



SUMAI+
AGÈNCIA VALENCIANA DE LA INNOVACIÓ:
VALORIZACIÓN Y TRANSFERENCIA
DE RESULTADOS

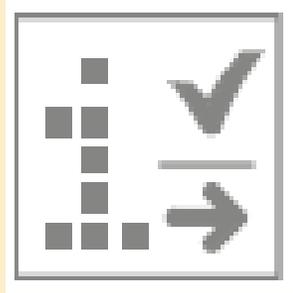
Convocatoria 2023



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

FoodUPV^{TT}

Descripción



Objetivo

- Desarrollo de productos, servicios o tecnologías efectuados a partir de los resultados de investigación generados en la CV* para que alcancen un grado de desarrollo suficiente que permita su transferencia a las empresas



Tipo de proyectos

- Desarrollo experimental de prototipos
- Demostración de proyectos piloto y ensayo
- Validación de productos, procesos y servicios en condiciones representativas o reales



Entidades beneficiarias

- Organismos de investigación



Características y costes financiados



Entre 70.000 y 500.000 euros por proyecto de hasta 3 años

Intensidad
100%

Ser propietario o
copropietario
mayoritario del
resultado a valorizar

TRL inicial del
proyecto entre 4 y 8

Obligatoria la
subcontratación de
un organismo de
investigación externo

Personal
Servicios externos
Fungibles
Inventariables*
Difusión**
Consultoría
Registro propiedad
CI 15%

*Con un máximo del 30% del presupuesto, se permiten la inversión en equipamiento científico y material inventariable para el desarrollo de las actividades.

**Gastos de publicación y difusión en entornos empresariales. Quedan excluidos las referentes al ámbito científico.

Valoración y solicitudes



Criterios de Valoración

- 45 pts Potencial explotación comercial → IMP: Retos AVI*
- 30 pts Gestión y planificación del proyecto
- 15 pts Equipo
- 10 pts Alineación RIS3CV

Solicitud

- Plazo (convocatoria 2022): 13 abril al 6 de mayo
- Justificación en tres anualidades

Tasa éxito (2022)

- 17 proyectos concedidos
- Nota de corte: 80 pts
- 61 proyectos denegados o desestimados
- 21,8% éxito

Retos y soluciones de los comités de innovación de la AVI



CEIE en Agroalimentación

- Producción de alimentos más saludables
- Flexibilidad y seguridad en la producción agroalimentaria

CI en Alimentación y Dieta Hospitalaria

- Redefinición y elaboración de dietas adaptadas a la edad y situación clínica, contemplando la alimentación 5S: saludable, segura, satisfactoria, sostenible y social
- Evaluación del estado nutricional del paciente y potenciación de la alimentación hospitalaria como herramienta de educación nutricional y como parte relevante del estado funcional de la persona

Para conocer los Retos planteados por los **Comités de Innovación de la AVI** acceda al siguiente [enlace](#).

Para conocer en detalle los retos y soluciones planteados por el **CEIE en Agroalimentación** acceda al siguiente [enlace](#).

Para conocer en detalle los retos y soluciones planteados por el **CEIE en Alimentación y Dieta Hospitalaria** acceda al siguiente [enlace](#).

¡Gracias por vuestra atención!

Más información convocatoria:

[Clic aquí](#)

Preguntas a

Julio Carreras juliocarreras@upv.es

Javier Cervera jacermar@upvnet.upv.es

[Acceso al vídeo
de YouTube](#)



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



GENERALITAT
VALENCIANA



AVI AGÈNCIA VALENCIANA
DE LA INNOVACIÓ



UNIÓ EUROPEA

Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa

FoodUPV^{TT}