

# INNOVAR CON ÉXITO

## XORNADAS DE BROKERAGE



## CATÁLOGO DE SERVICIOS

## Catálogo de Servizos Científicos e Tecnolóxicos

INSTITUCION PARTICIPANTE: ANFACO-CECOPECA .....	5
INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓXICO DA CARNE ...	6
INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: AULA DE PRODUCTOS LÁCTEOS – UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA .....	7
INSTITUCION PARTICIPANTE: CITI (CENTRO DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA E INNOVACIÓN DA UNIVERSIDADE DE VIGO) .....	8
INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: INSTITUTO PIAGET .....	10
INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO .....	11
INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: UNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA.....	<b>Erro</b>
<b>Marcador non definido.</b>	
INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: UNIVERSIDADE DO MINHO .....	13
INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO.....	14
INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: CENTRO DE INVESTIGAÇÃO QUÍMICA DA UNIVERSIDADE DO PORTO (CIQUP).....	16
INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: REQUIMTE.....	17

<b>Entidades:</b>	<b>Contactos:</b>	
<b>Rede REAL</b>	<a href="mailto:brokerage@rede-real.eu">brokerage@rede-real.eu</a>	
<b>INSTITUTO PIAGET</b>	Teresa Rocha Ana Cristina Freitas	<a href="mailto:teralex@viseu.ipiaget.org">teralex@viseu.ipiaget.org</a>
<b>INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO</b>	Manuela Vaz Velho Rui Alves	<a href="mailto:ritapinheiro@estg.ipv.pt">ritapinheiro@estg.ipv.pt</a>
<b>UNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA</b>	Manuela Pintado Paula Castro Ana Gomes Eduardo Luis Cardoso Fátima Poças Paula Teixeira António Couto César Ferreira	<a href="mailto:elcardoso@esb.ucp.pt">elcardoso@esb.ucp.pt</a>
<b>UNIVERSIDADE DO MINHO</b>	José Teixeira António Vicente	<a href="mailto:jateixeira@deb.uminho.pt">jateixeira@deb.uminho.pt</a> <a href="mailto:claudia.araujo@deb.uminho.pt">claudia.araujo@deb.uminho.pt</a>
<b>UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO</b>	Eduardo Rosa Alberto Baptista Mário Teixeira	<a href="mailto:abaptist@utad.pt">abaptist@utad.pt</a> <a href="mailto:nunopmg@gmail.com">nunopmg@gmail.com</a>
<b>CENTRO DE INVESTIGAÇÃO QUÍMICA DA UNIVERSIDADE DO PORTO</b>	Nuno Mateus	<a href="mailto:nbmateus@fc.up.pt">nbmateus@fc.up.pt</a>
<b>REQUIMTE</b>	Beatriz Oliveira Cristina Matos Pilar Gonçalves	<a href="mailto:beatoliv@ff.up.pt">beatoliv@ff.up.pt</a>
<b>ANFACO</b>	Xosé Ramon	<a href="mailto:xrvazquez@anfaco.es">xrvazquez@anfaco.es</a>
<b>FUNDACION CENTRO TECNOLOXICO DA CARNE</b>		<a href="mailto:raquelalonso@ceteca.net">raquelalonso@ceteca.net</a>
<b>AULA DE PRODUCTOS LÁCTEOS – UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA</b>	Sérgio Martínez Alonso	<a href="mailto:eva@apl.lugo.usc.es">eva@apl.lugo.usc.es</a>
<b>CITI – UNIVERSIDADE DE VIGO</b>	Xosé Antón Vila Sobrino	<a href="mailto:Proxectos.citi@uvigo.es">Proxectos.citi@uvigo.es</a>
<b>PÓLO DE COMPETITIVIDADE E TECNOLOGIA AGRO-ALIMENTAR</b>	Ondina Afonso	<a href="mailto:ondina.afonso@portugalfoods.org">ondina.afonso@portugalfoods.org</a>

**CENTROS DE INVESTIGACIÓN – GALICIA**

## INSTITUCION PARTICIPANTE: ANFACO-CECOPESCA

### Perfil do participante

<b>Sectores de actividade:</b>	Transformación de productos de la pesca y de la acuicultura.
<b>Actividades:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Optimización de procesos de producción de conservas, congelados, acuicultura y alimentarios en general. Nuevas tecnologías de proceso.</li><li>• Desarrollo de nuevos envases, (nuevos materiales, envases activos, etiquetado inteligente).</li><li>• Optimización y desarrollo de procesos alimentarios y equipos.</li><li>• Alimentación y salud.</li><li>• Optimización de productos alimentarios.</li><li>• Valorización de co-productos de la pesca y residuos.</li><li>• Desarrollo de nuevos métodos que pretende la calidad y seguridad alimentaria (contaminantes bióticos e abióticos, toxinas marinas...)</li></ul>
<b>Palabras Clave:</b>	Calidad y seguridad alimentaria; valorización, alimentación y salud; nuevos procesos y productos alimentarios; envases activos e inteligentes.
<b>Vínculo da Institución:</b>	<a href="http://www.anfaco.es">www.anfaco.es</a>

### Competencias:

<b>Título:</b>	ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS (ANFACO-CECOPESCA)
<b>Resumo:</b>	La ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS (ANFACO-CECOPESCA) es una asociación empresarial, sin ánimo de lucro, con más de un siglo de trayectoria (sus orígenes se remontan a la Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo, fundada en 1904), que en base a su vocación de servicio, representación, defensa y promoción de los intereses económicos, sociales y profesionales de sus asociados, pone a su servicio sus modernas instalaciones y su cualificado personal, como asociación plurisectorial representativa de diferentes sectores ligados a la transformación de productos de la pesca y la acuicultura.
<b>Descripción detallada:</b>	ANFACO-CECOPESCA integra a más de 220 empresas vinculadas al sector industrial transformador de productos de la pesca y de la acuicultura y de:
<b>Aspectos innovadores /vantaxes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conservas, semiconservas y salazones de pescados y mariscos.</li><li>• Congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar.</li><li>• Aceites y harinas de pescado.</li><li>• Bacalao y Salazones.</li><li>• Ahumados de pescado.</li><li>• Materias primas.</li><li>• Envases y embalajes.</li><li>• Maquinaria.</li><li>• Comercializadores de productos del mar.</li><li>• Organizaciones y asociaciones.</li><li>• Servicios auxiliares.</li><li>• Productos conservados.</li></ul> <p>Todas ellas empresas representativas de un "cluster" plurisectorial tan importante para la economía Gallega y Española como es el sector Industrial Transformador y Conservero de Productos del Mar.No obstante,hay que destacar el carácter internacional de ANFACO-CECOPESCA,dado que cuenta entre sus asociados con empresas de distintos países Europeos y Latinoamericanos.</p>

### Tipo de socio que busca:

Empresa alimentaria (principalmente del sector transformador del pescado y marisco)

### Algunha proposta de actividades de I+D+i:

## INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓGICO DA CARNE

### Perfil do participante

<b>Sectores de actividade:</b>	Investigación y desarrollo
<b>Actividades:</b>	<p>1º) Servizos ás empresas agroalimentarias:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Servizos orientados a produtos (alimentos de quinta gama, sistemas de envase, etc).</li><li>• Servizos orientados a las tecnologías (ensayo de nuevas técnicas de producción, nuevas tecnologías aplicadas a los procesos transformadores, etc).</li><li>• Simulación y control de procesos y productos llevados a cabo en la planta piloto.</li><li>• Servizos de análisis. Los laboratorios del centro prestan servizos de análisis físico-química, cromatografía e microbiología e alimentos, auga, terras, etc.</li><li>• Análisis sensorial.</li><li>• Autenticidad alimentaria</li></ul> <p>2º) <u>I+D+i no ámbito agroalimentario:</u> El CTC tiene en marcha una variedade de iniciativas de investigación a través de proyectos de I+D+i</p> <p>Principales líneas de investigación</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ <b>Nuevas producciones animales</b></li><li>✓ <b>Estudios sobre productos</b></li><li>✓ <b>Nuevos cultivos</b></li><li>✓ <b>Otras novedosas líneas de investigación</b></li></ul> <p>3º) <u>Asesoramiento y transferencia tecnológica al sector agroalimentario:</u></p> <p>4º) <u>Formación</u></p>
<b>Palabras Clave:</b>	investigación, desarrollo, innovación, sector cárnico
<b>Vínculo da Institución:</b>	<a href="http://www.ceteca.net">www.ceteca.net</a>
<b>Competencias</b>	
<b>Título:</b>	
<b>Resumo:</b>	El Centro Tecnológico da Carne se constituye como una herramienta de competitividad al servicio del sector agroalimentario de Galicia.
<b>Descrición detallada:</b>	<p>Su actividad se organiza en torno a cuatro ejes fundamentais de actuación:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Servizos a empresas (análisis, trazabilidad, seguridad y calidad alimentaria, APPCC, etc).</li><li>- I+D+i</li><li>- Formación</li><li>- Asesoramiento y transferencia tecnológica a los agentes del sector.</li></ul> <p>El CTC ofrece un amplio abanico de servizos encaminados a que la calidad, la seguridad y la innovación estén plenamente integrados en la estrategia de negocio del sector agroalimentario.</p>
<b>Aspectos innovadores /vantaxes</b>	Los servizos prestados, las instalaciones, la tecnología y la elevada cualificación de su equipo humano hacen del CTC un socio estratégico de las empresas agrarias y agroalimentarias para la coordinación y ejecución de sus proyectos y la solución de problemas concretos.
<b>Tipo de parceiro que procura:</b>	
Empresas da industria alimentar	
<b>Algunhas propostas de actividades de I+D+i:</b>	

## INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: AULA DE PRODUCTOS LÁCTEOS – UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

### Perfil do participante

<b>Sectores de actividade:</b>	Sector alimentario en general, principalmente al Sector Lácteo.
<b>Actividades:</b>	Cursos, proyectos, consultoría y asistencia técnica.
<b>Palabras Clave:</b>	Desarrollo de nuevos productos, yogur, leches fermentadas, queso, leche, postres lácteos, derivados lácteos, nata, mantequilla, ultrafiltración, osmosis inversa, nanofiltración, microfiltración, suero, valorización de coproductos, tratamientos térmicos, UHT, envasado aséptico, reología, propiedades físicas, análisis sensorial.
<b>Vínculo da institución:</b>	<a href="http://www.todolacteo.com/">http://www.todolacteo.com/</a>

### Competencias

<b>Título:</b>	FORMACIÓN, INVESTIGACIÓN, DESARROLLO, INNOVACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA EL SECTOR LÁCTEO Y ALIMENTARIO.
<b>Resumo:</b>	El Aula de Productos Lácteos es un laboratorio de la Universidad de Santiago de Compostela, nace en 1992 con el objetivo de ofrecer un servicio integral al sector lácteo en las áreas de I+D+i, formación y asistencia técnica, posee por tanto una amplia experiencia en el sector.
<b>Descrición detallada:</b>	<p>Las principales actividades desarrolladas en el APL:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>I+D:</b> En el ámbito de la innovación la actividad del Aula de Productos Lácteos se centra en el desarrollo de nuevos productos y procesos innovadores.</li> <li>- <b>Asistencia técnica a las empresas:</b> pretende ser un apoyo integral a las mismas para ayudar a solucionar problemas puntuales, optimizar procesos y mejorar la calidad de los productos, con el objetivo de aumentar la rentabilidad global de la actividad industrial.</li> </ul> <p>Dentro de la asistencia técnica el Aula desarrolla diferentes actividades de apoyo a las empresas: Auditorias técnicas, Análisis de riesgos y control de puntos críticos (APPCC), Análisis Físico-Químico y microbiológico de productos intermedios y finales, Auditorias externas de limpieza y desinfección de la industria, Análisis de propiedades físicas y Análisis sensorial.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Formación presencial y teleformación:</b> gran vocación docente. Desde que comienza su actividad y hasta la fecha, el Aula de Productos Lácteos ha organizado infinidad de cursos y jornadas en aquellos temas de especial interés en este sector.</li> </ul> <p>Las <b>principales herramientas</b> que posee el APL para desarrollar las actividades de I+D son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Equipo humano multidisciplinar y con amplia experiencia.</li> <li>-Planta piloto de Industrias Lácteas y alimentarias.</li> <li>-Laboratorios: propios y centrales de la Universidad; análisis sensorial, y gabinete de vigilancia tecnológico.</li> </ul>
<b>Aspectos innovadores /vantaxes</b>	<p>En el ámbito de la innovación la actividad del Aula de Productos Lácteos se centra en el desarrollo de nuevos productos y procesos innovadores.</p> <p>A la hora de llevar a cabo estos proyectos los principios básicos de nuestra relación con las empresas son la CONFIDENCIALIDAD, y PERSONALIZACIÓN para adaptarnos a las necesidades técnicas y económicas de nuestros clientes.</p>

### Tipo de parceiro que procura:

Empresas interesadas en los servicios que prestamos.

### Algunhas propostas de actividades de I+D+i:

Desarrollo de nuevas tecnologías y productos para el sector quesero.  
 Valorización de efluentes de la industria alimentaria.  
 Desarrollo de nuevos productos funcionales.

## INSTITUCION PARTICIPANTE: CITI (CENTRO DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA E INNOVACIÓN DA UNIVERSIDADE DE VIGO)

### Perfil do participante

<b>Sectores de actividade:</b>	I+D+i no sector alimentario.
<b>Actividades:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolvemento de novas tecnoloxías e procesos biotecnolóxicos para a obtención de aditivos alimentarios (ácido láctico, vainillina, ácido cítrico), bacteriocinas e biosurfactantes.</li> <li>• Produción, purificación e aplicación de enzimas microbianas de interese alimentario e ambiental.</li> <li>• Produción e aplicación de bacterias lácticas probióticas e bacteriocinas.</li> <li>• Migración de compoñentes estraños do envase ( oligómeros e aditivos de plástico) e desenvolvemento de ensaios para barreiras funcionais en materiais multicapa de envasado.</li> <li>• Mellora da tecnoloxía de elaboración de produtos lácteos e cárnicos e incremento da calidade e homoxeneidade dos produtos finais.</li> <li>• Perdas funcionais de vitaminas e de compostos antioxidantes naturais (flavonoides) e contaminación por PAHs en procesos de afumado/tostado/asado.</li> <li>• Avaliación toxicolóxica en seguridade alimentaria e avaliación do risco químico de novos produtos e compostos emerxentes, previa á súa comercialización (normativa REACH): aditivos alimentarios, fármacos...</li> <li>• Procesos na industria alimentaria baseados en: transformacións químicas, procesamento biotecnolóxico e operacións de separación: extracción, membranas, procesos fermentativos..</li> </ul>

<b>Palabras Clave:</b>	Seguridade alimentaria; biotecnoloxía agroalimentaria; valorización, envases activos, novos procesos, prebióticos, probióticos, aditivos alimentarios, bacterias, enzimas, antioxidantes, procesos
------------------------	--

<b>Vínculo da Institución:</b>	<a href="http://www.citi.uvigo.es">www.citi.uvigo.es</a>
--------------------------------	--

### Competencias

<b>Título:</b>	CITI (CENTRO DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA E INNOVACIÓN DA UNIVERSIDADE DE VIGO)
<b>Resumo:</b>	O CITI é un centro tecnolóxico da Universidade de Vigo ten como misión potenciar o desenvolvemento do I+D+i nas empresas, mediante a creación de espazos de colaboración para favorecer e transferir coñecemento dende a Universidade ao tecido empresarial a través do desenvolvemento de proxectos conxuntos de I+D+i relacionados, entre outros, co ámbito agroalimentario.
<b>Descrición detallada:</b>	Para centralizar a actividade investigadora e innovadora do campus de Ourense, e vertebrar a relación da Universidade de Vigo coas empresas fomentando a transferencia, o CITI nace como unha aposta de I+D que pretende dotar ao campus das infraestruturas necesarias á hora de posicionarse como centro científico de referencia e atraer recursos externos. Ten moitísima importancia para a Universidade e en concreto para o campus. Nace coa vocación clara de ser un centro emblemático de I+D+i da provincia de Ourense no que as investigacións máis punteiras e máis aplicadas á empresa atopen un lugar físico de calidade e con garantías no que desenvolverse e doutra banda de achegarnos ás empresas. Está situado no Parque Tecnolóxico e non por casualidade senón pola proximidade co mundo empresarial.
<b>Aspectos innovadores /vantaxes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posibilidade de crear novos produtos de alto valor engadido.</li> <li>• Redución de custos na produción dalgúns produtos.</li> <li>• Satisfacción das novas demandas dos consumidores.</li> <li>• Obtención de produtos de elevada pureza.</li> <li>• Desenvolvemento de procesos respectuosos co medio ambiente.</li> <li>• Desenvolvemento de novos métodos de análise</li> <li>• <b>Planta piloto</b> con un equipamento puntero orientado al escalado de procesos</li> </ul>

### Tipo de socio que busca:

Empresa alimentaria.

**Algunha proposta de actividades de I+D+i:**

## CENTROS DE INVESTIGACIÓN – NORTE DE PORTUGAL

<b>INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: INSTITUTO PIAGET</b>	
<b>Perfil do participante</b>	
<b>Sectores de actividade:</b>	Saúde Humana, Agro-alimentar, Agricultura, Ambiente e Ciências Marinhas
<b>Actividades:</b>	Investigação
<b>Palabras Clave:</b>	Química, Biologia, Biotecnologia, Multidisciplinar
<b>Vínculo da Institución:</b>	<a href="http://www.ipiaget.org/viseu">http://www.ipiaget.org/viseu</a>
<b>Competencias</b>	
<b>Título:</b>	CIIERT - Centro Internacional de Investigação, Epistemologia e Reflexão Transdisciplinar
<b>Resumo:</b>	The Bioecological and Exact Sciences Research Unit are committed on the development of fundamental research in the exact and ecological sciences, in an integrated manner involving, among others, the environment and health.
<b>Descrição detallada:</b>	<p>A Unidade de Investigação em Ciências Exactas e Bioecológicas é uma unidade de investigação do Centro Internacional de Investigação, Epistemologia e Reflexão Transdisciplinar (CIIERT), do Instituto Piaget. Nos termos do artigo 14º da Lei nº 62/2007, de 10 de Setembro esta unidade está associada a todos os Institutos e Escolas do Instituto Piaget.</p> <p>A Unidade de Investigação em Ciências Exactas e Bioecológicas tem por missão fundamental desenvolver investigação nas áreas das Ciências Exactas e Bioecológicas, entendido de uma forma integrada envolvendo, entre outras, o ambiente e a saúde. Neste contexto os objectivos são atingidos numa abordagem investigativa multi e pluridisciplinar relativa aos processos químicos, físicos, biológicos que ocorrem no ambiente e na saúde através de contributos para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i) A resolução de problemas ambientais numa abordagem multi-disciplinar quer pela via do desenvolvimento de novas metodologias de análise de compostos químicos presentes no ambiente quer através de estudos aplicados a novas metodologias de tratamento de efluentes industriais;</li> <li>ii) O desenvolvimento e validação de ferramentas para análises de riscos em locais contaminados;</li> <li>iii) O desenvolvimento de tecnologias de microencapsulação adaptada para bactérias probióticas. Linha de investigação que se insere no desenvolvimento de novos produtos com características funcionais que visam a promoção de benefícios adicionais à saúde;</li> <li>iv) O desenvolvimento de metodologias de auxílio ao diagnóstico clínico;</li> <li>v) O desenvolvimento e promoção de programas de formação de novos investigadores nas principais áreas de actuação da Unidade de Investigação;</li> <li>vi) O desenvolvimento e execução de projectos de investigação científica;</li> <li>vii) A integração dos referidos projectos de investigação científica com dinâmicas de formação em curso nos Institutos e Escolas do Instituto Piaget, nomeadamente no quadro de estudos pós-graduados (mestrados e doutoramentos);</li> <li>viii) A cooperação com outras Unidades de Investigação do CIIERT ou de outras Instituições de Investigação portuguesas ou estrangeiras.</li> </ul>
<b>Aspectos inovadores /vantaxes:</b>	<p>A Unidade de Investigação em Ciências Exactas e Bioecológicas tem as seguintes linhas de investigação:</p> <p>L1) Química Analítica: L1.1) Desenvolvimento de metodologias analíticas para aplicações ambientais e clínicas; L1.2) Protecção Ambiental</p> <p>L2) Microbiologia: L2.1) Alimentação e Saúde Humana; L2.2) Microbiologia Ambiental</p> <p>L3) Biotecnologia vegetal</p>

L4) Ensino das Ciências L5) Física e Matemática
<b>Tipo de parceiro que procura:</b>
Universidades e/ou Empresas nos sectores de actividade.
<b>Algumas sugestões de actividades de I+D+i:</b>
Nanoencapsulação de produtos bioactivos.

<b>INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO</b>	
<b>Perfil do participante</b>	
<b>Sectores de actividade:</b>	Ensino Académico, Engenharia, I&D na área Alimentar
<b>Actividades:</b>	Investigação & Desenvolvimento, Formação em Qualidade e Segurança Alimentar, Tecnologia e Processamento, Consultoria
<b>Palabras Clave:</b>	Engenharia, Tecnologia, Segurança e Qualidade Alimentar
<b>Vínculo da Instituição:</b>	<a href="http://www.uidicta.estg.ipvc.pt">www.uidicta.estg.ipvc.pt</a>
<b>Competencias</b>	
<b>Título:</b>	UIDICTA – Unidade de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Ciência e Tecnologia Alimentar
<b>Resumo:</b>	A UIDICTA visa: - Desenvolver investigação científica e tecnológica aplicada no âmbito da Ciência e Tecnologia Alimentar com níveis de qualidade aceites pela comunidade científica internacional. - Promover, a nível nacional e internacional, a ESTG/IPVC como escola de prestígio, através do apoio e do estímulo da difusão e aplicação do conhecimento científico e tecnológico resultante das actividades de investigação realizadas.
<b>Descrição detallada:</b>	Com vista à segurança dos consumidores e à competitividade das indústrias do sector alimentar é fundamental a utilização de tecnologias actualizadas, espírito inovador e produção de qualidade bem controlada. Na utilização de unidades de processamento de alimentos, idealizadas de forma racional, é necessário ter em consideração as questões ambientais, a higiene e segurança, a correcta formação e especialização dos recursos humanos, permitindo desta forma diminuir os custos de produção com vista a um natural acréscimo de qualidade do produto final, beneficiando produtores e consumidores.
<b>Aspectos inovadores /vantaxes:</b>	A UIDICTA actua em diversas áreas de intervenção na indústria alimentar: Qualidade e Segurança Alimentar, Tecnologia e Processamento Alimentar, e promove ao nível: Dos <b>PRODUTOS</b> , o desenvolvimento de novos produtos, processos e novas tecnologias de processamento alimentar; a optimização de processos com recurso ao aproveitamento de subprodutos e de fontes de energia renováveis; o diagnóstico de problemas e defeitos ligados à composição e processamento dos géneros alimentícios; a revisão do processo produtivo; a interpretação e resolução de reclamações de clientes; e apoia na rotulagem em produtos alimentares; a realização de estudos de mercado para segmentos específicos de consumidores; a criação de especificações técnicas. Da <b>GESTÃO DA QUALIDADE</b> , auxiliando na identificação e validação dos pontos críticos de controlo do processo; na implementação e auditorias do sistema HACCP na restauração e outros sectores agro-alimentares; no apoio à certificação de empresas e produtos; na higienização/condução de equipamentos (implementação de programas de limpeza e desinfeção CIP); na implementação de planos de monitorização da higienização pessoal e das instalações. Da <b>ANÁLISE SENSORIAL</b> disponibiliza a avaliação das propriedades organolépticas em produtos alimentares (origem de sabores/odores estranhos ou outros defeitos sensorialmente perceptíveis); elaboração de listas de atributos; testes a consumidores; formação e treino de painéis de prova; estabelecimento de fichas de prova; correlação entre as características químicas e sensoriais. Do <b>CONTROLO DA QUALIDADE</b> intervém auxiliando na caracterização das propriedades físicas e reológicas de produtos alimentares através de: determinação da cor em alimentos (sólidos e líquidos); determinação de viscosidades em alimentos líquidos e semi-sólidos; ensaios de textura, testes de cravação; estudos do tempo de vida útil em alimentos congelados, ultracongelados e produtos minimamente processados Ao nível da <b>FORMAÇÃO</b> potencia-se a realização de cursos e seminários de formação nas seguintes áreas:

processamento de alimentos e Boas Práticas de Higiene e Fabrico alimentar; Gestão da Qualidade; Implementação do plano HACCP na indústria alimentar e na restauração; Conservação de alimentos; Análise sensorial de alimentos.
<b>Tipo de parceiro que procura:</b>
Empresas da indústria alimentar que pretendam estabelecer parcerias para a realização de projectos de I&D
<b>Algumas propostas de actividades de I+D+i:</b>
Desenvolvimento de novos produtos e tecnologias na indústria alimentar, Desenvolvimento de novos processos de conservação

<b>INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: UNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA</b>	
<b>Perfil do participante</b>	
<b>Sectores de actividade:</b>	Universidade Católica Portuguesa - Escola Superior de Biotecnologia (UCP-ESB)
<b>Actividades:</b>	As actividades principais incluem estudos de investigação e desenvolvimento, elaboração de estudos e pareceres, consultoria, formação, certificação de produto e comunicação nas seguintes áreas Segurança e Qualidade Alimentar, Processo Produtivo, Produção Sustentável, Gestão da Cadeia Alimentar, Alimentação e Saúde, Alimentação e Consumidor.
<b>Palavras Chave:</b>	Biotecnologia, I&D, Agro-alimentar, Formação, Inovação, Consultoria
<b>Vínculo da Institución:</b>	<a href="http://www.esb.ucp.pt">http://www.esb.ucp.pt</a>
<b>Competencias</b>	
<b>Título:</b>	ESB/CBQF – Centro de Investigação
<b>Resumo:</b>	O Centro de Biotecnologia e Química Fina - CBQF, foi criado em 1991 e em 2004 foi-lhe concedido o estatuto de Laboratório Associado do Estado - sob a designação INTERFACE A4. A sua actividade centra-se em torno da <b>biotecnologia aplicada</b> , dando ênfase aos <b>alimentos e questões ambientais</b> . O CBQF desempenha um papel activo ao nível da investigação alimentar e ambiental, quer em Portugal, quer na Europa. Está envolvido em vários projectos (Projectos de I&D, Redes de mobilidade e temáticas, a par com vários projectos financiados pelos Ministérios da Ciência e Tecnologia, da Agricultura, da Economia e da Saúde.
<b>Descrição detallada:</b>	A ESB/CBQF pode apoiar as empresas nas seguintes actividades: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Processos de inovação, ajudando-as a acompanhar as tendências actuais do consumidor e as exigências ambientais e económicas, encontrando a solução ideal para a inovação pretendida;</li> <li>- “Desenhar” e executar processos de desenvolvimento, produção, comercialização e serviço pós-venda, no sentido de proteger a segurança dos alimentos na forma mais eficiente (“cost – effective”);</li> <li>- Analisar produtos, processos e outros materiais relevantes, que permitam identificar a natureza e a origem dos desvios de qualidade, e assim possibilitar a sua resolução.</li> <li>- Valorização de resíduos sólidos e sub-produtos provenientes do processamento alimentar com criação de oportunidades de comercialização com maior valor acrescentado.</li> <li>- Desenvolvimento de Alimentos Funcionais com especificidades biológicas bem caracterizadas e validadas, e ausência de toxicidade e biodisponibilidade garantida, e preparação de alegações nutricionais e de saúde associadas.</li> </ul>
<b>Aspectos inovadores /vantaxes</b>	A UCP possui <b>quatro áreas de investigação</b> que incluem: <b>Avaliação do risco</b> no contexto da segurança alimentar, <b>Ferramentas e estratégias de mitigação do risco</b> no contexto da segurança alimentar, <b>Diagnóstico Ambiental e Ferramentas e estratégias de mitigação ambiental</b> . Para garantir o melhor desempenho das actividades a ESB conta uma equipa de trabalho especializada e multidisciplinar, perfazendo no total 100 investigadores dos quais 45 são doutorados. Perante a vasta actividade, a experiência adquirida e a aposta em equipas de trabalho altamente especializadas, a ESB proporciona e garante capacidades e competências que possibilitam a promoção da inovação e da investigação & desenvolvimento.
<b>Tipo de parceiro que procura:</b>	
Empresas da indústria alimentar	
<b>Algumas propostas de actividades de I+D+i:</b>	
Caracterização de Produtos Alimentares Desenvolvimento de Novos Produtos Melhoria de Produtos e Processos	

## INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: UNIVERSIDADE DO MINHO

### Perfil do participante

<b>Sectores de actividade:</b>	Ensino Superior; Investigação & Desenvolvimento; Transferência de Tecnologia
<b>Actividades:</b>	Segurança Alimentar; Qualidade Alimentar; Tecnologia Alimentar; Biotecnologia Ambiental e Saúde; Biotecnologia Industrial
<b>Palabras Clave:</b>	Industria alimentar; Segurança Alimentar; Biotecnologia; I&D; Inovação; Formação; Ambiente; Saúde
<b>Vínculo da instituição:</b>	<a href="http://www.deb.uminho.pt">www.deb.uminho.pt</a>

### Competencias

<b>Título:</b>	Departamento e Centro de Engenharia Biológica - Universidade do Minho
<b>Resumo:</b>	<p>Universidade do Minho é uma universidade pública com autonomia administrativa e financeira. Foi fundada em 1973, tendo iniciado a sua actividade académica em 1975/76. À data, foi uma das denominadas "Novas Universidades", que mudaram profundamente o cenário do ensino superior Português.</p> <p>O Departamento de Engenharia Biológica (DEB) é responsável pelo ensino e investigação em Engenharia Química e Biológica. As actividades de investigação são realizadas no Centro de Engenharia Biológica (CEB) que integra o Laboratório Associado IBB – Instituto de Biotecnologia e Bioengenharia. O CEB desenvolve investigação em Biotecnologia Industrial, Biotecnologia Alimentar, Biotecnologia e Saúde e Química e Biotecnologia Ambiental. Uma parte significativa da actividade de investigação tem uma componente de aplicação industrial importante, resultante das parcerias que o CEB tem desenvolvido e cultivado, durante a sua existência, com as empresas mais importantes da região onde se insere.</p>
<b>Descrição detallada:</b>	<p>I &amp; D e inovação nas áreas de Biotecnologia Industrial, Biotecnologia Alimentar, Biotecnologia Ambiental e Biotecnologia e Saúde. Actividades de I &amp; D, formação avançada e transferência de tecnologia, com o objectivo de promover a saúde, indústria, agricultura e meio ambiente.</p> <p>Tipo de serviços prestados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Investigação</li> <li>✓ Desenvolvimento</li> <li>✓ Transferência de Tecnologia</li> </ul> <p>Áreas da prestação de serviços:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Segurança alimentar</li> <li>✓ Qualidade alimentar</li> <li>✓ Tecnologia alimentar</li> </ul>
<b>Aspectos inovadores /vantaxes</b>	Departamento e Centro de Engenharia Biológica - Universidade do Minho têm reconhecimento externo pelas suas actividades de pesquisa e pela disseminação do conhecimento. O CEB possui elevada produção científica e está classificado como Excelente pela FCT. Tem um papel activo e reconhecido na integração entre as ciências da engenharia e da vida, com o objectivo de ser um parceiro relevante no desenvolvimento de soluções inovadoras em bioprocessos industriais.

### Tipo de parceiro que procura:

Agro- indústrias

### Algumas propostas de actividades de I+D+i:

Melhoria de produtos e processos, processamentos térmicos alternativos, novas embalagens, processos avançados de fermentação, segurança alimentar (toxinas); aproveitamento e valorização de sub-produtos, alimentos funcionais.

## INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

### Perfil do participante

<b>Sectores de actividade:</b>	Ensino/Investigação
<b>Actividades:</b>	Assessoria, consultoria, formação
<b>Palabras Clave:</b>	Inovação, Marketing, Gestão, Estudos de mercado, Desenvolvimento local, Composição e efeitos na saúde dos alimentos, Valorização de Co-produtos e sub-produtos, Alimentos funcionais.
<b>Vínculo da Institución:</b>	<a href="http://www.utad.pt">www.utad.pt</a>

### Competencias

<b>Título:</b>	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro
<b>Resumo:</b>	<p>A Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro nasceu, com tal estatuto, em 1986, embora no seu historial credite também toda uma valiosa herança colhida no “velho” Instituto Politécnico de Vila Real, que em 1973 foi criado nesta cidade.</p> <p>De acordo com os seus Estatutos, esta Universidade, que tem como objectivos fundamentais o Ensino, a Investigação, a Extensão e Apoio à Comunidade, deverá constituir um Centro de Excelência para a educação permanente e para a criação, transmissão e difusão da cultura, da ciência e da tecnologia.</p> <p>As áreas de especialização dos centros de I&amp;D da UTAD abrangem a gestão, marketing, economia, biologia, química, agronomia, engenharia florestal, ecologia, matemática, física, engenharias e engenharia tecnológica.</p>

<b>Descrição detallada:</b>	<p>Principais linhas de investigação dos Centros da UTAD</p> <p>CITAB</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Estudo da composição e efeitos na saúde de alimentos</li><li>• Desenvolvimento de co-produtos de valor acrescentado a partir de resíduos agro-alimentares</li><li>• Biopesticidas fitoquímicos e adubos verdes</li><li>• Componentes de alimentos funcionais a partir de resíduos agro-alimentares – alimentação animal e humana</li><li>• Processamento efectivo e pragmático de resíduos agro-alimentares</li><li>• Bioprodutos e Biotecnologia</li><li>• Estudo de óleos essenciais e compostos fenólicos a partir de plantas medicinais e aromáticas: fitoquímica, bioactividades e biotecnologia</li><li>• Caracterização e exploração de biomateriais</li><li>• Sistemas de visão artificial em contexto agro-florestal, ambiental e biológico</li><li>• Biotelemetria para monitorização de culturas</li></ul> <p>Centro de Química</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tratamento de águas residuais da indústria agro-alimentar;</li><li>• Valorização industrial de sub-produtos da indústria vinícola;</li><li>• Valorização de resíduos orgânicos agro-industriais;</li><li>• Ecologia industrial aplicada. Gestão ambiental integrada.</li><li>• Síntese e caracterização de compostos fotocromicos</li><li>• Síntese e caracterização de cianinas</li><li>• Síntese de compostos do tipo flavonóide</li><li>• Química dos produtos naturais (Metabolitos secundários em plantas)</li><li>• Caracterização estrutural de polissacarídeos, melanoidinas e metabolitos secundários (compostos fenólicos)</li><li>• Caracterização de azeites e azeitonas</li><li>• Caracterização de compostos voláteis (vinhos, azeites)</li><li>• Metais (chumbo, cromo, selénio, cobre)</li><li>• Efeito do processamento na qualidade e segurança do bacalhau</li><li>• Determinação dos parâmetros de qualidade do mel para comercialização</li><li>• Composição de Alimentos (proteína, aminoácidos, fibra, açúcares, gordura, ácidos gordos, minerais e vitaminas, actividade da água, metais pesados)</li><li>• Perfil volátil de maçãs, vinhos e outros alimentos</li></ul>
-----------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Análise de Actividade Antioxidante e Compostos Fenólicos em vinhos, maçãs, peras, cogumelos.</li> <li>• Análise de Selenio em alimentos</li> <li>• Controlo de Qualidade do mel (HMF, água, actividade da água, açúcares, índice diastásico, invertase, condutividade, etc).</li> <li>• Isolamento, caracterização, acitvidade biológica e mofidificação de polissacarideos para aplicações alimentares (CMC, quitosana)</li> <li>• Análise de adulteração de ceras de abelhas</li> <li>• Caracterização química do aroma dos alimentos, em particular dos vinhos e azeites, e das plantas aromáticas e medicinais (PAM).</li> <li>• Estudo do potencial aromático das castas nacionais de Vitis vinifera.</li> <li>• Estudo dos efeitos de diferentes práticas culturais e tecnológicas na composição química dos alimentos, por forma a determinar quais as práticas com maior impacto na qualidade.</li> <li>• Estudo do papel dos compostos voláteis das plantas nas interacções insecto-planta, incluindo a atracção de insectos polinizadores e herbívoros, e potencial aplicação destes compostos em sistemas de luta biológica.</li> <li>• Caracterização de biomarcadores vegetais para a monitorização do comportamento alimentar de herbívoros em pastoreio livre.</li> </ul>
<b>Aspectos inovadores /vantaxes</b>	Equipas multidisciplinares permitem o desenvolvimento de soluções completas.
<b>Tipo de parceiro que procura:</b>	
Empresas da indústria alimentar	
<b>Algumas propostas de actividades de I+D+i:</b>	
As áreas de especialização dos centros de I&D da UTAD abrangem áreas tão diversas como a gestão, marketing, economia, biologia, química, agronomia, engenharia florestal, ecologia, matemática, física, engenharias e engenharia tecnológica. Esta diversidade de competências permite a criação de equipas multidisciplinares para o desenvolvimento de soluções completas.	

**INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: CENTRO DE INVESTIGAÇÃO QUÍMICA DA UNIVERSIDADE DO PORTO (CIQUP)****Perfil do participante**

<b>Sectores de actividade:</b>	Scientific Research
<b>Actividades:</b>	R&D Projects
<b>Palabras Clave:</b>	Food Chemistry and Biochemistry, Nutrition, Polyphenols, Colour
<b>Vínculo da Institución:</b>	<a href="http://www.fc.up.pt">www.fc.up.pt</a>

**Competencias**

<b>Título:</b>	Physical-Chemical Analysis and Biological assays of Food Matrices
<b>Resumo:</b>	Thorough Polyphenolic Characterization of Food Matrices, Purification and Isolation of Food Polyphenols, Biological Assays of Food Extracts and individual compounds.
<b>Descrição detallada:</b>	The Food Chemistry Group of CIQ-UP has a large experience in the extraction and purification of natural products, essentially polyphenols, from food matrices (red wine, fruits, olive oil, etc.) and in the polyphenolic characterization of food and beverages. Also, the group has a good experience in antioxidant, biological and bioavailability assays of polyphenols.
<b>Aspectos innovadores /vantaxes</b>	Well Equipped Laboratory (NMR, HPLC-DAD, LC-MS, QTOF, EPR, Cell Culture Lab., etc.)

**Tipo de parceiro que procura:**

Public Companies, Food Industry Companies

**Algumas propostas de actividades de I&D:**

Non presentado

<b>INSTITUCIÓN PARTICIPANTE: REQUIMTE</b>	
<b>Perfil do participante</b>	
<b>Sectores de actividade:</b>	Investigação na área alimentar (Segurança, autenticidade e tecnologia)
<b>Actividades:</b>	Química analítica, Segurança e Autenticidade alimentar, Tecnologia alimentar, Docência, Investigação e Serviços à Comunidade
<b>Palabras Clave:</b>	Compostos bioactivos, Análise nutricional, Resíduos e contaminantes e metais
<b>Vínculo da Institución:</b>	<a href="http://www.requimte.pt">www.requimte.pt</a> <a href="http://www.grac.isep.ipp.pt">www.grac.isep.ipp.pt</a>
<b>Competencias</b>	
<b>Título:</b>	Aplicação da investigação desenvolvida na área do alimento e ambiente
<b>Resumo:</b>	REQUIMTE, rede de Química e Engenharia Química com sede em Portugal e é reconhecido como o Laboratório Associado uma Química Verde pelo Português Ministério da Ciência e Tecnologia e do Ensino Superior Português, desde Novembro de 2001. O conhecimento científico e de conhecimentos complementares disponíveis, juntos pelos dois centros de investigação que constituem a rede (Centro de Química Fina e Biotecnologia-UNL e Centro de Química-UP), permitiu lidar com o tema QUÍMICA VERDE - CLEAN tecnologias e processos com uma ampla gama de ferramentas e de diferentes perspectivas. A missão do REQUIMTE missão é cooperar de forma contínua, competente e eficaz na prossecução dos objectivos específicos da política científica e tecnológica nacional.
<b>Descrición detallada:</b>	<p><b>Principais linhas de investigação</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Qualidade e segurança alimentar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Desenvolvimento de métodos de controlo da qualidade/autenticidade de produtos alimentares</li> <li>○ Determinação de compostos indesejáveis em alimentos</li> <li>○ Despistagem de resíduos de fármacos e seus metabolitos em alimentos de origem animal</li> <li>○ Doseamento e especificação de metais em alimentos</li> <li>○ Pesquisa em alimentos de microrganismos com poder patogénico</li> </ul> </li> </ul>
<b>Aspectos innovadores /vantaxes:</b>	
<b>Tipo de parceiro que procura:</b>	
Empresas da indústria alimentar	
<b>Algumas propostas de actividades de I&amp;D:</b>	
Non presentado	



