

## RESULTADOS DO CONCURSO DE PROJETOS DE IGNIÇÃO E PROVAS DE CONCEITO

INOVC+ (1.ª edição 2026)

A TAGUSVALLEY, através do seu Gabinete de Gestão do Conhecimento e Oportunidades de Financiamento, promoveu o Concurso de Projetos de Ignição e Provas de Conceito INOVC+, que visa estimular a valorização de projetos de I&D+I, com resultados promissores e potencial de inovação, que requerem validação/prova de conceito que lhes permita atingir os níveis 4 ou 5 na escala *Technology Readiness Levels* (TRL).

Este concurso é uma das ações do projeto INOVC+ Ecosistema de Inovação para a Transferência de Conhecimento e Tecnologia da Região Centro, cofinanciado pelo CENTRO 2030, através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional, que tem como missão potenciar a valorização e transferência de conhecimento para a economia regional, através do apoio à dinamização do Ecosistema Regional de Inovação da Região Centro e do robustecimento das suas competências especializadas, individuais e coletivas, enquanto ecossistema de interação com as empresas e a sociedade como um todo.

A apresentação de candidaturas decorreu até às 23:59 horas do dia 31 de janeiro de 2026, tendo sido aceite excepcionalmente uma candidatura que foi entregue a 1 de fevereiro de 2026, por motivos associados à depressão Kristin. Desta forma, consideraram-se os seguintes quatro projetos a concurso:

Projeto	Promotor(es)	Entidade(s)
<b>1. EP2FRUIT:</b> Desenvolvimento e validação de emulsões pickering de manga-maracujá por liofilização assistida por campos elétricos pulsados	Enrique Pino Hernández Marco Alves Diogo Gonçalves Julio Colivet Nelson Felix	TAGUSVALLEY (FOOD FAB LAB) TAGUSVALLEY (FOOD FAB LAB) TAGUSVALLEY (FOOD FAB LAB) Universidade Federal do Mato Grosso Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril
<b>2. FRUNCH:</b> Desenvolvimento e validação de snack de fruta liofilizado à base de subprodutos agroalimentares	Enrique Pino Hernández Marco Alves Sara Dias	TAGUSVALLEY (FOOD FAB LAB) TAGUSVALLEY (FOOD FAB LAB) TAGUSVALLEY (FOOD FAB LAB)
<b>3. OleaSnack-POC:</b> Validação tecnológica de uma matriz snack funcional incorporando farinha de bagaço de azeitona	Ítala Maria Gouveia Marx	
<b>4. ML-MIND:</b> Machine Learning for Monitoring, Inspection and Normality Detection	Gabriel Gonçalves Martins	TAGUSVALLEY (INDUS.try LAB)

Os projetos, após verificação das condições formais de elegibilidade por uma comissão técnica, foram avaliados pelo Júri de acordo com os critérios definidos para o concurso, tendo sido obtidos os seguintes resultados:

Projeto	Avaliação (escala 0 a 5)	Resultado *	Valor Elegível (euros)
<b>1. EP2FRUIT:</b> Desenvolvimento e validação de emulsões pickering de manga-maracujá por liofilização assistida por campos elétricos pulsados	3,84	Aprovado	4000
<b>2. FRUNCH:</b> Desenvolvimento e validação de snack de fruta liofilizado à base de subprodutos agroalimentares	3,82	Aprovado	4000
<b>3. OleaSnack-POC:</b> Validação tecnológica de uma matriz snack funcional incorporando farinha de bagaço de azeitona	3,76	Aprovado	4000
<b>4. ML-MIND:</b> Machine Learning for Monitoring, Inspection and Normality Detection	3,05	Não aprovado	0

\*São objeto de apoio financeiro, os projetos com classificação igual ou superior a 3,0. No entanto, o número máximo de projetos a apoiar no âmbito do presente concurso, encontra-se limitado à dotação orçamental disponível (12000 Eur).

Abrantes, 10 de abril de 2026

O Júri,

Pedro Saraiva  
TAGUSVALLEY

Luis Silva  
Universidade de Coimbra

Rui Serrano  
NERSANT