

Els cellers Mas Perinet s'avancen al canvi climàtic

El cantant Joan Manuel Serrat s'ha aliat amb dos perits agrònoms per crear un celler que tingui en compte el canvi climàtic. Mas Perinet és una explotació singular per a l'aprofitament de la superfície amb terrasses i per a la gestió hidràulica. La construcció de terrasses redueix l'impacte en el paisatge. Com que el sòl era d'una pissarra molt compacta, s'ha romput a més profunditat per tal de garantir un nivell freàtic més estable en la retenció d'aigua de pluja. L'alta densitat de plantació i l'esponjositat del terreny provocada per la roturació obliga les arrels a colonitzar el terreny ràpidament, la qual cosa equilibra el vigor de la planta en menys temps per produir en els primers anys vins d'alta qualitat. Pel que fa a les correccions hidràuliques, el sistema es basa en la construcció de llacs artificials que recullen l'aigua de la pluja aprofitant l'orografia del terreny. Les basses, que estan integrades en l'entorn, permeten gestionar l'aigua al celler i a la vinya. La finca té sectors i subsectors de reg dividits en funció de la parcel·la, la varietat, el patró, el tipus de sòl i la cota, que poden discriminar els regs entre unes plantes i unes altres de la mateixa filera. La sostenibilitat també ha marcat els seus dos cellers, un per als vins Priorat i l'altre per als Montsant. Per als Priorat, l'empresa va optar per fer-lo soterrani emprant terra, ferro, fusta i ciment i tenint en compte la producció de cadascuna de les parcel·les.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Les correccions en la canalització de l'aigua eviten l'erosió i desperfectes en les plantes en cas que es produeixin pluges torrencials, alhora que permeten estalviar energia

en no haver de bombejar aigua i garanteixen punts d'estancament d'aigua, la qual cosa contribueix a l'equilibri de l'ecosistema. La construcció de terrasses redueix l'impacte en el paisatge, ja que admet la plantació del doble de ceps que en el sistema tradicional: això augmenta tant la rendibilitat com evita l'erosió i, en tant que accelera el treball de les arrels, avança també la producció d'un vi de qualitat. Pel que fa a la gestió hidràulica, el sistema de recollida d'aigües té dos avantatges: per un costat, la mateixa retenció i regulació del cabal i, per l'altre, el fet que evita l'arrossegament de materials que provocarien l'erosió dels barrancs.

Trajectòria de l'empresa

Les primeres referències de la finca que s'ha convertit en Mas Perinet daten del segle XV. Ha agafat el nom del cognom de la família propietària, d'origen francès. A conseqüència de la fil·loxera, la vinya es va deixar de cultivar a finals del XIX i, passat un temps, en els anys 50, va arribar a estar plantada d'avellaners. El 1998 fou adquirida pels seus actuals propietaris, el cantant Joan Manuel Serrat i dos perits agrícoles, Antonio Casado i Alejandro Marsol, que van comptar amb l'experiència de l'enòleg Josep Serra, que provenia de la Cooperativa de Falset. Mas Perinet té 300 hectàrees, de les quals en dedica 33 a vinyes; d'aquestes, 20 pertanyen a la Denominació d'Origen Priorat i les 13 restants, a la DO Montsant, fet que obliga a tenir dos cellers. Per a la Priorat s'optà per un estil modernista i funcional, integrat en el paisatge, mentre que per a la Montsant s'ha respectat la construcció existent. De Mas Perinet, en surten quatre vins de gamma alta. La seva primera anyada és la de 2002. Ja exporta a vint països.

Candidats

Empresa agrària

Raó social: Saleem Muhammad

Innovació: Conversió de finques de secà amb garrofers i oliveres en camps de tarongers i hortalisses pròpies de la cuina pakistanesa.

Adreça: Av. del Port de Caro. 25-2n, 2a - 43520 Roquetes (Tarragona)

Telèfon: 658571758

Propietari: Saleem Muhammad

Saleem Muhammad converteix finques de secà en fèrtils camps de cítrics i hortalisses

Saleem Muhammad ha aconseguit, amb il·lusió i esforç personal, transformar una finca d'oliveres, garrofers i matolls en un terreny fèrtil de tarongers, en què ha aprofitat l'espai entre arbres per cultivar hortalisses típiques del seu país, Pakistan, com és el cas de l'okra, que, salvant les diferències, recorda en la forma el pebrot, o la karela, amb forma de cogombre. Ha construït un nou pou d'extracció d'aigües subterrànies i un magatzem per guardar la maquinària i té previst construir un altre frigorífic per a la seva producció.

Beneficis de la incorporació de la innovació

L'aposta de Saleem Muhammad ha aconseguit consolidar una explotació, singular, respectuosa amb el medi ambient i on hi aplica mètodes moderns i també tradicionals que li permeten cultivar a l'estiu i a l'hivern, estalviant aigua i energia. Ha convertit una terra àrida, que no produïa res, en una explotació agrària productiva i esperançadora de cara al futur. També ha aconseguit cultivar a Catalunya varietats d'hortalisses d'origen pakistanès per abastar un mercat nacional que cada dia augmenta la població immigrant. Ara, per fer front a la manca de subministrament d'aquests productes, s'ha de recórrer a la importació d'altres països.

Trajectòria de l'empresa

Saleem Muhammad va arribar a Catalunya fa deu anys, des del seu país, Pakistan, on era funcionari, amb la intenció de comprar terra i dedicar-se a l'agricultura, l'ofici de la seva família. Conta que, quan va tenir l'ocasió i la possibilitat de tenir recursos econòmics, va comprar una finca rústica a Xerta (Baix Ebre), que tenia garrofers, oliveres i matolls, amb la possibilitat de reg procedent d'un pou comunitari que ja estava fet. Diu que els treballs per arrencar els arbres foren penosos i esgotadors, a causa de l'estat d'abandonament de la finca. Ara, en la seva finca hi treballen dues persones i també té l'ajuda de la seva família. A l'època de la recollida de la taronja, de vegades necessita més mà d'obra. De cara a la venda de les seves hortalisses, estudia la possibilitat d'exportar-ne al Regne Unit.

Candidats

Empresa agrària

Raó social: SAT Vinallop Fruits 723 CAT

Innovació: Reducció de l'alçada dels arbres, adaptació de la maquinària i implantació d'un sistema d'estalvi d'aigua.

Adreça: Av. La Ràpita, 15 - 43870 Amposta (Tarragona)

Telèfon: 977 474310 / 654334063

President: Carlos Margalef Masià

Nectariners més baixos per estalviar treball, fitosanitaris i temps

L'empresa Vinallop ha rebaixat l'alçada dels seus nectariners de quatre a dos metres i ha desenvolupat, amb la col·laboració d'un fabricant, una màquina preesporgadora. Ha convertit el que s'acostuma a anomenar formació en eix o palmeta en allò que es podria anomenar piràmide truncada o arbust. Pot recol·lectar sense grues elevadores, la qual cosa li permet estalviar en mà d'obra, en combustible i en temps. Per tal de gastar menys aigua, aplica una làmina plàstica contínua a la base dels arbres, sobre el sistema de reg, que permet un estalvi dels recursos hídrics d'un 30%. En la mateixa explotació emmagatzema, classifica i envasa el gènere per al transport, tancant-hi la fase productiva i comercial.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Considerant que els treballs en altura quasi dupliquen en cost els mateixos treballs realitzats a nivell del sòl, l'empresa calcula un estalvi del 50% en aclarida, poda i collita, un sistema que l'empresa comença a assajar també a les seves finques de cítrics. L'estalvi de la mà d'obra no és només important pel cost econòmic, sinó també per la dificultat que té moltes vegades el sector agrari per trobar treballadors. Un altre dels beneficis és la reducció de productes fitosanitaris: per tractar arbres de quatre metres fa falta una torre en un atomitzador; en rebaixar-ne l'alçada, l'estalvi en fitosanitaris és del 30%. A més, l'eliminació de plataformes elimina el risc d'accidents laborals que aquestes tenen. També és rellevant l'estalvi d'aigua en cobrir amb un plàstic la canonada de goters compensats.

Trajectòria de l'empresa

Vinallop Fruits és una empresa dedicada des de fa més de 30 anys a la producció especialitzada de nectarina i que comercialitza també cítrics i garrofes. Cultiva més de 70 hectàrees, entre fruita dolça, cítrics i fruits secs. Tota la seva producció de fruits secs és ecològica i la de nectarina és integrada. En el registre de la producció integrada de Catalunya, l'empresa és el soci número un. El procés d'envasat i refrigeració es realitza a la pròpia finca, evitant el trencament de la cadena de fred, i un maneig més acurat de la fruita. La finca, amb una extensió de 100 hectàrees, està ubicada a la falda del Montcaro i compta amb una font pròpia d'aigua pura apta per al consum humà, sota el control del Departament de Salut Pública, que utilitza per al reg de la plantació. L'empresa, que té capacitat per produir mil tones de fruita, exporta el 95% de la seva producció, per la qual cosa compleix les normes de qualitat que exigeix el mercat exterior, entre les quals l'Eurepgap.

Candidats

Empresa agrària

Raó social: **Vivers Planas Púbol**

Innovació: Mecanització del trasplantament de coníferes i instal·lació de reg per degoteig. Les plantes s'arrenquen del camp amb maquinària especialitzada i es planten en contenidors.

Adreça: c/ Masos de Púbol, 11 - 17120 Púbol - La Pera (Girona)

Telèfon: 972 488213

Gerent: Joaquim Planas Fornells

Director Associació de Viveristes: Josep Maria Pagès Clavaguera

Vivers Planas Púbol garanteix la supervivència de les seves coníferes

Vivers Planas ha fet un canvi radical en la seva manera de treballar per oferir coníferes ja adaptades, un procés que abans es feia a casa del client, per la qual cosa el viver no podia assegurar la supervivència de les plantes subministrades. Cultiva les plantes en contenidors durant un any abans de plantar-les al camp. A les noves parcel·les de cultiu en el camp hi ha posat aspres (tutors) individuals a cada planta i sistema de reg per degoteig i ha instal·lat parcel·les de cultiu en contenidor per a la planta acabada amb fertirrigació. També ha adquirit maquinària per facilitar la manipulació de la planta i treballa en la construcció d'un hivernacle per aclimatar les plantes durant les setmanes posteriors al trasplantament. Durant el cultiu de la terra fa repicaments periòdics amb màquina cada dos o tres anys, esporgant aproximadament el 60% del sistema radicular. No utilitza herbicides: la lluita contra les males herbes es fa mecànicament.

Beneficis de la incorporació de la innovació

El nou sistema permet vendre coníferes tot l'any, treure cada dia el mateix nombre de coníferes i preparar amb temps cada comanda i garantir-ne la supervivència. Abans, era el client qui feia el segon repicat, el viver perdia el control de les plantes i hi havia una mortalitat alta, ja que la supervivència no depenia només del treball del viver, sinó també del treball de l'usuari final. Pel que fa al reg per degoteig, a més d'estalviar aigua, la millor regulació de l'aigua genera plantes de millor qualitat. D'altra banda, l'empresa preveu ampliar el seu segment de mercat. Pot subministrar a altres vivers i a centres de jardineria, pot també oferir a altres clients la possibilitat de tenir planta en estoc per revendre-la posteriorment.

Trajectòria de l'empresa

Vivers Planas és una empresa fundada en la dècada dels 40, situada a Catalunya, a la província de Girona, als pobles de Celrà i Púbol. Té més de 100 hectàrees de cultiu dedicades a la producció de plantes llenyoses d'exterior de mitjanes i grans dimensions. L'empresa està gestionada pels germans Joaquim Planas i Josep M. Planas, i pels seus respectius fills, Joan Planas i Joaquim Planas. Als primers anys vuitanta, va començar a cultivar coníferes, principalment cupressàcies i pinàcies en un nou viver a Púbol i així va néixer Vivers Planas Púbol. Els seus productes es comercialitzen, tant per a jardineria privada com pública, a tot l'Estat espanyol i gran part d'Europa, principalment França, Itàlia, Portugal, Alemanya i Holanda.

Candidats

Agroindústria

Raó social: Casademont, SA

Innovació: Nou sistema d'assecat d'embotits, elaborat amb la col·laboració de l'IRTA i de la Universitat de Girona, que es basa en el disseny i la caracterització de noves instal·lacions prioritzant l'estalvi i l'eficiència energètiques.

Adreça: Paratge Constantins, s/n - 17164 Bonmatí (Girona)

Telèfon: 972 420500

Consellera delegada: Adriana Casademont Ruhí

Casademont aprofita la lògica Fuzzy per reduir el temps i el cost d'assecat dels seus embotits

Casademont ha aplicat els resultats d'un projecte d'investigació de l'empresa, el Centre Tecnològic de la Carn de l'IRTA i la Facultat de Ciències de la Universitat de Girona sobre la regulació del procés d'assecat d'embotits amb l'aplicació de la lògica borrosa o la fuzzy logic. La metodologia que aplica permet integrar el coneixement dels experts sobre el comportament de l'assecador i l'evolució del producte (estimada amb l'activitat d'aigua en superfície i minva) aconseguint que tingui la mateixa evolució que seguiria amb un control tradicional. Aquest sistema es diferencia dels tradicionals en què és el propi producte el que regula les condicions de l'assecador, un autocontrol que redueix el temps d'assecat en un 20% sense problemes d'encrostament. Casademont ha aplicat la innovació en els seus nous assecadors, partint de la idea de control de l'equip experimental d'assecat desenvolupat en el projecte, apropant-lo a la forma de treballar de l'expert i optimitzant-lo des del punt de vista energètic.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Els nous assecadors de Casademont, amb set departaments, tenen una central frigorífica de tres compressores de cargol de 65 cavalls de vapor i un condensador que són més eficaços que els actuals. Donaran servei a unes instal·lacions de 600 metres quadrats, amb 420 quilovats de potència. Les dades actuals de consum energètic de l'empresa en instal·lacions semblants a les que ara instal·la són 277,9 quilovats per hora, per la qual cosa la companyia considera un coeficient mitjà de funcio-

nament efectiu de 0,63 per 24 hores al dia durant 365 dies l'any. El consum mitjà actual seria de 1.386.609,84 quilovats hora. En el nou sistema, d'una banda, baixa un 20% el temps d'assecat i, de l'altra, el consum energètic serà també inferior, ja que s'optimitza i es reestructura el disseny de les centrals frigorífiques, de manera que només dos compressors abasten tota la instal·lació. Amb el sistema anterior eren necessaris set compressors de 29 quilovats, un per cada unitat. En condicions normals, el consum energètic anual serà de 876.173,76 quilovats per hora, amb la qual cosa la perspectiva anual d'estalvi que ofereixen les noves instal·lacions és de 510.436,08 quilovats per hora.

Trajectòria de l'empresa

L'empresa Casademont va ser creada per Jaume Casademont fa 50 anys. En un petit obrador de Bescanó (Girona), elaborava els embotits de manera artesana, que després venia a la xarcuteria que tenia amb la seva muller, a Girona. Durant la primera dècada, aquell petit obrador va esdevenir una fàbrica de 2.500 metres quadrats, ja que la demanda dels seus productes era cada cop més gran per part d'altres botiguers de Girona i d'arreu de Catalunya. A la segona dècada es va organitzar tota la producció a fi de poder créixer més i es va construir una nova planta de 2.500 metres quadrats, a Constantins, per elaborar els productes cuits. Ja existien dues plantes: una dedicada a l'elaboració de productes curats i una altra a l'elaboració de productes cuits. Pensant en els mercats internacionals, a finals dels anys 70 es va fer una gran ampliació de 25.000 metres quadrats a Constantins. Fins a l'entrada d'Espanya a la Unió Europea va créixer en el mercat interior i, després, quan va poder exportar, va afrontar un nou creixement per abastar els nous mercats a mesura que adaptava els seus productes als gustos dels diferents països. Després, va adquirir una planta de pernil curat. Actualment, l'empresa Casademont té una capacitat de producció de 25 milions de quilos de producte elaborat i ocupa 450 persones que són el motor principal de la companyia. L'empresa està en la segona generació i manté l'esperit que va marcar el seu fundador, fent productes de qualitat, amb la màxima seguretat i innovant cada dia a nivell industrial, comercial i de procediments. La direcció diu que té un equip humà integrat, cohesionat i plenament compromès amb els objectius de l'empresa, enfocats a fer que la marca Casademont sigui reconeguda i apreciada per tots els consumidors.

Candidats

Agroindústria

Raó social: **Cunicarn Alimentació, SL**

Innovació: Millora dels processos de producció, escorxadors, alimentació i desenvolupament de nous productes: plates precuinats de conill

Adreça: Ctra. de l'Espluga de Francolí a Montblanc, km 1,5 - 43440
L'Espluga de Francolí (Tarragona)

Telèfon: 977 871387

Director general adjunt: Jordi Calbet Tarragó

Cunicarn posa a la taula conill a la brasa, amb tomàquet, en escabetx o amb piquillos

Haver de cuinar ja no és un pretext per no menjar conill. L'empresa Cunicarn, de l'Espluga de Francolí, cuina des del començament de l'any passat. Ofereix conill a la brasa, amb tomàquet, en escabetx o amb piquillos, i els comercialitza a través de la cadena de supemercats Mercadona en safates per a dos menús. Ha estat la primera empresa espanyola a cuinar conill i dur-lo al supermercat, obrint un nou mercat i possibilitant que moltes persones que viuen soles i cuinen poc incloguin el conill en el seu menú. Per a això han comptat amb un reconegut cuiner, Toni Botella, propietari del taller per a professionals de la restauració que duu el seu nom. L'aposta per la cuina del conill ha coincidit amb una modernització de la companyia per tecnificar el procés productiu, assolir un grau alt de robotització i una renovació del seu laboratori.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Cunicarn es va proposar cuinar plats de conill per obrir noves vies de comercialització de la carn que anessin més enllà de la carn fresca i des de l'octubre del 2007, quan va acabar la fase de proves, la companyia inicià la comercialització general amb un volum de vendes significatiu que, segons el seu parer, té resultats prometedors. L'empresa està satisfeta amb l'aposta que ha fet, perquè li ha permès presentar la carn de conill com a saludable, nutricionalment equilibrada i de gran qualitat. A més a més, ha cobert un buit en el mercat i ha aconseguit desplaçar el seu negoci cap a productes amb molt més valor afegit. Al mateix temps, s'ha atansat a nous consumi-

dores, els joves i les persones que passen poc temps a la cuina, en presentar dosis i envasos adequats a les noves necessitats de les famílies.

Trajectòria de l'empresa

Cunicarn és una empresa líder en la producció de carn de conill que ha crescut a partir d'un escorxador fundat l'any 1977. La companyia creada per la família Calbet Tarragó integra totes les etapes del cicle productiu, el maneig de material genètic, la fàbrica de pinsos, l'escorxador i la venda al consumidor. Després de trenta anys en el negoci, la segona generació de la família, representada per Jordi Calbet, s'ha fet càrrec de la direcció de la planta d'Espluga. El Grup Cunicarn ha invertit en quatre anys sis milions d'euros en l'ampliació de les oficines centrals a l'Espluga, una planta amb escorxador, sala d'especejament, una altra de classificació i envasat, la de paletització, emmagatzematge i expedició i la cuina. La companyia ha construït un escorxador a Celanova (Ourense), una operació en la qual s'ha aliat amb la cooperativa gallega Cunigalicia. Les instal·lacions permetran a l'empresa mantenir i assegurar el seu creixement del 17% anual. Cunicarn va assolir l'any passat unes vendes d'uns trenta milions d'euros, més del doble que l'any 2002. En l'empresa, on l'any 2001 hi treballaven 55 persones, ara ho fan 86.

Candidats

Agroindústria

Raó social: **Embotits Artesans Monts, SL**

Innovació: Producció d'embotits funcionals, amb més fibra i menys greixos, i aptes per al consum dels practicants de la religió musulmana

Adreça: Ctra. Camprodon, s/n - 17860 Sant Joan de les Abadesses (Girona)

Telèfon: 972 721040

Administrador: Raimon Traver Burniol

Monts creix en embotits de menys grassa i més fibra i conquereix el mercat àrab

Monts ha aconseguit embotits amb més fibra i menys greixos. Al mateix temps, ha entrat en la línia de productes ecològics del porc i en la fabricació d'embotits alternatius als clàssics del porcí per créixer en el mercat àrab, al qual ofereix elaborats de pollastre, gall dindi, vedella i ovella. De les seves plantes, en surten llonganisses de conill o d'estruç i llonganissa de fruits secs o de formatge de cabra. Ha estat una de les primeres empreses catalanes a obtenir el certificat halal de la Junta Islàmica de Catalunya, en garantir tots els mètodes de treball de la religió islàmica. És una empresa familiar petita que aposta amb fermesa per la innovació i per això ha creat un departament d'investigació i innovació. Al mateix temps, ha implantat un sistema de gestió de qualitat i seguretat alimentària.

Beneficis de la incorporació de la innovació

L'empresa Embotits Artesans Monts està convençuda que en elaborar productes alternatius no només es beneficia ella, que ha aconseguit un increment de vendes important de productes ecològics. En el cas dels productes ecològics, també en surten beneficiats els agricultors i ramaders que opten per la producció ecològica. En el cas dels productes per al mercat àrab, les empreses dedicades a la producció halal faciliten la integració econòmica i social dels immigrants. La seva innovació també beneficia els productors de pinsos ecològics, els distribuïdors de botigues d'aliments ecològics i de halal, i els distribuïdors. Les empreses que es dediquen a la distribució de plantes amb propietats conservants i a les quals investiguen el desenvolupament d'ingredients funcionals sense canviar les característiques bàsiques dels embotits.

Trajectòria de l'empresa

Embotits Artesans Monts és una empresa familiar creada l'any 1985, amb tres generacions d'experiència en l'elaboració d'embotits típics del Pirineu de Girona participada a parts iguals per les famílies Planella-Palomeras i Travé Planella. La seu està a Sant Joan de les Abadesses, on té unes instal·lacions de 2.250 metres quadrats. Va començar treballant només amb la carn de porc, per entrar després en productes alternatius. Els productes ecològics i el halal són els més exigents: d'una banda, per les característiques de les matèries primeres i, per l'altra, per la limitació de l'ús d'alguns ingredients i les exigències en el procés de curació. Elabora embotits de porc blanc, ibèric i de carn de caça, a més dels alternatius i la seva Gamma Gourmet i els ecològics amb la marca BioMonts, a més dels halal. Amb només 13 treballadors, exporta a la Unió Europea, el Japó, Corea, Mèxic, els Estats Units, Emirats Àrabs Units, Singapur, Austràlia, Argentina, Xile, Colòmbia, el Brasil i Aràbia Saudí.

Candidats

Agroindústria

Empresa: Esteban Espuña, SA

Innovació: Elaboració d'un nou producte, tapes al minut, de fàcil preparació. Es pot consumir en fresc o escalfar al microones.

Adreça: c/ Mestre Turina, 39-41 - 17800 Olot (Girona)

Telèfon: 972 270650

Director del departament de màrqueting i vendes: Josep Maria Riera Vidal

Espuña convida a tapejar a casa en un minut

Esteban Espuña ha ampliat la seva gamma de tapes al minut per preparar al microones i que es mantenen fresques gràcies a la pasteurització en fred, amb dos nous productes: tapes combinades de dos sabors en una broqueta i un assortit de tapes. La companyia i l'IRTA han desenvolupat els seus productes a partir de l'anomenat "efecte cocotte", basat en la restauració del producte gràcies al vapor de l'aigua generada a l'interior de l'envàs. Per a les seves broquetes combinades, ha desenvolupat una nova màquina que permet tallar i embroquetar a partir de les matèries primeres presentades en barres allargades (xoricets, truita de patata i botifarró. Combina xoricets amb porc al pebre vermell, xoricets amb truita de patates i xoricets amb botifarró i ofereix dos plats d'assortits. Ofereix porc fines herbes amb xoricets, porc al curry, dàtil i bacon, frankfurt, bacon i xoricets picants i també porc al pebre vermell, pollastre a la llimona, xoricets de patates, xoricets picants i botifarró.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Espuña considera les seves tapes un producte de conveniència i innovador que, per la seva facilitat i rapidesa de preparació en el microones, té avantatge sobre productes semblants existents en el mercat. L'assortit ha guanyat el "Premio Producto del Año 2008", el certamen en què s'elegeix mitjançant el vot directe de prop de deu mil consumidors, a través d'una enquesta postal i enviada a una mostra de 7.000 llars, representatives de la població espanyola. Aquest premi va néixer a França l'any 1987, se celebra en 21 països i a Espanya ha arribat a la vuitena edició. Quan les tapes entren al microones només s'escalfa la zona superficial del producte i és l'efectecocotte

el que escalfa el producte; si no es retira el film, el producte roman calent com a mínim 25 minuts, la qual cosa permet consumir a la vegada diverses unitats preparades amb antelació.

Trajectòria de l'empresa

L'empresa va néixer l'any 1947 en una masia de la Vall de Bianya. Dos anys després, la fàbrica es va traslladar a Olot, amb dotze treballadors, on va ampliar la seva gamma de productes cuits. Fins a l'any 1964 la companyia creix amb força i inaugura la nova fàbrica. Quatre anys després, compra Gou Terrades i elabora pernil curat. Entre finals dels vuitanta i començament dels noranta, es va produir un canvi d'orientació: adquireix l'empresa Cusco i fabrica botifarres, mortadelles, frankfurt. A finals dels noranta construeix la fàbrica Multiproducte a Argentina. La companyia, propietat cent per cent de la família Espuña, va tancar el 2007 amb 480 treballadors, 155 més que el 1998 i 320 referències, 235 més que l'any 1990. Té dues plataformes logístiques, una a Olot i l'altra a Madrid, i un equip de vendes de 52 persones. A les plantes multiproducte i de llescats d'Olot hi treballen 354 persones; en la de pernil curat d'Olot, cinquanta més; a la de Pergamino, a l'Argentina, catorze; i a la de llescats d'Utrillas (Terol), 62 més. Entre 1990 i 1997 ha invertit 42,5 milions d'euros.

Candidats

Agroindústria

Raó social: **Intercom Factory, SL**

Innovació: Creació d'un portal d'internet on el consumidor pot adquirir mitjançant el comerç electrònic els productes ofertats pels productors: directodelcampo.com

Adreça: Av. Alcalde Barnils, 64-68, mòdul D, 4a pl. - 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona)

Telèfon: 93 5045600

Director: Salvador Umbert Fernández

Directodelcampo.com convida a comprar productes directament al productor en internet

Directo del campo ofereix als productors un canal de venda alternatiu i els permet obtenir un preu just pels seus productes en evitar els intermediaris. D'altra banda, permet als consumidors obtenir productes de primera qualitat a preus molt competitius. El portal directodelcampo.com neix amb la filosofia del mercat tradicional, on la venda dels productes es realitza directament de la mà dels seus productors, que són els que marquen el preu, però amb el suport de les noves tecnologies, que permeten als usuaris accedir a una àmplia varietat de productes i productors i realitzar la seva compra a través d'internet. És un aparador d'olis i vinagres, fruites i verdures, formatges, carns, embotits, conserves, vins, caves i licors. Cada producte enregistrat a la web ofereix una fitxa detallada amb les característiques del producte, lloc d'origen, varietat, dades del productor i les dades de contacte per realitzar la comanda. Els lliuraments de les comandes es fan a domicili, però els consumidors que ho prefereixin poden anar a buscar la seva compra directament al lloc d'origen.

Beneficis de la incorporació de la innovació

El portal promou el preu just i el consum regional, ja que els productes es poden classificar per lloc de procedència i, al mateix temps, incentiva la projecció internacional perquè, en estar enregistrat al web, els productors amplien les seves possibilitats de generació de negoci més enllà del seu territori. A més a més, atansa a agricultors i productors de zones rurals eines tecnològiques per comercialitzar directament

els seus productes en mercats globals que els posen en contacte directament amb els consumidors. Els productors aconseguixen un portal de publicitat i vendre directament els seus productes. És una oportunitat per als agricultors i els ramaders catalans, la primera baula de la cadena alimentària, per accedir directament, sense intermediaris ni coneixements tecnològics, a la publicitat i a la venda i distribució a través d'internet.

Trajectòria de l'empresa

Directodelcampo.com és un projecte de HYPERLINK "<http://www.grupointercom.com>" Grupo Intercom, líder a Espanya en la creació i desenvolupament de negocis a internet, sobretot classificats. InfoJobs, Softonic o Emagister pertanyen al grup. En els seus dotze anys d'experiència en el sector de les noves tecnologies ha creat més de trenta negocis a la xarxa. La companyia va ser fundada el maig de 1995 a Barcelona. Des dels seus inicis, Grupo Intercom s'ha caracteritzat pel seu afany d'innovació tecnològica constant i la seva capacitat de lideratge de projectes rendibles en diversos sectors. Els negocis forts financen els nous projectes, com és el cas de directodelcampo.com durant els seus tres primers anys. El nou portal, directodelcampo.com, duu un any a la xarxa. Els punts clau de la seva estratègia desenvolupen negocis a internet autònoms i focalitzats, assumir inversions reduïdes que proporcionen alta rendibilitat, buscar l'excel·lència en l'execució, aplicar criteris de qualitat i tenir una clara vocació internacional. La facturació de Grupo Intercom de 2006 fou de 31,5 milions d'euros i els beneficis abans d'impostos, de 12 milions d'euros. Actualment, a Grupo Intercom hi treballen més de 400 persones.

Candidats

Agroindústria

Raó social: Semen Cardona, SL

Innovació: Instal·lació d'un programa de gestió per a l'avaluació de les dosis seminals per a la millora de la traçabilitat i qualitat del producte

Adreça: Barri Segalers, s/n - 08261 Cardona (Barcelona)

Telèfon: 93 8691992

Gerent: M. Àngels Rial Vila

Responsable de qualitat: Salomé Gener Muñoz

Semen Cardona trasllada al porcí noves tècniques d'inseminació d'humans

Semen Cardona ha incorporat un sistema de computerització d'imatges que permet valorar d'una manera absolutament objectiva els paràmetres de motilitat i concentració d'un ejaculat, d'una dosi seminal. Està computeritzat per un software central i es pot veure per monitors. El programa interpreta els paràmetres de motilitat cèl·lula per cèl·lula i de la massa en general, i concreta la concentració d'espermatozoide, de cèl·lules espermàtiques que té per ejaculat o per mostra. L'empresa pot així fer un recompte d'entre 800 i 1.000 cèl·lules per determinació, al temps que grava les imatges en vídeo, la qual cosa, a la pràctica, significa un arxiu d'anàlisi que li permetrà en el futur recuperar les dades de qualsevol verro. És un programa adaptat de les tècniques reproductives en humans, anomenat Sperm Vision TM, creat per Minitub i basat en el software CASA creat per Hamilton Thorne en els anys 80, que s'ha adaptat a altres espècies.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Entre els beneficis de la innovació, Semen Cardona destaca l'objectivitat i la precisió de les avaluacions de cada avaluació de motilitat i la concentració, així com la gran quantitat d'informació que genera. També destaca que pot manipular aquesta informació, la pot compartir i la pot guardar en altres formats. Amb aquesta eina, la companyia ha fet un gran avenç en la millora del seu producte, la qual cosa la fa més competitiva. Al mateix temps, el programa ha millorat els seus sistemes de qualitat i de

traçabilitat, ja que davant qualsevol problema per part del client es pot rastrejar amb facilitat tota la informació sobre cada mostra de semen. En definitiva, el Sperm Vision TM ha aportat a la societat major control en la producció de les seves dosis de semen i la possibilitat d'oferir un producte de gran qualitat i molt competitiu.

Trajectòria de l'empresa

Semen Cardona va néixer fa vint anys per preparar dosis de semen que milloressin la cabanya porcina d'una explotació dels seus actuals propietaris, la família Coletes Rial. La societat va transformar les seves granges per dedicar-se a la multiplicació porcina i produir verres híbrides. Avui, la companyia, líder en vendes de semen a Catalunya, ven també a tot Espanya, Europa, Amèrica del Sud i fins i tot a les Filipines. Va començar amb quatre verros i ara en té 600. Disposa de tres centres d'inseminació artificial des dels quals atén les comandes de més de 250 clients. Acaba d'obtenir el certificat ISO 9001:2000 per a producció i distribució de semen de porc (línies maternes i finalitzador), assessorament per a centres d'inseminació artificial, anàlisi seminal (morfoanomalies espermàtiques i acrosomia) i controls sanitaris (anàlisi microbiològic, serologia i PCR). Per tal de millorar contínuament la seva qualitat, fa constants inversions en instal·lacions i recursos humans i manté contactes amb importants empreses del sector i centres d'investigació privats i públics. Amb el Departament de Reproducció de la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona i la Universitat de Girona ha firmat acords de col·laboració per diversos projectes d'investigació I+D.

Candidats

Agroindústria

Raó social: **Top 1 Nuevas Tecnologías, SL**

Innovació: Software de traçabilitat i gestió empresarial

Adreça: Plaça Pedres Blanques, 4 - 08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

Telèfon: 93 6306740

Gerent: Antonio Hernando Izquierdo

Contraza facilita la traçabilitat a la indústria agroalimentària

Top 1 Nuevas Tecnologías ha fabricat un software que denomina CONTRAZA, que la companyia personalitza per a cada empresa per tal de, per un costat, facilitar la traçabilitat que garanteix la seguretat alimentària i, de l'altre, facilitar la gestió. L'empresa treballa amb diversos mòduls perquè cada empresa esculli els que millor s'adapten al seu sector i al seu tipus de negoci. El mòdul de gestió agrícola enregistra els treballs del camp, detallant-ne els treballs, els costos i les dosis de productes que s'empren, al temps que ofereix una imatge aèria de les finques a partir del sistema informàtic del Ministerio de Agricultura, SIGPAC. El mòdul de traçabilitat permet enregistrar i mostrar el rastre dels productes amb l'ajuda d'un explorador, d'una manera similar a l'explorador de Windows. L'exploració pot ser ascendent, per veure el recorregut fins a un determinat punt; descendent, que permet veure el recorregut en pendent; o creuada, amb productes auxiliars per veure quins materials s'han utilitzat.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Contraza és un vestit a mida per garantir la traçabilitat de les empreses que, a més de complir la normativa, permet que cada companyia pugui oferir als seus clients una garantia sanitària i prestigi. Qualsevol empresa podrà retirar una partida concreta per qualsevol criteri, sanitari o de marca, la qual cosa genera en el client una confiança més gran. Segon la companyia, per al sector agrari és de gran utilitat, sobretot el mòdul de gestió agrícola. Aquest mòdul permet, amb un sol cop de vista i sense repassar informes, saber on són les terres. D'una mirada, pels tons dels colors, és possible fer una anàlisi de potassi.

Trajectòria de l'empresa

Top 1 Nuevas Tecnologías és a Sant Boi de Llobregat. Duu més de deu anys desenvolupant software propi per a empreses d'alimentació. Des de la creació de l'empresa, aquesta s'ha dedicat a la implantació de solucions a la indústria alimentària. Està especialitzada en les dificultats en la gestió que es puguin presentar en qualsevol indústria agroalimentària, bé sigui per implantació d'un sistema de traçabilitat, bé sigui per la posada en marxa d'una normativa de qualitat. Des de la seva seu central dóna cobertura a tot el territori nacional, directament o a través de consultors associats. La majoria dels seus clients es troben a Canàries, Galícia, Andalusia, les Balears i Catalunya.



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural**



RuralCat