

FICHA DE PROJETO


AGRIFOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Acrónimo:	MOBFOOD
Designação do projeto (PT/EN):	MOBFOOD - Mobilização de Conhecimento Científico e Tecnológico em Resposta aos Desafios do Mercado Agroalimentar
Código do projeto:	POCI-01-0247-FEDER-024524 LISBOA-01-0247-FEDER-024524
Objetivo principal:	OT 1 - Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação
Entidade financiadora/Programa de financiamento:	FEDER / POCI / POLisboa
Região de intervenção:	Norte, Centro, Lisboa e Alentejo
Investimento Total Elegível:	7.021.739,21 €
Custo total elegível (IPSantarém):	84.666,74 €
Apoio financeiro da União Europeia:	63.500,06 €
Apoio financeiro público nacional/regional:	21.166,68 €
Taxas de financiamento:	75,00 %
Entidade beneficiária:	Instituto Politécnico de Santarém
Investigador Responsável:	António Raimundo
Parceiros:	Fábrica de Conservas "A Poveira", S.A.BLC3; Evolution, Lda.; Cerealis Produtos Alimentares S.A.; FoodinTech Lda.; ICM – Indústrias de Carnes do Minho, S.A.; I.T.S. – Indústria Transformadora de Subprodutos S.A.; Olano Logística de Frio, Lda.; Sense Test - Sociedade de Estudos de Análise Sensorial a Produtos Alimentares, Lda.; Greenyard Logistics Portugal – Logística e Transportes, S.A.; Vizelpas - Comércio de Artigos Plásticos, Lda.; CIIMAR – Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental; Faculdade de Ciências da Universidade do Porto; Instituto de Biologia Experimental e Tecnológica; Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I.P.; Instituto Politécnico de Coimbra; Instituto Politécnico de Leiria; Instituto Politécnico de Viseu; Instituto Superior de Agronomia; Pólo de Inovação em Engenharia de Polímeros; Universidade de Aveiro; Universidade do Minho; NOVA Medical School Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Nova de Lisboa; Fromageries Bel Portugal; Matadouro Central de Entre Douro e Minho S.A.; Decorgel - Produtos Alimentares S.A.;

	<p>Frulact - Indústria Agro Alimentar S.A.; INOVA+ - Innovation Services, S.A.; Mendes Gonçalves, S.A.; Sebol - Comércio e Indústria de Sebo S.A.; Sonae Center Serviços II, S.A.; Vitacress Portugal, S.A.; CATAA - Associação Centro de Apoio Tecnológico Agroalimentar; Universidade Católica Portuguesa; Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto; Laboratório Ibérico Internacional de Nanotecnologia; Instituto Politécnico de Bragança; Instituto Politécnico de Castelo Branco; Instituto Politécnico de Viana do Castelo; Instituto Superior Técnico; INTEGRALAR - Intervenção de Excelência no sector Agro-Alimentar; Universidade de Coimbra; Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa; Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.</p>
Equipa:	<p>Ana Teresa Ribeiro; Maria Gabriela Lima; Cristina Laranjeira; Margarida Oliveira; Helena Mira.</p>
Data da aprovação:	24/07/2017
Data de início:	01/12/2017
Data da conclusão:	30/11/2020
Domínio científico e subárea científica:	Ciências Naturais e do Ambiente (Natural and Environmental Sciences)
Resumo (objetivos, atividades e resultados esperados) - em PT e/ou EN:	<p>Breve Descrição do Projeto O projeto MOBFOOD tem como objetivo responder aos desafios relacionados com a promoção de uma indústria alimentar nacional mais competitiva. Passará pela promoção de novas estratégias de crescimento baseadas no reforço da capacidade tecnológica, de inovação e de I&D orientadas à obtenção de novos produtos, serviços, processos ou tecnologias, atuando ao longo de toda a cadeia de valor e reforçando a colaboração entre o setor empresarial e não empresarial. Pretende-se que o setor alimentar seja sustentável, totalmente integrado, interligado, transparente, resiliente, seguro, eficiente na utilização dos recursos e centrado no consumidor. Pretende-se alcançar estes objetivos através da implementação de soluções em três pilares principais: “Segurança Alimentar e Sustentabilidade”, “Alimentação para a Saúde e Bem-estar” e “Alimentos Seguros e Qualidade”, materializando-se na investigação e desenvolvimento de novos processos, produtos ou serviços.</p> <p>Estrutura do Projeto PPS 2. Resíduos e Utilização Eficiente de Recursos PPS 3. Embalagens sustentáveis com propriedades ativas para aplicações alimentares PPS 4. Nutrição, Saúde e Bem-Estar PPS 5. Qualidade e Segurança Alimentar PPS 6. Autenticidade e rastreabilidade de produtos frutícolas DOP (Pera Rocha do Oeste) e IGP (Maçã de Alcobaça var. Golden Delicious) e queijo DOP (Serra da Estrela) PPS 7. Logística - Cadeia Logística Agroalimentar Sustentável Colaborativa PPS 8. Consumidor - Novas Tecnologias de Avaliação PPS 9. Coordenação de</p>

	Projeto, Promoção, Disseminação e Exploração de Resultados.
Link para página do projeto (outros Links):	https://mobfood.pt/
Outras informações:	