

# REGULAMENTO

## Concurso TGV2PLANT-BASED INNOVATION CHALLENGE: Do Conhecimento ao Mercado



**TGV 2 PLANT BASED FOOD**  
ACCELERATION OF DISSEMINATION AND  
KNOWLEDGE TRANSFER IN THE PLANT  
BASED FOOD PRODUCTS SECTOR

março, 2026



O setor agroalimentar global atravessa um período de transformação sem precedentes, impulsionado por mudanças nos padrões de consumo, preocupações crescentes com a sustentabilidade ambiental e a necessidade premente de inovação tecnológica para alimentar uma população em crescimento. Neste cenário, o projeto TGV2PLANTBASED FOOD assume-se como uma iniciativa estratégica para a região Centro de Portugal, focando-se na aceleração da transferência de conhecimento científico e tecnológico para o tecido empresarial. O presente regulamento detalha o concurso de ideias inovadoras, doravante designado como TGV2PLANT-BASED INNOVATION CHALLENGE, visando a identificação, seleção e suporte ao desenvolvimento de provas de conceito disruptivas no domínio dos produtos alimentares de base vegetal.

O TAGUSVALLEY - Parque de Ciência e Tecnologia, através da sua unidade FOODFABLAB, possui uma trajetória de mais de 15 anos na interface entre a academia e a indústria, consolidando competências críticas no scale-up de processos e na aplicação de tecnologias emergentes. O concurso procura transformar ideias embrionárias em soluções comercialmente viáveis, mitigando o risco inerente à inovação e promovendo a competitividade industrial através da valorização de recursos endógenos.

## **Enquadramento Estratégico e Objetivos**

A transferência de tecnologia no setor agroalimentar é frequentemente dificultada por uma lacuna entre a investigação fundamental realizada nas universidades e a prontidão industrial necessária para a comercialização. O projeto TGV2PLANTBASED FOOD, cofinanciado pela União Europeia através do programa Centro 2030, foi desenhado especificamente para preencher este vazio, oferecendo um programa de suporte técnico e económico para ideias inovadoras.

A estratégia fundamenta-se na Agenda de Inovação do FOODFABLAB, que prioriza o uso de tecnologias emergentes para processamento e conservação, a extração assistida de compostos bioativos, a desidratação otimizada e o foco transversal em produtos plant-based.

## Objetivos do TGV2PLANT-BASED INNOVATION CHALLENGE

O concurso visa atingir resultados tangíveis que impactem a economia regional. Os objetivos estruturantes estão descritos abaixo:

<b>Objetivo Geral</b>	<b>Impacto Específico na Cadeia de Valor</b>
<b>Captação de Inovação</b>	Identificar conceitos disruptivos na comunidade científica e startups.
<b>Desenvolvimento Técnico</b>	Elevar a maturidade de ideias laboratoriais para provas de conceito.
<b>Viabilização Económica</b>	Fornecer análises de custo e mercado para atração de investimento.
<b>Demonstração Prática</b>	Validar o funcionamento das tecnologias em ambiente laboratorial e piloto.
<b>Transferência de conhecimento</b>	Aproximar investigadores e empresários através de sessões de interação.

## Artigo Primeiro: Âmbito e Objeto

O TGV2PLANT-BASED INNOVATION CHALLENGE é um concurso público de ideias inovadoras promovido pelo TAGUSVALLEY. O seu objeto principal é a seleção de duas ideias, provenientes da comunidade científica ou de startups, para serem desenvolvidas como provas de conceito nas instalações do FOODFABLAB. O concurso oferece aos vencedores acesso direto a serviços de engenharia alimentar, biotecnologia e consultoria de mercado, convertendo o mérito em desenvolvimento tecnológico tangível e demonstrável junto do setor industrial.

## Artigo Segundo: Concorrentes e Elegibilidade

Podem apresentar candidaturas ao concurso os seguintes perfis:

1. **Investigadores e Grupos de Investigação:** Pertencentes a instituições do Sistema Científico e Tecnológico Nacional (SCTN).
2. **Startups e Spin-offs:** Empresas de base tecnológica constituídas há menos de três anos.
3. **Empreendedores Individuais:** Pessoas singulares com idade superior a 18 anos.
4. **Estudantes de Ensino Superior:** Frequentando ciclos de licenciatura, mestrado ou doutoramento, cujos projetos tenham aplicabilidade industrial.

Está expressamente vedada a participação de colaboradores do TAGUSVALLEY ou de elementos que integrem o júri de avaliação.

## Artigo Terceiro: Temáticas do Concurso

As propostas devem enquadrar-se obrigatoriamente no setor dos produtos alimentares de base vegetal (plant-based). Consideram-se prioritárias as seguintes temáticas:

- **Alternativas Proteicas:** Desenvolvimento de análogos de carne, pescado ou laticínios utilizando fontes vegetais endógenas.
- **Valorização de Subprodutos:** Utilização de resíduos da indústria agroalimentar para a extração de compostos de alto valor.
- **Tecnologias de Conservação (Clean Label):** Aplicação de tecnologias não térmicas para estender a vida útil sem aditivos químicos.
- **Alimentos Funcionais:** Produtos de base vegetal com benefícios comprovados para a saúde.
- **Sustentabilidade no Processamento:** Redução de consumo de recursos nos processos de transformação alimentar.

## Artigo Quatro: Calendarização

Fase	Descrição	Datas
Inscrições	Período de submissão de candidaturas via formulário online.	9 a 31 de março
Avaliação	Análise técnica e de mérito pelo júri especializado.	Abril
Resultados	Anúncio público das ideias vencedoras.	Início de maio
Execução	Início do suporte técnico e desenvolvimento.	A definir

## Artigo Quinto: Apresentação de Candidaturas

As candidaturas devem ser formalizadas através do preenchimento de um formulário através do link - <https://forms.gle/51i3ewX2vaKBSw7s5> . Os proponentes devem submeter:

1. **Memória Descritiva:** Explicação do carácter inovador da ideia.
2. **Justificação Tecnológica:** Identificação das tecnologias pretendidas para o desenvolvimento (ex: PEF, HPP, Liofilização).
3. **Análise de Mercado:** Identificação do público-alvo e potencial competitivo.
4. **Equipa:** Demonstração da capacidade técnica dos promotores.

## Artigo Sexto: Critérios de Avaliação

A seleção das ideias vencedoras baseia-se na seguinte grelha de pontuação (1 a 5 pontos por critério):

Critério	Descrição	Ponderação
<b>Inovação e Originalidade</b>	Grau de novidade e diferenciação face às soluções de mercado.	<b>30%</b>
<b>Viabilidade e Mercado</b>	Capacidade de implementação comercial e escalabilidade.	<b>25%</b>
<b>Sustentabilidade</b>	Contributo para a economia circular e redução de pegada ambiental.	<b>15%</b>
<b>Recursos Técnicos</b>	Adequação da equipa e aproveitamento das infraestruturas do FOODFABLAB.	<b>15%</b>
<b>Potencial Demonstrativo</b>	Maturidade para testes em escala piloto e sessões de demonstração.	<b>15%</b>

## Artigo Sétimo: Programa de Desenvolvimento e Suporte Técnico

O prémio para as duas ideias vencedoras externas consiste no acesso a um programa de desenvolvimento técnico valorizado em **15.000 € por vencedor**, convertido em serviços especializados no FOODFABLAB, a desenvolver no TAGUSVALLEY.

Este suporte inclui:

- **Consultoria Técnica:** Acompanhamento por técnicos superiores (doutorados e mestres) em engenharia alimentar.
- **Desenvolvimento da Prova de conceito:** Formulação da receita e adequação da escala de laboratório para piloto.
- **Acesso a Tecnologias:** Utilização de equipamentos como Campos Elétricos Pulsados (PEF), Alta Pressão Hidrostática (HPP), Aquecimento Óhmico e Liofilização Industrial.
- **Estudos de Validação:** Testes de shelf-life, análises microbiológicas e sensoriais para garantir a segurança do produto.

## Artigo Oitavo: Análise de Viabilidade Técnica e Económica

Após a validação técnica, os vencedores terão acesso a uma análise rigorosa de viabilidade para facilitar a entrada no mercado, que incluirá:

- **Viabilidade Técnica:** Diagramas de fluxo detalhados e parâmetros de operação para scale-up industrial.
- **Análise Económica:** Levantamento de custos de produção (OPEX), investimento em equipamento (CAPEX) e retorno financeiro.
- **Estratégia de Negócio:** Apoio na definição do posicionamento de mercado e canais de distribuição.

## Artigo Nono: Sessões de Demonstração e Interação Tecnológica

Os resultados das provas de conceito serão partilhados com o setor empresarial através de ações de demonstração prática. Estas sessões visam a transferência efetiva de tecnologia e incluem:

- **Open Labs e Workshops:** Demonstração do funcionamento das tecnologias e protótipos em ambiente de produção piloto.
- **Painéis de Discussão:** Debate sobre a adequação dos produtos desenvolvidos à realidade industrial e dimensão produtiva.
- **Interação Tecnológica:** Criação de uma ponte direta entre os projetos de investigação e potenciais parceiros ou investidores do setor agroalimentar.

## Artigo Décimo: Júri de Avaliação

O júri de avaliação será designado pela Direção do TAGUSVALLEY, sendo constituído por um painel multidisciplinar de peritos de mérito técnico e estratégico. A sua composição privilegiará a integração de entidades e profissionais com proximidade a nível regional e conhecimento relevante no ecossistema agroalimentar, garantindo uma avaliação alinhada com as necessidades do território. As deliberações do júri são tomadas por maioria e são finais, não sendo passíveis de recurso.

## **Artigo Décimo Primeiro: Propriedade Intelectual e Confidencialidade**

**Sigilo:** Todos os dados e ideias submetidos são tratados com total confidencialidade.

**Titularidade:** A propriedade intelectual original pertence aos autores. Invenções resultantes do desenvolvimento conjunto na fase de suporte técnico serão reguladas por acordos específicos de transferência de tecnologia.

## **Artigo Décimo Segundo: Disposições Finais**

O tratamento de dados pessoais cumpre o RGPD, destinando-se apenas à gestão do concurso. A participação pressupõe a aceitação integral deste regulamento. Situações omissas serão resolvidas pela Direção do TAGUSVALLEY.