



UB-Focus InnoFood

La primera aceleradora de innovación abierta
para la empresa agroalimentaria



Campus de la Alimentación de Torribera



**UNIVERSITAT DE
BARCELONA**



**FOCUS
INNO FOOD**
PLATAFORMA DE INNOVACIÓ AGROALIMENTÀRIA

¿Qué es UB-Focus InnoFood?

Es una plataforma creada por la **Universidad de Barcelona** y **TranXforma FOOD S.L.** para facilitar la innovación y la transferencia de la investigación de la industria alimentaria.

Ayudamos a las empresas a desarrollar su negocio y a abordar

nuevos retos y desafíos.

Integrada por profesionales con amplia experiencia en el sector agroalimentario y de la Universidad de Barcelona, ponemos al servicio de la sociedad el conocimiento y experiencia de nuestros profesionales.

ECOSISTEMA DE UB-Focus InnoFood

Empresas del sector agroalimentario

Administración pública: inspección, asesoramiento, seguridad

Startups, spin-off y otras empresas de base tecnológica

Agricultores, productores y distribuidores de la cadena alimentaria

Institutos y Centros de investigación

Nuestra visión



La visión de UB-Focus InnoFood es liderar **la innovación en sostenibilidad y economía circular del Sector de la Alimentación y Bebidas**, desarrollando proyectos a través de soluciones tecnológicas disponibles en la Universidad de Barcelona, y que sean de interés para todo el ecosistema de innovación.

Áreas de trabajo

Investigación y desarrollo de nuevos productos y/o servicios

Investigación ante nuevos desafíos para una estrategia de innovación

Mapas de rutas tecnológicas

Diseño, creación de prototipos y fabricación por lotes

Trabajos de análisis, pruebas y validación

Estudios de viabilidad y alcance

Servicios de marketing y posicionamiento de productos

Investigación de mercado

Comunicación científica y asesoramiento y opinión de expertos

¿Qué ofrece la plataforma UB-Focus InnoFood?

Instalaciones de última generación

Acceso a instalaciones de última generación en el Campus de la Alimentación en Torribera, de la Universidad de Barcelona (HPLC, absorción atómica, cabinas test organoléptico, etc...), y personal altamente especializado.

Foodtech Lab

El Foodtech Lab ó Planta Tecnológica y Gastronómica (PTG), es una planta piloto que está en fase de construcción; para implementar la transferencia de los resultados de la investigación a diversas matrices alimentarias.

Apoyo a Startups

Apoyo a emprendedores en el Centro de Emprendimiento de StartUB, incubación para proyectos de emprendeduría y apoyo a emprendedores y startups.

Capacitación y desarrollo profesional

Cursos de formación especializados y programas personalizados para empresas.

Oportunidades profesionales

Oportunidades para estudiantes, graduados y doctorandos especializados y orientados al desarrollo de negocios.

Acceso preferente

Acceso preferente al talento de la comunidad de estudiantes graduados e investigadores.

Servicios relacionados



Análisis avanzados

Caracterización de alimentos desde un punto de vista nutricional, sensorial, microbiológico y tecnológico.



Nutrición y salud

Asesoramiento dietético para enfermedades relacionadas con la alimentación y sobre nuevos alimentos.



Biología

Análisis, aislamiento y caracterización de cepas de interés alimentario.



Mercado y tendencias

Análisis del comportamiento y de las demandas del consumidor: estudios de mercado y perfiles.



Sostenibilidad

Gestión ecológica de los sistemas agrarios y análisis de su sostenibilidad, reducción del desperdicio alimentario y revalorización de subproductos.



Vida útil

Identificación de parámetros responsables de la vida útil, indicadores de calidad y degradación.



Compuestos bioactivos

Métodos avanzados de análisis para identificar y caracterizar compuestos bioactivos en diversas matrices alimentarias.



Estudios

Biodisponibilidad, metabolismo, bio-funcionalidad, nutrigenómica, proteómica y metabolómica.



Seguridad alimentaria

Estudios de evaluación del riesgo para garantizar que todos los alimentos son seguros para el consumo.



Ingeniería y optimización

Formulación, procesamiento y caracterización de productos.

¿Cómo colaborar con UB-Focus InnoFood?

Desde la plataforma UB-Focus InnoFood deseamos cooperar con su empresa y contribuir juntos a valorizar y transferir conocimiento a la sociedad en:

I+D universidad-empresa

Proyectos conjuntos de I+D universidad-empresa: investigación por contrato, I+D colaborativa y apoyo a la innovación.

Creación de empresas

Participación en la creación de empresas innovadoras de base tecnológica (spin-off o start-ups) que se impulsen en el marco de UB-Focus InnoFood.

Aportaciones

Aportaciones que se realicen por particulares o empresas de acuerdo con la Ley de Mecenazgo, en el marco del programa "Mecenes UB".



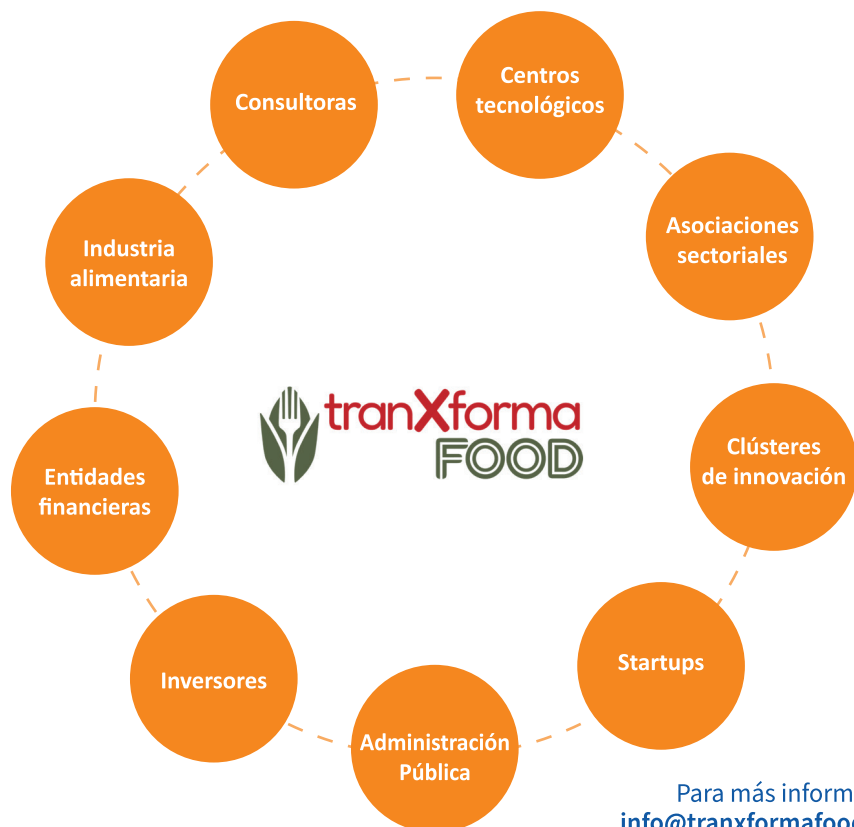
info@focusinnofood.org
686 49 49 88

¿Qué es TranXforma FOOD?

Es una plataforma especializada en el sector agroalimentario, para la reconversión de las empresas desde la innovación, para la mejora de la eficiencia y la competitividad del sector.

El **objetivo** de tranXforma FOOD es desarrollar modelos de innovación, mejorando la eficacia de procesos, para llegar a mercado con nuevos productos.

La **metodología** de TranXforma Food se basa en la creación de "company builder", que busca soluciones a retos, junto con la Empresa y el inversor.



Para más información:
info@tranxformafood.com