

divendres, 11 de desembre de 2015

# Carme Rusalleda i Pau Garcia Milà, en la jornada 'Endavant'

## La trobada inclou una taula rodona amb emprenedors lleidatans

La cuinera catalana copropietària dels restaurants Sant Pau, a Sant Pol de Mar i a Tòquio, i Moments, a Barcelona -tots tres sumen set estrelles Michelin-, Carme Rusalleda, és una de les ponents de la jornada d'emprenedoria [Endavant](#) [



Carme Rusalleda. FOTO: Monmar Comunicació (CC BY-SA 2.0)

[http://www.catedraemprenedoria.udl.cat/sites/default/files/Programa\\_J-ENDAVANT\\_0.png](http://www.catedraemprenedoria.udl.cat/sites/default/files/Programa_J-ENDAVANT_0.png) ] que tindrà lloc dilluns vinent, a l'Auditori del centre de Cultures i Cooperació Transfronterera del campus de Cappont. En la seua conferència, *De Catalunya al món: una experiència empresarial d'èxit*, Rusalleda farà un recorregut per la seua trajectòria professional que, basada en la innovació i tradició culinària catalana, l'ha dut fins a Japó.

Organitzada conjuntament per la [Càtedra Santander d'Emprenedoria Universitària de la UdL](#) [ <http://www.catedraemprenedoria.udl.cat/> ] i [GlobaLleida](#) [ <http://www.globalleida.org/> ], la jornada 'Endavant' pretén conèixer experiències emprenedores de la mà dels seus protagonistes, reflexionar sobre la gestió del talent a les organitzacions i escoltar experts dels món acadèmic i empresarial.

Així, un altre dels ponents més populars que hi participaran, és el jove empresari Pau Garcia Milà, que amb 17 anys va fundar la seua primera empresa, eyeOS, adquirida després per Telefònica. Nomenat Innovador de l'Any al 2011, Garcia Milà parlarà sobre com transformar una bona idea en una realitat, com aprendre a relativitzar el fracàs i com hauria de canviar l'entorn perquè les bones idees triomfessin en una empresa o un país. *De la idea a l'acció*, és el títol de la seua xerrada, que obrirà la jornada i que ja ha pronunciat en diferents indrets.

Per acabar, els organitzadors han previst una taula rodona d'experiències empresarials, algunes sorgides des de la Universitat. Aquest és el cas de Dietary Molecular Diagnostics SL, una *spin-off* de la UdL que ofereix solucions terapèutiques a professionals, sobretot de la nutrició, i diagnòstics als consumidors sobre factors genètics, metabòlics i dietètics. També *Invelon Technologies*, creada per dos graduats de la Universitat de Lleida i especialitzada en impressió 3D i desenvolupament d'*apps* per a mòbils.

A la taula rodona hi participaran també les empreses lleidatanes Infoporc SL, especialitzada en producció porcina, sanitat, salut i benestar animal, i Neodiagnostica SL, laboratori de genètica i toxicologia forense.

