



2n Fòrum de la indústria agroalimentària de Catalunya

La intel·ligència artificial,
el nou ingredient per a la competitivitat

14 de maig de 2025
Badalona Centre Internacional de Negocis - BCIN
c/ Marcus Porcius 1, Badalona
Inscripcions [aquí](#)



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

 Generalitat
de Catalunya

tothom El Govern de

- 9.00 h Inauguració - benvinguda institucional**
A càrrec de **Cristina Massot**, secretària general del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.
- 9.15 h Ponència: Pacte Nacional per a la Indústria**
A càrrec de **Pere Condom**, responsable de l'Àrea d'Anàlisi Estratègica del Departament d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya.
- 9.30 h Presentació de l'informe del Sistema Agroalimentari de Catalunya (SAC)**
A càrrec de **José María Gil**, director del Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari (CREDA) i professor d'Economia Agrícola a la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC).

IA I GESTIÓ DE RECURSOS (AIGUA I ENERGIA)

- 9.50 h Ponència: Optimització dels recursos hídrics i energètics amb IA**
A càrrec de **Xavier Domingo**, director d'IA Aplicada a Eurecat.
- 10.10 h Taula rodona**
Moderador: Xavier Domingo
Jordi Ferrer, director tècnic comercial a Depurtech
Joaquín Navarro, responsable de Sostenibilitat de Costa Brava Mediterranean Foods.
Joan Simó, *Chief Research and Development Officer* a Ametller Origen
Joaquim Daura, president del Clúster de l'Energia Eficient de Catalunya (CEEC).
Sergio Ponsá, director del Centre Tecnològic BETA.
- 10.50 h Pausa i networking**

TRAÇABILITAT EN LA INDÚSTRIA AGROALIMENTÀRIA

- 11.30 h Ponència: IA per a la transparència i la sostenibilitat en el consum**
A càrrec de **Alexis Álvarez**, cap de negoci a Icalia Solutions.
- 11.50 h Taula rodona**
Moderador: Alexis Álvarez
Raquel Calaf, assessora de Llet Nostra i Business Development.
María Eugenia Martín, *CEO* i cofundadora de ColorSensing.
Damià Villalobos, cap d'enginyeria de producte i procés a Miguel Torres, S.A.
Ferran Boadas, responsable jurídic a l'Associació de Fabricants i Distribuïdors AECOC.
Vicenç Sagalés, director industrial de Frit Ravich.

PROCESSAMENT INTEL·LIGENT I COMPETITIVITAT INDUSTRIAL

- 12.30 h Ponència: La IA en el processament i control de qualitat.**
A càrrec de **Lluís Martín Batlle**, consultor estratègic i de transformació digital de SINEGIS.
- 12.50 h Taula rodona**
Moderador: Lluís Martín Batlle
Joan Puig, director adjunt d'IRIS Technology Solutions.
Elena Fulladosa, investigadora a l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).
Josep Serra, responsable del celler La Vinyeta.
David Garcia Gassull, president de Splendid Food.
Jordi Duch, director industrial corporatiu de Noel.
- 13.30 h Dinar *networking*.** Espai gastronòmic per explorar la cuina catalana com a referent mundial, amb productes de proximitat i innovació culinària. Connexió entre tradició i modernitat mitjançant l'ús de la IA en la gastronomia.
- 15.00 h La política agroalimentària del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació**
A càrrec de l'Honorable Senyor **Òscar Ordeig**, conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.
- 15.30 h Ponència: Reptes en la indústria agroalimentària**
A càrrec de **Oriol Amat**, catedràtic d'economia financera i comptabilitat de la Universitat Pompeu Fabra (UPF).
- 16.00 h Ponència: Regulacions europees sobre IA i agroalimentació**
A càrrec de **Aranzazu Colom**, advocada del gabinet jurídic del Departament de la Presidència de la Generalitat de Catalunya.

INNOVACIÓ I CAPTACIÓ DE TALENT

- 16.30 h Ponència: La IA com a motor d'innovació.**
A càrrec de **Lluc Guarro**, director d'IA a Roca Salvatella.
- 16.55 h Taula rodona**
Moderador: Lluc Guarro
Alba Garcia, directora corporativa a R+D Costa Food.
Manel Simon, director general d'AFRUCAT.
Antoni Bandres, director d'Agricultura i Ramaderia a Danone Iberia / president Institut Làctic Català.
Jordi Caballero, Baker & R&D Global Bread Director Europasty
Eloi Montcada, cluster manager d'INNOVI
Pere Cornellà, director de Cafès Cornellà
- 17.45 h Conclusions i cloenda** a càrrec de **Joan Gòdia**, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia.

PONENTS I PARTICIPANTS



Pere Condom. Responsable de l'Àrea d'Anàlisi Estratègica del Departament d'Empresa i Treball. Més de 25 anys treballant en gestió de la investigació, en transferència de tecnologia i creació d'empreses tecnològiques, i ajudant a fer créixer l'ecosistema. Actualment, és director general d'Indústria del Departament d'Empresa i Treball.



José María Gil. Director del Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari (CREDA). Catedràtic d'Economia Agrícola de la UPC, director del Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari UPC-IRTA (CREDA) i director de la Càtedra Mercabarna-UPC de Prevenció del Malbaratament Alimentari. Al CREDA és responsable de l'equip d'anàlisi del comportament del consumidor.



Xavier Domingo. Director d'IA Aplicada a Eurecat. Ha estat professor associat al Departament d'Enginyeria Informàtica i Disseny Digital de la Universitat de Lleida. Ha participat en projectes d'investigació aplicada en el programa marc de la Comissió Europea i en el sector privat. És especialista en IA aplicada a sectors com l'industrial, el canvi climàtic, el cycle de l'aigua, l'agroalimentari, l'energètic o el logístic.



Jordi Ferrer. Director tècnic comercial a Depurtech. Llicenciat en Ciències Químiques. Diplomant en medi ambient. Actualment és directiu a Depuració i Tecnologia de l'Aigua, S.L., (Depurtech), empresa que cobreix el cycle integral del tractament d'aigües residuals industrials, urbanes i de purins donant respostes a tot allò que fa referència a l'estudi, tractaments de les aigües i subministraments de productes químics auxiliars, floculant i coagulants.



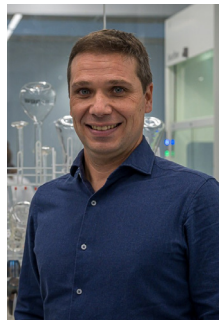
Joaquin Navarro. Responsable de Sostenibilitat de Costa Brava Mediterranean Foods. Professional amb més de quinze anys d'experiència en sistemes de qualitat i de seguretat alimentària, laboratori, medi ambient i higiene industrial (IFS, BRC, ISO14001). Àmplia experiència en disseny, implementació, certificació, seguiment d'indicadors i auditoria de sistemes.



Joan Simó. Chief Research and Development Officer a Ametller Origen. Directiu amb més de deu anys d'experiència en investigació en l'àmbit agroalimentari, primer com a investigador i posteriorment com a director científic. Ha estat coordinador de l'àmbit agroalimentari de la UPC gestionant projectes competitiu estatals i europeus i coordinant grups d'investigació.



Joaquim Daura. President del Clúster de l'Energia Eficient de Catalunya (CEECE). Llicenciat en Enginyeria Industrial i especialitzat en Tècniques Energètiques per la UPC, acumula més de vint anys en el sector, especialment en l'àmbit de la gestió energètica.



Sergio Ponsá. Director del Centre Tecnològic BETA. Enginyer químic i doctor en Ciència i Tecnologia Ambientals per la Universitat Autònoma de Barcelona. Des de l'any 2014, és el director del Centre Tecnològic BETA (Biodiversitat, Ecologia i Tecnologia Ambiental i Alimentària) de la Universitat de Vic. Membre de diferents grups de treball, consells i xarxes de treball.



Alexis Àlvarez. Cap de negoci a Icalia Solutions. Enginyer amb llarga experiència liderant projectes d'R+D+I en transformació digital per als sectors de la indústria 4.0, les ciutats intel·ligents, e-salut i *e-learning* tant en l'àmbit nacional com en l'internacional.



Raquel Calaf. Assessora de Llet Nostra i Business Development. Llicenciada en Economia i màster en MBA i en Màrqueting per Esade amb llarga experiència en desenvolupament de negocis en els sectors químics, biotecnològic i de protecció de cultius. Ha assessorat i desenvolupat plans de negocis per a empreses i consells d'administració d'Helios, Llet Nostra-Ramaders del Gas Natural, BASF, Bedoukian Research Inc, Provivi, entre altres. També ha col·laborat com a docent en projectes d'emprenedoria a la UPF.



María Eugenia Martín. CEO i cofundadora de ColorSensing. Enginyera industrial i màster en Innovació i Emprenedoria. L'any 2018 va crear ColorSensing, on va desenvolupar una revolucionària solució *packaging* intel·ligent per ajudar els fabricants i distribuïdors d'aliments envasats a incrementar la seva rendibilitat en reduir el malbaratament alimentari.



Damià Villalobos. Cap d'Enginyeria de Producte i Procés a Miguel Torres, SA. Enginyer informàtic amb programa de gestió d'Esade. Fa més de vint anys que treballa en operacions i els últims deu com a responsable operatiu del procés de desenvolupament de nous productes, un procés clau per a la majoria d'empreses. Actualment, és el cap d'Enginyeria de Producte i Procés a Miguel Torres, S.A.



Ferran Boadas. Responsable jurídic a l'Associació de Fabricants i Distribuïdors (AECOC). Llicenciat en Dret amb Màster de l'Advocacia ha estat advocat per a diferents empreses del sector agroalimentari i tecnològic. Des de l'any 2021 és responsable jurídic de l'Associació AECOC.



Vicenç Sagalés. Director Industrial de Frit Ravich. Enginyer en Indústria Alimentària i Organització Industrial, amb més de vint anys d'experiència en Operacions i Innovació. Com a director industrial, es concentra a aportar valor a les operacions mitjançant la millora de processos i el canvi organitzatiu, el desenvolupament d'equips d'alt rendiment, projectes d'innovació de processos i productes, la transformació digital i la innovació tecnològica col·laborativa.



Lluís Martín Batlle. Consultor estratègic i de transformació digital de SINEGIS. Consultor directiu amb llarga experiència en mercats amb un alt grau d'exigència de millora continuada. Especialista en identificació i implementació d'eines per facilitar la transformació digital de les empreses.



Joan Puig. Director adjunt d'IRIS Technology Solutions. Llicenciat en Enginyeria en Organització Industrial i Electrònica. Director adjunt d'IRIS Technology Solutions, empresa fundada el 2007 a Barcelona com a proveïdors de solucions d'enginyeria basades en fotònica i intel·ligència artificial. Sota la marca VISUM exporta dispositius NIR, RAMAN i de visió *hiperespectral*, per a l'anàlisi en temps real de paràmetres crítics de processos.



Elena Fulladosa. Investigadora a l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA). Llicenciada en Biologia i doctora en Biotecnologia per la Universitat de Girona. Investigadora en el Programa de tecnologia alimentària de l'IRTA. Els últims anys ha treballat en la implementació de noves tecnologies en la indústria alimentària per a l'optimització dels processos d'elaboració i caracterització nutricional dels aliments.



Josep Serra. Responsable del celler La Vinyeta. Fundador del celler La Vinyeta a l'Alt Empordà, va iniciar el projecte el 2002 amb Marta Pedra. Enòleg compromès amb la sostenibilitat, ha convertit el celler en un referent de producció vinícola ecològica i enoturisme, amb vins de varietats locals i un enfocament que integra ramaderia i biodiversitat. La Vinyeta és avui sinònim d'innovació i respecte pel medi ambient.



David Garcia Gassull. President de Splendid Food, CEO i gerent de Splendid Foods Group. Directiu d'aquest grup elaborador d'embotits d'alta gamma, així com productor de pollastres i plats de cinquena gamma ecològics.



Jordi Duch. Director industrial corporatiu de Noel. Més de vint-i-cinc anys d'experiència en el sector alimentari a diferents posicions, com la Direcció d'Enginyeria, la Direcció d'Operacions, la Direcció de Fàbrica i la Direcció de Qualitat.



Oriol Amat. Catedràtic d'Economia Financera i de la UPF BSM i president de l'Observatori de la PIME. Catedràtic d'Economia Financera i Comptabilitat de la Universitat Pompeu Fabra (UPF) des de 2001. Les seves línies de recerca inclouen l'anàlisi dels factors d'èxit de les organitzacions i els aspectes ètics de les finances.



Aranzazu Colom. Advocada del Gabinet Jurídic del Departament de la Presidència de la Generalitat de Catalunya. Llicenciada en Dret i màster en Dret (intensificació Dret del treball i Recursos Humans) per ESADE-Facultat de Dret de la Universitat Ramon Llull. S'incorpora al cos d'advocacia de la Generalitat en la Direcció General de Serveis Consultius i Coordinació Jurídica el 2009, on ha estat advocada adscrita a la Direcció del Gabinet Jurídic.



Lluç Guarro. Director d'Intel·ligència Artificial a Roca Salvatella. Economista amb màster MBA i en Intel·ligència Artificial, és director d'IA a RocaSalvatella, on coordina projectes i solucions vinculats a la transformació d'organitzacions i negocis, la innovació i la IA i les dades.



Alba Garcia. Directora corporativa R+D Costa Food. Llicenciada i doctora en Química, és directora corporativa del Grup Empresarial Costa, empresa que està present en els sectors agroalimentaris, d'energies renovables, d'automoció, de salut i hotelier i immobiliari amb diferents marques, i que treballa sota un model global de sostenibilitat econòmica, social i mediambiental.



Manel Simon. Director general d'AFRUCAT. Enginyer agrònom per la Universitat de Lleida, màster MBA per l'Escola de Negocis La Salle, PDG per ESADE i màster en Direcció d'Operacions per la UPC. Directiu amb àmplia experiència en producció, qualitat, logística, màrqueting i desenvolupament de producte.



Antoni Bandres. Director Agricultura i Ramaderia Danone Iberia / president Institut Làctic Català. Economista i MBA d'ESADE. Director d'Agricultura i Ramaderia a Danone Iberia. És president de l'Institut Làctic Català i de l'Associació Espanyola de Fabricants de logurt (AEFY). Membre del Consell de Direcció de la Federació Espanyola Indústries Làctiques (FENIL) i de la *European Dairy Association* (EDA).



Jordi Caballero. Baker & R&D Global Bread Director Europasty. Pertany a una segona generació de forners amb dedicació per conservar la tradició i l'ofici. Des que era petit va treballar amb la seva família al forn de pa fins que va fer el salt industrial implementant la tecnologia de les masses congelades i el pa precuit a Espanya amb Europasty.



Eloi Montcada. Cluster Manager d'INNOVI. Directiu a INNOVI, associació sense ànim de lucre que té per objectiu impulsar la innovació en tota la cadena de valor vitivinícola per fer-la més competitiva. Enginyer agrònom, enginyer tècnic en hortofructicultura i jardineria, i postgraduat en gestió ambiental de l'empresa. En Agricultura europea compta amb més de vint anys d'experiència en els camps de la sostenibilitat i la innovació.



Pere Cornellà. Director de Cafès Cornellà. Directiu amb trenta anys d'experiència en el món del cafè torrat a Espanya i amb llarga experiència en innovació en la comercialització del cafè dins del sector Horeca. Actualment és director d'aquesta empresa catalana torradora de cafè des de 1920.



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya

El Govern de
Tothom!!!