

## 0112\_TRANSCOLAB\_PLUS\_2\_P

### Laboratório Colaborativo Transfronteiriço para a Transição Verde do Sector Agroalimentar e Agroindustrial

<b>Acrónimo</b>	TRANSCOLAB_PLUS
<b>Título</b>	Laboratório Colaborativo Transfronteiriço para a Transição Verde do Sector Agroalimentar e Agroindustrial
<b>Área de Cooperação</b>	Norte de Portugal – Castela e Leão
<b>Prioridade de investimento</b>	P1 - Aproveitar o potencial da cooperação para consolidar o ecossistema de inovação científica e tecnológica, fomentar a criação de redes de conhecimento e de empresas, promover a digitalização e melhorar a competitividade das empresas, nomeadamente das PME e micro-PME.
<b>Objetivo Específico</b>	1.1 - Desenvolver e melhorar as capacidades de investigação e inovação e assimilar tecnologias avançadas
<b>Objetivo Político</b>	Uma Europa mais competitiva e mais inteligente, promovendo a transformação económica inovadora e inteligente e a conectividade regional às tecnologias da informação e da comunicação.
<b>Investimento elegível</b>	1.277.936,85€
<b>Apoio Comunitário (FEDER)</b>	958.452,64€
<b>Web do Projeto</b>	
<b>Web do Programa</b>	<a href="https://www.poctep.eu/">https://www.poctep.eu/</a>
<b>Calendário de execução</b>	01/10/2023 a 31/12/2026
<b>Resumo</b>	<p>O projeto TRANSCOLAB PLUS surge da necessidade de dar continuidade aos resultados bem-sucedidos do projeto TRANSCOLAB, (2ª convocatória POCTEP 2014-2020) cujo objetivo era a promoção de um Laboratório Colaborativo Transfronteiriço Agroalimentar Sustentável. A criação de uma agenda colaborativa lançou as bases para a rede de investigação temática sobre Inovação no Sector Agroalimentar dos Cereais. Graças a esta rede de colaboração, foram identificadas necessidades e oportunidades para melhorar as capacidades de investigação e inovação, bem como a implementação de tecnologias avançadas na indústria dos cereais, principalmente relacionadas com a valorização de subprodutos e resíduos do sector alimentar, conduzindo o sector a práticas baseadas numa economia mais ecológica e circular. O elevado nível de resíduos alimentares aumentou a consciencialização da sociedade e das administrações para a necessidade de os reduzir ou reutilizar.</p> <p>As indústrias de transformação de cereais geram resíduos significativos, tanto sob a forma de partes do grão separadas no processo de moagem (gérmen e farelo), como de bagaço de cerveja ou de produtos não vendidos, como o pão. Mas também dispõem de tecnologias ou produtos muito interessantes para a transformação de outros subprodutos</p>

	(secagem, moagem e extrusão), ou para a inclusão em produtos finais à base de cereais (pães, bolachas, etc.).
<b>Atividades Principais</b>	<p>1 - Dinamização e reforço das redes transfronteiriças de investigação, geração de subprodutos e transferência de conhecimentos.</p> <p>2 - Planos de formação e mobilidade para a promoção da transferência de conhecimento público-privado.</p> <p>3 - Desenvolvimento de produtos de interesse para o tecido empresarial do espaço transfronteiriço Norte de Portugal-Castela e Leão.</p> <p>4 - Desenvolvimento de planos de comercialização transfronteiriça de novos produtos, tecnologias e processos desenvolvidos no projeto.</p> <p>6 - Visibilidade, Transparência e Comunicação</p>
<b>Associação</b>	<p><b>Beneficiários</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instituto Politécnico de Bragança (Portugal) - Beneficiário Principal</li> <li>• Universidad de Valladolid</li> <li>• Escuela Politécnica Superior de Zamora - Universidad de Salamanca</li> <li>• FUESCYL - Fundación Universidades Y Enseñanzas Superiores De Castilla Y León</li> <li>• Câmara Oficial de Comercio, Indústria e Serviços de Zamora (Espanha)</li> <li>• Ingredientes Molendum, S.L.,</li> <li>• Molinos del Duero y Cia. General de Harinas</li> <li>• M. Ferreira &amp; Filhas, Lda.</li> <li>• Tecpan - Tecnologia E Produtos P/ Pastelaria E Panificação Lda</li> </ul> <p><b>Sócios</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Centro Nacional de los Frutos Secos CNFS (Portugal)</li> <li>• FRAH - Fundación Rei Afonso Henriques</li> <li>• MORE - Laboratório Colaborativo de Montanhas de Investigação (Portugal)</li> <li>• COOPERBLANC ZAMORANA (Espanha)</li> <li>• Deifil Technology Lda. (Portugal)</li> <li>• SORTEGEL S.A. (Portugal)</li> <li>• La Tahona de Sahagún, S.L. (Espanha)</li> </ul>