

POLO DE INOVAÇÃO // UNIDADE EMBRAPII

INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO

TECNOLOGIA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS











A EMBRAPII - Empresa Brasileira de Pesquisa e Inovação Industral - foi fundada em 2013, para atuar como uma parceira tecnológica e financeira das indústrias de todo o Brasil, a exemplo de como trabalha sua "irmã mais velha", a EMBRAPA, parceira do setor agropecuário.

EMBRAPII em 2024

610 projetos contratados

R\$1 bilhão

investidos em Inovação e Pesquisa

Unidades EMBRAPII

A parceria entre a EMBRAPII e as indústrias acontece através das Unidades EMBRAPII, que são instituições de pesquisa, públicas ou privadas, credenciadas e autônomas para desenvolver projetos de inovação. Ao todo,há mais de 100 unidades EMBRAPII em todo o Brasil, sendo cada uma especialista em um setor industrial.

Vista aérea do campus Matão, sede da Unidade EMBRAPII do IFSP



















Unidade EMBRAPII

Sileira di dustriel la sileira de Pesquisa de Pesquisa

































Unidade EMBRAPII POLO DE INOVAÇÃO DO IFSP

ÁREA DE ATUAÇÃO

Tecnologia e Engenharia
de Alimentos

Fundado em 2020, através da portaria MEC 50/2021, o Polo de Inovação do IFSP está sediado no campus Matão do Instituto Federal, e engloba todos os 42 campus da Instituição, com uma ampla rede de laboratórios e equipamentos de ponta, além de pesquisadores de excelência na área de Alimentos e campos correlatos.





POLO DE INOVAÇÃO DO IFSP EM NÚMEROS



24 projetos finalizados by R\$10 milhões em projetos contratados

EMPRESAS PARCEIRAS EM PROJETOS COM O POLO DE INOVAÇÃO DO IFSP

















































Polo de Inovação do IFSP

















































Pesquisa e desenvolvimento de processos e métodos de análise de alimentos

Pesquisa, desenvolvimento e inovação para os processos produtivos do setor de alimentos, e para os métodos de análise empregados no setor. Em ambos os cenários, a linha trabalha com inovações que proporcionem resultados rápidos para tomada de decisão e otimização/correção de processos que, naturalmente, contribuem para o aumento da qualidade dos alimentos.





Desenvolvimento de novos produtos e agregação de valor

Ampliação da capacidade de negócios de uma empresa, baseada em dois pilares: criação de novos produtos a partir das matérias-primas já dominadas pela empresa, e a agregação de valor a seus produtos já estabelecidos, de modo a torná-los diferenciados em um mercado sempre competitivo.

Resíduos, subprodutos, coprodutos e energia nas indústrias de alimentos

Reaproveitamento de recursos que, sem planejamento, seriam descartados ou desperdiçados. Os projetos desta linha se concentram na transformação de resíduos e rejeitos de empresas de alimentos em produtos com valor comercial; na adequação de tratamentos de resíduos com redução do impacto ambiental; e na economia e geração de energia em empresas de alimentos, com estudos de integração energética e uso de utilidades.





Segurança alimentar e produção de alimentos mais saudáveis

Inserção de bioinsumos, de origem vegetal, animal ou microbiana, que possam agir positivamente nas cadeias produtivas agropecuárias. A linha também se volta para os processos de melhoria da qualidade de vida animal, e seus impactos na produção de comida de alimentos.











































































EQUIPE DO POLO DE INOVAÇÃO DO IFSP

DIRETORIA GERAL

Sérgio Azevedo

Doutor em Ciências Biológicas e docente do IFSP Barretos

DIRETORIA DE PROSPECÇÃO E NEGOCIAÇÃO

Márcia Rizzatto

Doutora em Engenharia de Alimentos e docente do IFSP Matão GESTÃO DE PROJETOS

Joelmir Lopes

Doutor em Ciência da Computação e docente do IFSP Matão

COMUNICAÇÃO

Vinício dos Santos

Mestre em Linguística e docente do IFSP Matão COORDENAÇÃO E FORMAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS

Marcos Bassoli

Mestre em Gestão de Organizações e Sistemas Públicos e servidor do IFSP Matão

Equipe do Polo de Inovação IFSP

Da esquerda para a direita, Vinício dos Santos (Comunicação), Marcos Bassoli (Coordenação e Formação de Recursos Humanos), Márcia Luzia Rizzatto (Diretoria de Prospecção e Negociação), Joelmir José Lopes (Gestão de Projetos) e Sérgio Azevedo (Diretoria Geral).



























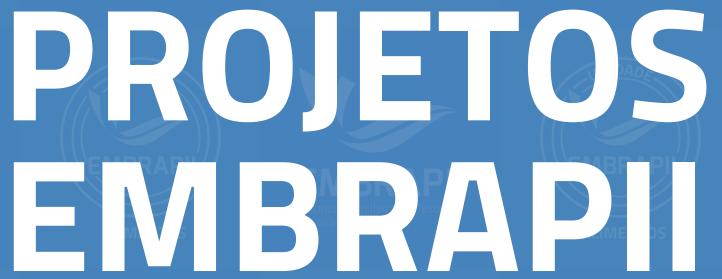






















































Agilidade, flexibilidade e nada de burocracia

Para firmar parceira com uma Unidade EMBRAPII e desenvolver um projeto de inovação, não é preciso esperar pela abertura de nenhum edital.

Além disso, toda a negociação e aprovação é feita diretamente com a Unidade, que detém os recursos financeiros necessários para a execução do projeto.

Condições para projetos EMBRAPII

Nem todas os projetos almejados pelas indústrias brasileiras podem ser atendidos pela EMBRAPII. De fato, para que um projeto seja desenvolvido em parceria com os Polos de Inovação, é necessário que ele satisfaça algumas condições:

CONDIÇÕES PARA PROJETO



O projeto seja cofinanciado pela empresa



A empresa contratante deve possuir um CNAE industrial



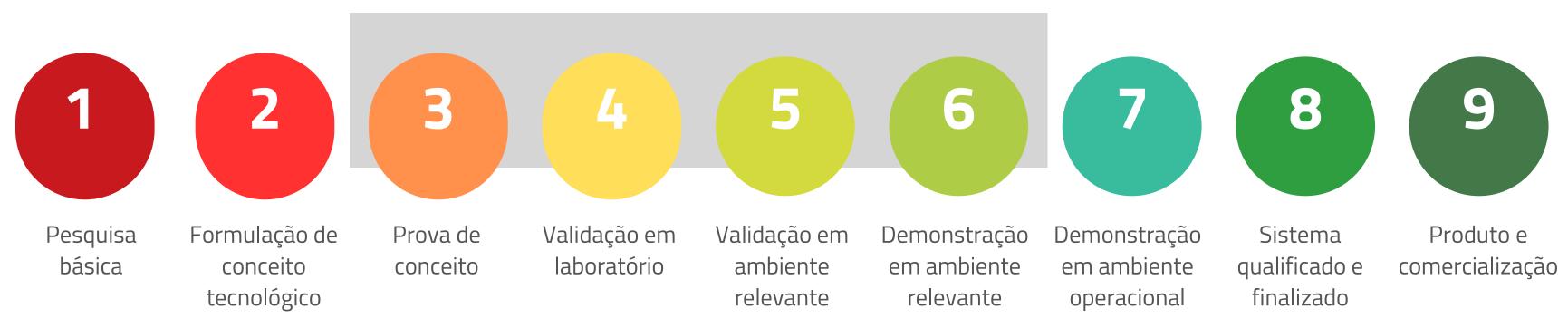
O objetivo do projeto esteja voltado à produção de inovação no país

Nível de Maturidade Tecnológica

TRL - Technology Readiness Level

Um projeto EMBRAPII também precisa se enquadrar entre os **níveis 3 e 6** da escala de Nível de Maturidade Tecnológica (TRL), padrão adotado internacionalmente.

PROJETOS EMBRAPII



Financiamento de projeto EMBRAPII

O financiamento de um projeto é dividido entre três agentes: a EMBRAPII, o Polo de Inovação e a empresa. O percentual de financiamento pode variar mas, em média, costuma ser de um terço para cada parte envolvida.

EMBRAPII

No intuito de promover a inovação industrial do país, a EMBRAPII paga por uma parte do projeto. É o que chamamos de "recurso não-reembolsável", isto é, que não precisa ser devolvido pela empresa

Polo de Inovação

O polo participa com recursos financeiros ou com recursos não-financeiros essenciais para a pesquisa: pesquisadores, laboratórios, equipamentos e insumos.

Empresa

90

A empresa contratante paga pela parte restante dos custos do projeto. Estes pagamentos são diluídos ao longo do processo, e podem ser financiados com agências de fomento, como o BNDES e o SEBRAE.



Parceria com o SEBRAE

Ao receber a demanda de inovação de um empreendedor, o SEBRAE pode direcionálo até uma Unidade EMBRAPII especialista naquela área de atuação, para o desenvolvimento de um projeto de PD&I.

Além disso, o SEBRAE, como fomento à inovação, pode cobrir uma parcela dos recursos financeiros da contrapartida econômica da empresa interessada.

Condições e modalidades de apoio

Conheça as condições e modalidades de apoio que o SEBRAE pode oferecer para os projetos de inovação da EMBRAPII



cobertura da contrapartida financeira de até

150 mil reais

para projeto envolvendo uma micro ou pequena empresa

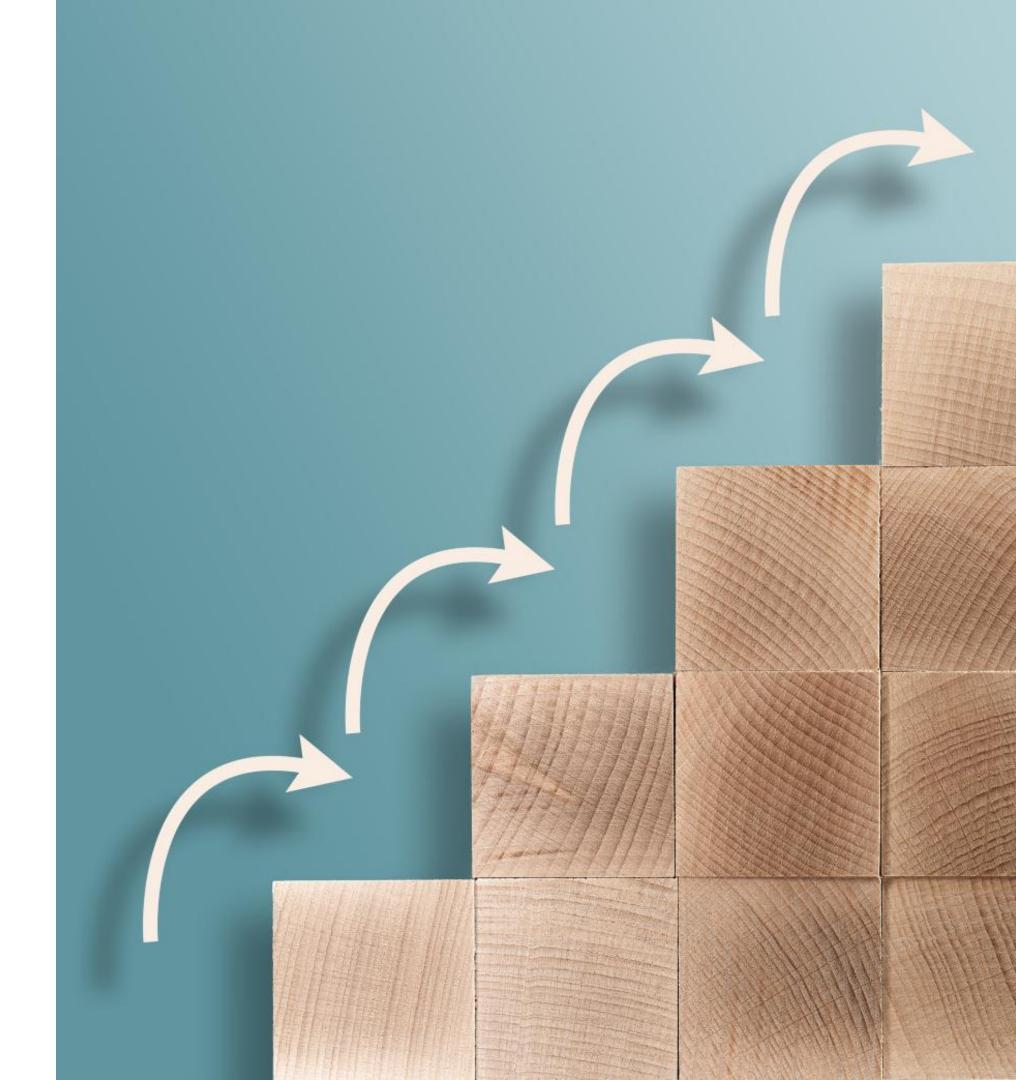


Tecnologia desenvolvida

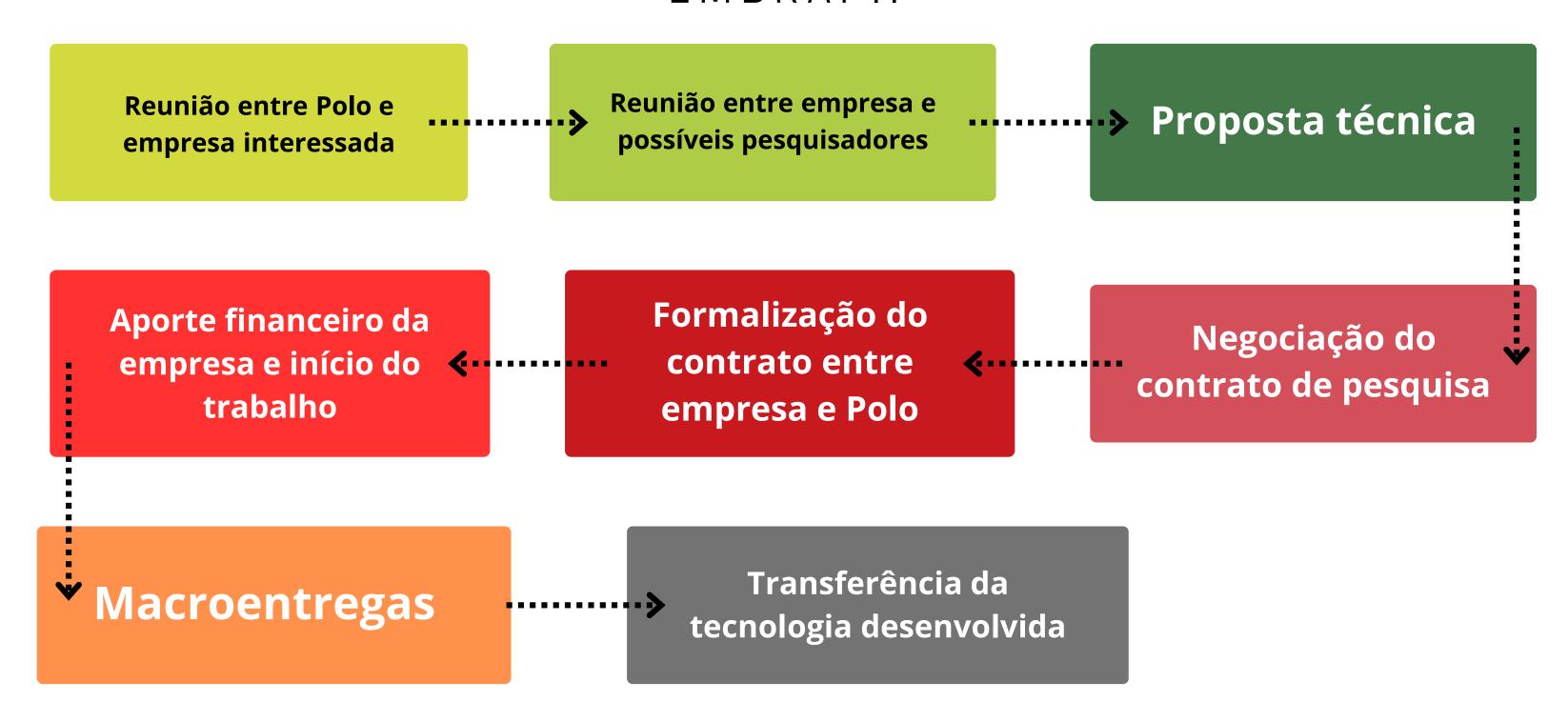
A tecnologia desenvolvida através do projeto EMBRAPII pertence, em partes iguais, ao Polo de Inovação e à empresa contratante. Contudo, é do interesse do Polo vender sua parte para a empresa, e os termos da transferência da tecnologia, bem como os meios de pagamento são negociados durante o desenvolvimento do projeto.

Macroentregas

O desenvolvimento do projeto EMBRAPII é fracionado em etapas conhecidas como macroentrega. É comum que cada projeto tenha de três a cinco macroentregas, quando um objetivo do projeto é concluído e a empresa contratante recebe um resultado parcial do trabalho. A natureza de cada macroentrega e os prazos para sua execução são definidas no contrato firmado entre empresa e Polo de Inovação.



FLUXOGRAMA DE UM PROJETO EMBRAPII









Polo de Inovação do IFSP



Rua Stéfano D'Avassi, 625 Nova Cidade - Matão/SP



embrapii.ifsp.edu.br



embrapii@ifsp.edu.br



+55 16 3506-0700



/embrapii.ifsp.alimentos



/embrapii-alimentos-ifsp