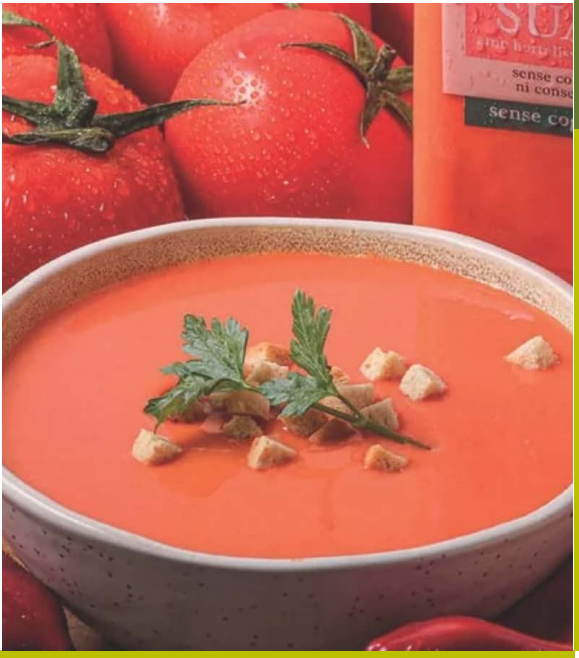

Digitalització i optimització dels processos a la indústria alimentària

Jornada tècnica

Barcelona, dimarts 17 de novembre de 2026

Presentació

L'objectiu de la jornada és optimitzar processos, reduir costos i guanyar competitivitat. No sempre les empreses tenen tota l'expertesa tecnològica dins de la seva organització. La innovació també consisteix a saber amb qui comptar. La Universitat Politècnica de Catalunya - BarcelonaTech (UPC) posa a la vostra disposició coneixement, tecnologia i capacitat d'innovació per afrontar reptes que, per si soles, potser no podríeu abordar. Treballem conjuntament amb les empreses per trobar solucions aplicables que permetin:

- Optimitzar i automatitzar processos.
- Millorar l'eficiència i la productivitat.
- Reduir consums, costos i pèrdues.
- Millorar la qualitat i la traçabilitat.
- Posar en valor les dades dels processos.
- Incorporar noves tecnologies i sistemes de control.

L'objectiu és molt concret: identificar reptes reals de la vostra empresa i explorar com la UPC us pot ajudar a convertir-los en oportunitats de millora i innovació. Perquè optimitzar no sempre requereix disposar de més recursos internament. De vegades, requereix trobar el soci tecnològic adequat. Vine a descobrir què podem fer junts. Una oportunitat per descobrir com la UPC pot ajudar la vostra empresa a optimitzar processos, innovar i ser més competitiva.

Lloc de realització

Ametller Origen Barcelona
C. Numància 47-53

Inscripcions

A través de RuralCat: Inscripcions

Per a més informació:
AgrotechUPC
Montse Solsona
Tel.: 646 678 300
A/e: info.agrotech@upc.edu

260622 / 2,25

Programa

9.30 h	**Registre d'assistents**
10.00 h	**Presentació i benvinguda de la jornada**
10.10 h	**Resultats de projectes útils per a l'empresa.** **Qualitat. Tecnologia intel·ligent per garantir una qualitat organolèptica constant dels productes (#AOSensor)** • Ingrid Aguiló. IRTA • Òscar Casas. UPC • Neus Mora. Ametller Origen **FRED. Instal·lacions frigorífiques més intel·ligents i eficients: monitorització i traçabilitat de la cadena del fred** • Sònia Martínez. Directora FREDHUB • Pere Moreno. FREDHUB • Xavier Castellví, Assolim Alimentària • Marisa Catalàn, UPC **AIGUA. Optimització del consum d'aigua a les plantes de producció càrnies** • Ernest Teniente. inLab FIB de la UPC • Jordi Garriga - BonÀrea
11.10 h	**Propers passos per impulsar la digitalització de les empreses del FoodService**
11.30 h	**Refrigeri networking**
12.15 h	**Cloenda de la jornada**

Organització

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA BARCELONATECH
agro Tech UPC
Foodservice CLUSTER

Col·laboració

AMETLLER ORIGEN
FRED HUB
bonÀrea
IRTA
assolim foodservices

Generalitat de Catalunya