

Gerard Masferrer (UVic) i Xavier Puigdevall (Escola Agrària de l'Empordà) guanyen el premi INNOVACC en l'àmbit carni

Amb una dotació econòmica per a cada guardonat i centre de 5.000 euros, també ofereix un contracte de treball en una empresa del sector



Foto de família amb alguns dels guardonats en el premis INNOVACC d'enguany. | INNOVACC.

La tercera edició del Premi INNOVACC a la innovació tecnològica en l'àmbit carni (2018-2019), emmarcat en l'assemblea general extraordinària de l'Associació catalana d'innovació del sector carni porcí (<https://www.innovacc.cat>) (el clúster carni porcí català), va tenir lloc aquest dimecres al restaurant La Deu d'Olot, que va guardonar, en la categoria de Batxillerat/FP, Xavier Puigdevall Palomeras, de l'Escola Agrària de l'Empordà, i, en la categoria Universitat, Gerard Masferrer Caralt, de la Universitat de Vic.

Xavier Puigdevall va ser premiat pel seu projecte de cycle formatiu de grau superior de Processos i Qualitat en la indústria alimentària sobre 'Ús d'un cultiu iniciador en un producte curat?'. El tutor del centre educatiu ha estat Sergi Altarriba. El projecte s'ha realitzat amb la col·laboració de l'empresa Carnisseria Nadal de Sarrià de Ter i Bordils.

En el cas de Gerard Masferrer, ha estat pel seu projecte de doctorat industrial de Ciències Experimentals i Tecnologies sobre 'Optimització del procés industrial d'escorxadors utilitzant tècniques de modelització, tractament de dades i classificació automàtica?'. Els tutors del centre educatiu han estat Pere Martí i Moisès Serra. El projecte s'ha realitzat amb la col·laboració de l'empresa Matadero Frigorífico del Cardoner SA (MAFRICA), de Sant Joan de Vilatorrada.

El premi consisteix en 10.000 €, amb 5.000 € per a cadascuna de les dues categories Batxillerat/FP i Universitat. Aquests 5.000 € es reparteixen al 50% entre l'estudiant i el centre educatiu on s'ha realitzat el projecte. També, s'ofereix als guanyadors un contracte de treball en una empresa del sector carni porcí català.

La composició del Jurat del Premi ha estat: Jacint Arnau (IRTA), Esteve Espuña (ESPUÑA), Narcís Cañigueral (MONTER), Ignasi Pons (FECIC), Llorenç Freixanet (METALQUIMIA), Ricard Parés (PORCAT), Joan Martí (ACCIÓ), Jaume Sió (DARP) i Narcís Grèbol (ex secretari d'INNOVACC).

Després de la recepció de diverses candidatures i una avaluació inicial, el Jurat del premi va escollir el mes de juliol de 2019 les candidatures finalistes per a cada categoria. El passat mes novembre el Jurat va fer a INNOVACC l'avaluació final dels projectes finalistes d'aquesta 3a edició del premi a la innovació tecnològica en l'àmbit carni.

Premi INNOVACC 2019-2020

Actualment s'estan realitzant xerrades informatives referents a la 4a edició del Premi INNOVACC a la innovació tecnològica en l'àmbit carni, a diferents centres educatius de Catalunya. Es manté la dotació econòmica de 10.000 €, igualment dividits en 5.000 € per a la categoria Premi Batxillerat/FP i 5.000 € per a la categoria Premi Universitat.

El termini de presentació de candidatures d'aquesta 4a edició és del 27 de juliol de 2019 al 24 de juliol de 2020. S'hi poden presentar estudiants que hagin presentat el projecte final d'estudis en aquest període. Tots els alumnes han d'estar matriculats en un centre educatiu de Catalunya.

+info: www.innovacc.cat/2018/10/08/premi-innovacc-3a-edicio/.
(<http://www.innovacc.cat/2018/10/08/premi-innovacc-3a-edicio/>)

INNOVACC avui

INNOVACC és el clúster del sector carni porcí català. L'Associació Catalana d'Innovació del Sector Carni Porcí (INNOVACC) ja té 11 anys de trajectòria durant els quals ha crescut i s'ha consolidat com a clúster d'aquest sector per a tot el territori català. Actualment agrupa 103 associats, 88 empreses i 15 institucions. Les empreses associades tenen una facturació total superior als 4.300 milions d'euros i més de 17.000 treballadors.

L'entitat reuneix firmes de tota la cadena de valor (ramaderia, escorxadors, sales de desfer, transformadors de carn, fabricants de maquinària, serveis logístics, fabricants d'additius, tractament de residus i valorització de subproductes, enginyeries, consultories, laboratoris sanitaris i solucions d'higiene...), a més d'institucions relacionades amb el sector situades a l'entorn de les empreses (universitats, cambres de comerç, centres de recerca, associacions professionals...).

L'objectiu principal del clúster és enfortir la competitivitat de les empreses mitjançant la innovació i la cooperació.