

# INOVLINEA – Centro de Transferência de Tecnologia Alimentar



### INOVLINEA — CENTRO DE TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA ALI MENTAR

CONSTÂNCIA 9 de fevereiro de 2018

### NTTI Núcleo de Transferência de Tecnologia e Inovação

O núcleo de transferência de tecnologia e inovação do TAGUSVALLEY surge como um catalisador da inovação e desenvolvimento tecnológico da região.

### Aglomera dois laboratórios:

- INOV'LINEA Centro de Transferência de Tecnologia Alimentar
- LINE.IPT Laboratório de Inovação Industrial e Empresarial





## NTTI Núcleo de Transferência de Tecnologia e Inovação

### ÁREAS DE INTERVENÇÃO

- > METALOMECÂNICA
- > ELETRÓNICA
- > TIC Tecnologias da Informação e Comunicação
- > ENERGIA
- > AGROALIMENTAR







## NOV'LINEA — Centro de Transferência de Tecnologia

#### **OBJETIVOS**

- > APOIAR O SECTOR AGROALIMENTAR, COM VISTA AO AUMENTO DA SUA COMPETITIVIDADE:
- > VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS E DE MATÉRIAS-PRIMAS MEDITERRÂNICAS.
- > PROMOÇÃO E EXPERIMENTAÇÃO DE TECNOLOGIAS DE CONSERVAÇÃO ALTERNATIVAS.



## NOV'LINEA — Centro de Transferência de Tecnologia

#### **REDES E PARCERIAS:**

> CONSELHO CONSULTIVO







- > LIGAÇÕES COM DIVERSAS UNIVERSIDADES E INSTITUTOS POLITÉCNICOS
- > PROJETO ÂNCORA DO AGROCLUSTER DO RIBATEJO

REDE INOVAR





- > REDE RURAL NACIONAL
- > REDE INOVAR









### NOV'LINEA — Centro de Transferência de Tecnologia

### LINHAS DE ATUAÇÃO:

- > APOIO ÀS EMPRESAS:
  - Investigação aplicada
- > APOIO AO EMPREENDEDORISMO:
  - Apoio à criação de novos negócios alimentares





### NOV'LINEA — Centro de Transferência de Tecnologia

### APOIO ÀS EMPRESAS - SERVIÇOS:

- > INVESTIGAÇÃO APLICADA focada em dar resposta às empresas:
  - > DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS
  - > OTIMIZAÇÃO DE PROCESSOS PRODUTIVOS E DE CONSERVAÇÃO
  - > SERVIÇOS ANALÍTICOS (MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, SENSORIAIS E ESTUDOS DE VALIDADE)
  - > APOIO TÉCNICO À INDÚSTRIA ALIMENTAR



## NOV'LINEA — Centro de Transferência de Tecnologia

- PORTFÓLIO DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS
  - > AZEITE AROMATIZADO
  - > VINAGRE DE FRUTA
  - > FARINHEIRA DE LEGUMES
  - > PRODUTOS COM BAIXO TEOR DE AÇÚCAR
  - > PRODUTOS BASEADOS EM MARMELO
  - > FRUTA DESIDRATADA







## NOV'LINEA — Centro de Transferência de Tecnologia

#### CAPACIDADE INSTALADA - Infraestrutura

- > NAVE INDUSTRIAL
- > LABORATÓRIO
- > COZINHA INDUSTRIAL
- > SALA DE PROVAS





## NOV'LINEA — Centro de Transferência de Tecnologia

### PRINCIPAIS SECTORES DE ATUAÇÃO

- > SETOR HORTOFRUTÍCOLA
- > SETOR DOS CÁRNEOS
- > SETOR OLIVÍCOLA



<u>Linhas Piloto</u> para cada sector – o SCALE-UP é muito importante



### NOV'LINEA — Centro de Transferência de Tecnologia

### **CAPACIDADE INSTALADA - Equipamentos**

- > CONSERVAÇÃO DE **ALIMENTOS** 
  - Alta Pressão Hidrostática
  - Sistema Aquecimento Ohmico
  - Ultra-Violetas
  - Ultra-Sons







## NOV'LINEA — Centro de Transferência de Tecnologia

### PORTFÓLIO

- > ENSAIOS COM TECNOLOGIAS DE CONSERVAÇÃO ALTERNATIVAS
- > AVALIAÇÃO TÉCNICA DE PROCESSOS
- > APOIO AO DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES LIGADAS AO SECTOR AGROALIMENTAR





## NOV'LINEA — Centro de Transferência de Tecnologia

### APOIO AO EMPREENDEDORISMO - SERVIÇOS:

FOOD FAB LAB BY INOVILINEA

- > FOOD FAB LAB UNIDADE PRODUTIVA PARTILHADA
  - ESPAÇO MULTIFUNCIONAL
  - EQUIPAMENTOS E TECNOLOGIAS DEDICADOS À TRANSFORMAÇÃO ALIMENTAR
  - PERMITE REALIZAR ENSAIOS
  - PERMITE REALIZAR PRODUÇÕES PARA COLOCAR NO MERCADO!



## NOV'LINEA — Centro de Transferência de Tecnologia

#### FOOD FAB LAB - UNIDADE PRODUTIVA PARTILHADA



- > ESPAÇO INDUSTRIAL PRÉ-LICENCIADO E COM PRÉ-REQUISITOS DE INSTALAÇÕES IMPLEMENTADOS (COZINHA INDUSTRIAL E NAVE INDUSTRIAL).
- > **ÁPOIO E PREPARAÇÃO DO PROCESSO DE LICENCIAMENTO** DO ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL.
- > INFORMAÇÃO SOBRE OS PRINCIPAIS REQUISITOS PARA A ATIVIDADE.
- > ÁGUA, ELETRICIDADE, GÁS E PRODUTOS E CONSUMÍVEIS DE HIGIENIZAÇÃO INCLUÍDOS.



## NOV'LINEA — Centro de Transferência de Tecnologia

### FOOD FAB LAB — UNIDADE PRODUTIVA PARTILHADA



> EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS BÁSICOS AO DISPOR.











## NOV'LINEA — Centro de Transferência de Tecnologia

#### FOOD FAB LAB - UNIDADE PRODUTIVA PARTILHADA



> DAR RESPOSTA AOS PRINCIPAIS PROBLEMAS DE INÍCIO DE ATIVIDADE:

- MINIMIZAÇÃO DOS CUSTOS INICIAIS DE AQUISIÇÕES.
- DIMINUIÇÃO DOS RISCOS DE IMPLEMENTAÇÃO



## NOV'LINEA — Centro de Transferência de Tecnologia

#### FOOD FAB LAB - UNIDADE PRODUTIVA PARTILHADA



- > PROCEDIMENTO PARA LICENCIAMENTO:
  - RECOLHA DE INFORMAÇÃO RELATIVA À ATIVIDADE DO PRODUTOR
  - ENQUADRAMENTO DA ATIVIDADE
  - ELABORAÇÃO ELEMENTOS INTRODUTÓRIOS
  - SUBMISSÃO DA MERA COMUNICAÇÃO PRÉVIA NO BALCÃO DO EMPREENDEDOR.



### NOV'LINEA — Centro de Transferência de Tecnologia

#### FOOD FAB LAB — UNIDADE PRODUTIVA PARTILHADA



#### > UTILIZAÇÃO:

- UNIDADE DE UTILIZAÇÃO I DIA
- PREÇO DE UTILIZAÇÃO VARIÁVEL CONFORME ESPAÇO E EQUIPAMENTOS UTILIZADOS E NÚMERO DE UNIDADES CONTRATADAS.

CONSTÂNCIA

9 de fevereiro de 2018



## OBRIGADO PELA ATENÇÃO!

Contactos:

Marco Alves

marco.alves@inovlinea.pt ou geral@inovlinea.pt 24l330330

TAGUSVALLEY Rua José Dias Simão 2200 – 062 Abrantes