

# Mención por la graduada en Derecho Nayara Avril García Martínez, por La responsabilidad patrimonial de la Administración Sanitaria en el ámbito de la violencia obstétrica.

Que tuvo como tutor el profesor Antonio Ezquerro Huerva.



Dos proyectos empresariales, uno del *startup* creada por graduados de la Universitat de Lleida (UdL) *Promix*, y de Ilerfred (Industrial Leridana del Frío SL), han sido los ganadores de la tercera edición de los [Premios Santa Alumni UdL al Emprendimiento y la Ocupación](#) [ [/sites/Alumni/ca/comunitat/premi-santander-emprenedoria-ocupacio/3r\\_premisantanderalumniudl\\_2023/](/sites/Alumni/ca/comunitat/premi-santander-emprenedoria-ocupacio/3r_premisantanderalumniudl_2023/) ] en categorías Idea y Hecho, respectivamente. La entrega de los galardones, dotados con un total de 8.000 euros: tenido lugar este jueves al atardecer en el Salón Víctor Siurana del Rectorado, presidido por el rector de la Jaume Puy.

En cuanto a *Promix* se trata de una barra automática de bebidas destinada a mercados de gran consumo acontecimientos multitudinarios (festivales de música, conciertos o discotecas de gran aforo) mediante el alquiler máquinas dispensadoras de alta capacidad. Son seis puntos de venta donde el cliente hace la compra a través una pantalla táctil digital, selecciona la bebida que quiere consumir y realiza el pago con una pulsera NFC. Su reduce las colas, los costes de personal y los gastos de gestión.

El jurado del Premio, dotado en esta categoría con 4.000 euros en dos pagos, ha valorado "la capacidad de recientes titulados de la UdL para detectar una demanda del mercado no atendida y crear una empresa para dar solución con valor económico y que presenta un diseño de una tecnología y maquinaria compleja". *Promix* presentado por el graduado en Administración de Empresas por la UdL, Arnau Camps Arasa, ya ha recibido premios de la UdL: el de Premios a los Trabajos de Final de Grado (TFG) relacionados con el [emprendimiento y la creación de empresas 2023](#) [ <https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/Una-barra-automatica-de-begudes-premi-Catedra-demprenedoria/> ] el del [Concurso de ideas de negocio innovadoras para el logro de los ODS 2022](#) [ <https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/Una-barra-automatica-de-begudes-per-a-esdeveniments-multitudinaris/> ], ambos de la Cátedra Santander de Emprendimiento de la UdL.

El premio en la categoría Hecho, dotado con 4.000 euros más, ha estado por *Modul Green*, de Ilerfred. Se trata un complemento al software Isvcad desarrollado por esta empresa leridana que habilita la conversión de la energía excedente procedente de fuentes renovables (generalmente, placas fotovoltaicas o molinos de viento) en forma energía térmica. Esta conversión se lleva a cabo mediante la capacidad de autoregulación de las instalaci

frigoríficas en función de los productos almacenados y sus características. El módulo Green permite a sus usuarios minimizar el consumo de energía procedente de la red eléctrica convencional y optimizar la eficiencia de producción del sistema de energía renovable, lo cual comporta una reducción de los costes asociados al consumo energético simultáneamente, disminuye las emisiones de gases contaminantes con efecto invernadero.

El jurado -formado por representantes de Alumni, la UdL, Banco Santander, PIMEC y el Parque Científico Tecnológico Agroalimentario de Lleida (Agrobiotech)- ha destacado "la apuesta por la innovación desde interior propia empresa, que dispone de un equipo de investigación con titulados y tituladas de la UdL, y el desarrollo de software propio e innovador para garantizar la eficiencia energética y la calidad de productos alimentarios, que ajusta a los objetivos específicos de la convocatoria, alineada en el programa Horizon Europe 2021-2027 de la UE y los ODS de la Naciones Unidas".