



Reptes i innovacions per a l'impuls de la bioeconomia circular: jornada informativa i taller participatiu

Divendres 17 de desembre a les 9:30h

9:30h Benvinguda i presentació de la jornada. Carmen Carretero, directora científica del Campus Alimentació i Gastronomia.

09:45h Presentació de l'Estratègia de la bioeconomia de Catalunya per al període 2021– 2030. Jaume Sió, subdirector general de transferència i innovació agroalimentària a la Generalitat de Catalunya.

10:15h Casos d'èxit:

- **10:15h K-EcoFertilizer: Desenvolupament d'un nou procés de recuperació d'estruvita potàssica utilitzable com a fertilitzant amb aplicació al tractament de purins de porc.** Dr. Albert Magrí Aloy, co-investigador principal.

Entitats Participants: Granges Terragrisa S.L., Universitat de Girona-(LEQUIA), Fundació Mas Badia (IRTA), Depurtech i la Cooperativa Agropecuària de Sant Martí de Tous SCCL.

L'objectiu del projecte *K-EcoFertilizer* és generar nou coneixement i expertesa pel desenvolupament d'un procés de recuperació de fosfat-potàssic-magnèsic [$MgKPO_4 \cdot 6H_2O$], mineral també conegut com estruvita potàssica o K-estruvita, mitjançant una precipitació induïda químicament, i durant el tractament de purins de porc. L'interès del procés radica en produir un material ric en fòsfor (P) i potassi (K) per tal de poder valoritzar-lo com a fertilitzant en el marc agrari. La cristallització i posterior precipitació de la K-estruvita necessita d'un pretractament que redueixi la concentració de nitrogen (N) amoniacal, ja que aquest element és un antagonista del K durant la formació del mineral. A més, una baixa capacitat tampó del medi on té lloc la reacció es avantatjosa per al procés, al comportar un menor consum de reactius químics per tal d'adequar-ne el pH. En aquest context, dins el projecte *K-EcoFertilizer*, el procés de precipitació de K-estruvita s'aplicarà al tractament d'efluents de sistemes de nitrificació-desnitrificació (NDN), els quals tenen una baixa concentració en N però un contingut significatiu en K (nutrient majoritari respecte a N i P), així com una capacitat tampó força reduïda en comparació amb els purins inicials (degut al tractament biològic). Després de la precipitació s'obté una aigua tractada apta per ser reutilitzada pel reg de conreus adjacents. El projecte es vertebrava en quatre grans eixos, o objectius parcials, que a la vegada són activitats del projecte: "Anàlisi d'aplicació", "Assajos al laboratori", "Pilotatge" i "Valorització agronòmica".

- **10:30h Ratpenats i arrossars. Com la biodiversitat afavoreix els cultius.** Xavier Puig Montserrat, investigador del Museu de Ciències Naturals de Granollers.

Entitats participants: Grup de Recerca Biologia Animal de la UdG, Museu de Ciències Naturals de Granollers, Agrupació de Defensa Vegetal de l'Arròs i Altres Cultius del Delta de l'Ebre, Associació de Defensa Vegetal (ADV) de l'Arròs de Pals, Servei de Control de Mosquits de la Badia de Roses i del Baix Ter.

Analitzem els serveis ecosistèmics de regulació que els ratpenats exerceixen en els arrossars. Els ratpenats depreden tant sobre plagues agrícoles (arnes i quironòmids) com sobre vectors de malalties humanes (mosquits). La intensitat amb la que segueixen els moviments de les plagues per alimentar-se'n depèn del compromís cost-benefici, canviant les seves zones d'alimentació de forma evident quan hi ha plagues de major mida. L'impacte econòmic en quant als costos evitats de pesticida per hectàrea y any s'ha estimat en uns 50€.

- **10.45h Sostenibilitat pesquera i salut humana: valorització dels peixos poc preuats a través del seu contingut en omega 3 en el marc d'una dieta sana (Dieta Mediterrània).** Stefania Minuto Responsable de divulgació per a la Càtedra Oceans i Salut Humana de la UdG i investigadora del grup de recerca SeaHealth.

Entitats participants: Càtedra Oceans i Salut Humana, grup de recerca SeaHealth de la UdG, GALP Costa Brava, Gremi de Peixaters de Catalunya, Confraria de Pescadors de Roses, IRTA Monells, Institut Català d'Oncologia (ICO), Institut Català de la Salut.

El consum de peixos poc valorats d'espècies que han perdut valor gastronòmic o que augmenten a les nostres costes a causa del canvi climàtic té 2 beneficis potencials: un major rendiment econòmic pels pescadors i una disminució de la pressió sobre estocs pesquers sobreexplotats. Aquests peixos aporten Omega 3 alternatius que hem estudiat des d'una perspectiva de sostenibilitat pesquera i de salut humana.

11.00h Torn obert de preguntes

11.15h Taller participatiu per a la identificació de reptes a l'entorn de la bioeconomia

12.30h Finalització de la sessió

Informació i inscripcions: <https://acortar.link/txvUpu>

Organitzat per:

