

# **PCT AGRO-INDUSTRIAL**

**Apresentação de um Novo Plano de Acção**

**Associação INTEGRALAR**

**17 de Abril de 2009**

## Índice

1 - Fundamentação do enquadramento da nova proposta de Plano de Acção .....	3
2 - Nova proposta de Plano de Acção 2009 – 2013 .....	7
3 - Fichas indicativas dos projectos âncora.....	9
3.1. Projecto: NUTRILIFE .....	10
3.2. Projecto: SustainProd .....	16
3.3. Projecto: “WAVE – Western Atlantic liVing and diEt” .....	24
3.4. Projecto: NOVELTEC.....	28
3.5. Projecto: CLEANPLANT.....	32
3.6. Projecto: CrossExport .....	36
3.7. Projecto “FoodTraining” .....	41
4 - Propostas de referenciais para aprovação de projectos .....	44
ANEXO – Dados das entidades parceiras e beneficiárias.....	51
.....	51

## 1 - Fundamentação do enquadramento da nova proposta de Plano de Acção

A presente proposta de reformulação do plano de acção da Associação INTEGRALAR – Intervenção de Excelência no sector agro-alimentar, destina-se, de acordo com o solicitado pelo “Enquadramento das Estratégias de Eficiência Colectiva” (EEC) do QREN, ao reconhecimento formal de um projecto de constituição, dinamização e concretização de um Pólo de Competitividade e Tecnologia (PCT) para o sector agro-industrial, denominado por **“Pólo de Competitividade e Tecnologia (PCT) Agro-Industrial: Alimentos, Saúde e Sustentabilidade”**.

Esta proposta visa portanto o reconhecimento da Associação INTEGRALAR, como suporte ao Pólo de Competitividade e Tecnologia Agro-Industrial, enquanto uma entidade de natureza privada sem fins lucrativos, responsável pela gestão da parceria entre empresas (com destaque para as PME's), associações e entidades do SCTN criada para este propósito; onde o seu objecto é “Reforçar a competitividade das empresas do sector agro-industrial através do aumento do seu índice tecnológico, promovendo a produção, transferência, aplicação e valorização do conhecimento orientado para a inovação”.

Os órgãos sociais que compõem a Associação INTEGRALAR, são os seguintes:

### *Assembleia-geral:*

- Presidente: RAR – Sociedade de Controle (Holding), S.A.
- Vice- Presidente: Universidade Trás-os-Montes e Alto Douro
- Secretário: ADRAVE – Agência de Desenvolvimento e Regional do Vale do Ave, S.A.

### *Conselho de Administração:*

- Presidente: Frulact – Sociedade Gestora de Participações Sociais, S.G.P.S., S.A.
- Vice-Presidente: Derovo – Derivados de Ovos, S.A.
- Vice-Presidente: AESBUC – Associação para Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica
- Vogal: Pascoal & Filhos, S.A.
- Vogal: SOVENA, S.A.
- Vogal: Queijo Saloio – Indústria de Lacticínios, S.A.
- Vogal: Instituto Politécnico de Viana do Castelo

### *Conselho Fiscal:*

- Presidente: Castro, Pinto & Costa, Lda
- Vogal: Universidade do Porto
- Vogal (SROC): KPMG & Associados – Sociedade de Revisores Oficiais de Contas, S.A.

As entidades envolvidas nos órgãos sociais, na maioria empresas, demonstram o empenhamento e o envolvimento dos parceiros empresariais na Entidade Gestora. No total, a INTEGRALAR é composta por 55 associados, entre empresas, associações empresarias/sectoriais/regionais e entidades do sistema científico-tecnológico nacional, incluindo laboratórios associados do Estado.

Depois de uma análise cuidada ao diagnóstico incluído no “Estudo Estratégico e Prospectivo para a Criação do Pólo de Competitividade para a Fileira Agro-Alimentar” (AESBUC – 2008), bem como do plano de acção da Plataforma Tecnológica Europeia *Food for Life*, concluiu-se que a intervenção de um PCT para o sector agro-industrial deveria assentar sobre 3 áreas, a saber:

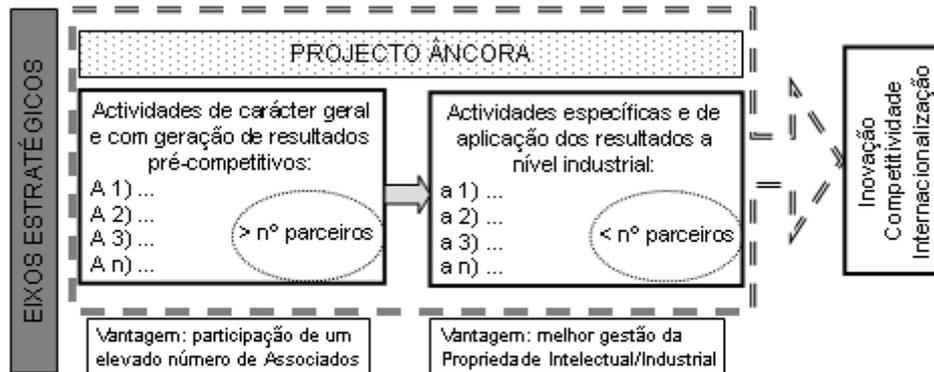
- 1) Alimentos Seguros e Saudáveis,
- 2) Alimentos Amigos do Ambiente, e
- 3) Dieta Atlântica.

Estas três grandes áreas de intervenção dão origem a um ambicioso plano de acção para os próximos 3 anos, centrado no **desenvolvimento e comercialização de novos produtos alimentares com dimensão competitiva e margem acrescida**, baseados em sistemas de produção inovadores e sustentáveis, na oferta de uma **estratégia selectiva e integrada** para a **internacionalização dos produtos alimentares**, no **lançamento de novos conceitos de alimentação portuguesa** mais **saudável, original e conveniente**, no desenvolvimento de **novas tecnologias de produção, processamento e conservação** dos alimentos destinados a **mercados mais distantes**, na **valorização e reutilização de resíduos** provenientes do processamento alimentar, nas **empresas mais eco-eficientes e nos sistemas de produção** com maior potencial para obtenção de alimentos seguros, saudáveis e amigos do ambiente.

Este Plano de Acção, constituído por sete projectos âncora, tem como objectivo final levar as empresas associadas ao Pólo de Competitividade e Tecnologia a adquirirem uma maior dimensão crítica para a internacionalização, a aumentar a partilha de conhecimento e boas práticas e a tornarem-se por isso mais competitivas.

A conceptualização de cada um dos projectos âncora teve em vista a geração de resultados pré-competitivos e de natureza mais horizontal, com um maior número de parceiros, logo projectos de interesse e âmbito mais alargados, cujos esses mesmos resultados serão vertidos em actividades de carácter mais aplicado, ao nível industrial, com um menor número de parceiros, mas tendo como vantagem principal uma melhor gestão da propriedade intelectual/industrial gerada nas actividades anteriores.

Esquemáticamente, prevê-se que a dinâmica de cada projecto âncora seja do seguinte modo:



Com esta metodologia pretende-se que existam dois grandes momentos na execução de cada um dos projectos âncora de carácter I&DT empresas ou I&DT colectiva. Assim, e num primeiro momento haverá produção de novos conhecimentos com potencial interesse para um conjunto significativo de empresas. Já no segundo momento, e na posse de tais resultados pré-competitivos, haverá lugar a actividades mais específicas de aplicação daqueles a nível industrial, contribuindo assim para o aumento da competitividade das empresas. Considera-se que deste modo a Associação INTEGRALAR será capaz de: 1º) garantir a produção de conhecimento abrangente e aplicável a grande parte dos subsectores do sector agro-alimentar, 2º) promover a participação de um elevado número de empresas e universidades, 3º) acautelar as questões de confidencialidade (propriedade intelectual/industrial) e concorrência por parte das empresas participantes, pela realização de actividades específicas de aplicação dos resultados gerados numa primeira fase e 4º) promover o reforço da competitividade do sector agro-alimentar.

Presentemente, estão sendo levadas a cabo medidas para se angariar novos associados, pertencentes à cadeia agro-alimentar, nomeadamente fornecedores de equipamento, grandes distribuidores, etc.

Para além disso, e num curto espaço de tempo prevê-se a articulação com a FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Alimentares, no sentido de se estabelecer protocolos para divulgação/disseminação dos resultados dos projectos âncora, assim como o estabelecimento de parcerias com outras entidades representantes e representativas do sector agro-alimentar, designadamente o próprio organismo da tutela – o Ministério da Agricultura e Pescas.

Relativamente às novas tecnologias de produção para este sector, a INTEGRALAR irá colaborar com o PRODUTECH – Pólo das Tecnologias de Produção no sentido de potenciar o seu desenvolvimento a nível nacional, criando assim vantagens mútuas. Nesse sentido, o Pólo de Competitividade e Tecnologia Agro-

Industrial irá cooperar com o PRODUTECH na definição de desafios e necessidades ao nível das tecnologias de produção e também na organização de acções de disseminação e demonstração específicas para o sector agro-alimentar. Além desta cooperação a INTEGRALAR, enquanto PCT, prevê a colaboração com o Pólo da Saúde, tendo em conta que um dos seus objectivos estratégicos é “Alimentos Seguros e Saudáveis”, onde será abordada a temática “alimentação e saúde”, considerada premente nos dias de hoje.

Quanto à articulação com os Clusters Agro-Industrial do Centro e o Cluster para o Sector Agro-Industrial (Animaforum), dado os estados diferentes de maturidade de cada um relativamente ao plano de acção da INTEGRALAR, considera-se que tal articulação deverá ser feita numa fase posterior à aprovação dos mesmos.

## **2 - Nova proposta de Plano de Acção 2009 – 2013**

Consideradas as três grandes áreas de intervenção (Alimentos Seguros e Saudáveis, Alimentos Amigos do Ambiente e Dieta Atlântica) pela INTEGRALAR como eixos estratégicos para o Pólo de Competitividade e Tecnologia Agro-Industrial para os próximos anos, e porque se considera também importante que os mesmos estejam alinhados com o 7º Programa Quadro da Comissão Europeia, nas suas quatro categorias: Pessoas, Capacidades, Cooperação e Ideias, a INTEGRALAR propõe para o seu plano de acção quatro categorias de intervenção:

- I) Inovação
- II) Capacidades
- III) Internacionalização
- IV) Formação.

Tais categorias estão matricialmente articuladas com os eixos estratégicos do seguinte modo:

## Plano de Acção da INTEGRALAR 2009 - 2013

<i><b>Categorias /Eixos Estratégicos</b></i>	<i><b>Alimentos Seguros e Saudáveis</b></i>	<i><b>Alimentos Amigos do Ambiente</b></i>	<i><b>Dieta Atlântica</b></i>
<i><b>Inovação</b></i>	<p>1) <b>PROJECTO NUTRILIFE</b> – Criação de novos produtos alimentares com vista à contribuição para o bem-estar e saúde dos consumidores</p> <p>2) <b>PROJECTO SUSTAINPROD</b> – Estudo do impacto das alterações climáticas e da globalização na qualidade e segurança alimentar da alimentação animal e humana, numa abordagem da “quinta à mesa”</p>		<p>3) <b>PROJECTO WESTERN ATLANTIC DIET</b> – Lançamento de um novo conceito de dieta associada ao modo de estar português, e como veículo para o seu posicionamento na Gastronomia Europeia e Mundial, criando novas oportunidades de internacionalização.</p>
<i><b>Capacidades</b></i>	<p>4) <b>PROJECTO NOVELTEC</b> – Desenvolvimento de novas tecnologias de suporte à criação de produtos inovadores, de qualidade Premium e com prazos de validade alargados</p> <p>5) <b>PROJECTO CLEANPLANT</b> – Desenvolvimento de novas tecnologias de valorização de resíduos sólidos provenientes do processamento alimentar e novas oportunidades de comercialização de subprodutos.</p>		
<i><b>Internacionalização</b></i>	<p>6) <b>PROJECTO CROSSEXPORT</b> – Criação de estratégias selectivas e integradas de internacionalização para as empresas do sector agro-alimentar</p>		
<i><b>Formação</b></i>	<p>7) <b>PROJECTO FOODTRAINING</b> – Criação de novos perfis profissionais, destinados aos técnicos da indústria alimentar, aos operadores turísticos e ao canal HORECA, com competências nas áreas dos alimentos/saúde, alimentos/gastronomia/cultura e alimentos/ambiente.</p>		

### **3 - Fichas indicativas dos projectos âncora**

De seguida, e tal como solicitado pelo Programa COMPETE – Estratégias de Eficiência Colectiva, estão apresentadas as fichas indicativas para cada um dos sete projectos âncora.

No final, e em anexo, encontram-se os dados de todas as entidades parceiras e beneficiárias dos projectos âncora.

### **3.1. Projecto: NUTRILIFE**

**Área geográfica de intervenção:** Nacional

**Período previsível de realização:** 1-10-2009 até 30-09-2012

**Coordenação da gestão do projecto:** INTEGRALAR

**Coordenação Científica:** Universidade Católica Portuguesa

#### **Entidades parceiras:**

Universidade Católica, Universidade do Minho, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Universidade do Algarve, Universidade Técnica de Lisboa (Instituto Superior de Agronomia), Universidade do Porto, Universidade de Aveiro, IBET – Instituto de Biologia Experimental e Biológica, Instituto Politécnico de Viana do Castelo, DEROVO SA, CONEXA, Douromel – Fábrica de Confeitaria Lda, Frutóbidos - Licores e Transformação de Frutas, Lda, Pascoal e Filhos, Frulact SA, Sovena SA, Castro Pinto & Costa Lda, FATA - FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO, Instituto Nacional de Recursos Biológicos, IP, Madre Fruta - Centro de Vendas Hortofrutícolas, Lda, Quinta dos Moinhos Novos Lda., Queijo Saloio - Indústria de Lacticínios, S.A., RAR - Sociedade de Controle (Imperial, RAR Açúcares, Vitacress), S.A. - Grupo RAR, RAMIREZ E COMPANHIA FILHOS S.A., Delta cafés SGPS, QUAL – Queijos do Alentejo, AOTAD – Associação dos Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro.

#### **Entidades beneficiárias:**

DEROVO SA, CONEXA, Douromel – Fábrica de Confeitaria Lda, Frutóbidos, Pascoal e Filhos, Frulact SA., Sovena SA, FATA - FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO, Madre Fruta - Centro de Vendas Hortofrutícolas, Lda, Quinta dos Moinhos Novos Lda., Queijo Saloio - Indústria de Lacticínios, S.A., RAR - Sociedade de Controle (Imperial, RAR Açúcares, Vitacress), S.A. - Grupo RAR, RAMIREZ E COMPANHIA FILHOS S.A., Delta cafés SGPS, QUAL – Queijos do Alentejo, AOTAD – Associação dos Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro.

#### **Objectivos do projecto:**

Este projecto âncora tem por objectivo geral a criação de novos produtos alimentares e/ou valorização dos já existentes, com vista à sua contribuição para o bem-estar e saúde dos consumidores, dirigidos a diferentes segmentos de mercado, permitindo assim desenvolver, as melhores soluções do ponto de vista nutricional e de segurança.

Além disso, este projecto âncora, apresenta uma estratégia transversal a todo o sector agro-alimentar e é composto por vários sub-projectos, sendo que numa primeira fase pretende-se gerar resultados pré-competitivos e de âmbito alargado a todo o consórcio, para que posteriormente as empresas, em particular e através de projectos de co-promoção, apliquem esses mesmos resultados adaptados aos seus produtos.

Deste modo, o objectivo geral será concretizado através de um conjunto coerente de acções/projectos que visam especificamente o seguinte conjunto de objectivos:

- Identificação, caracterização, validação e incorporação de ingredientes funcionais em diversas matrizes alimentares, para o desenvolvimento de alimentos funcionais com eficácia biológica comprovada e segurança assegurada, para a grande população ou adaptados a grupos com necessidades específicas bem caracterizadas (;
- Elaboração de uma nova base de dados que constituirá um importante meio de consulta para os consumidores e instrumento de trabalho para os profissionais de saúde, permitindo melhorar as escolhas alimentares e desenvolver as estratégias apropriadas para controle da saúde pública, através da produção de novos dados sobre a composição nutricional de alimentos tradicionais e demonstração do impacto dos alimentos tradicionais na saúde;
- Valorização e aumento da competitividade dos produtos de 4ª Gama constituídos por legumes crus que depois de lavados e cortados são pré-emballados, ficando prontos a serem cozinhados, como, proporcionando comodidade e rapidez na compra e comodidade na preparação de refeições; estudo de todos os aspectos nutricionais e benefícios para a saúde, com valorização dos produtos e demonstração das suas vantagens perante o consumidor
- Criação de portal de informação ao consumidor sobre todas as propriedades dos alimentos funcionais resultantes da concretização dos objectivos anteriores

### **Descrição do projecto:**

O projecto integrará vários objectivos que se conjugam numa plataforma comum de criação de novos produtos alimentares e/ou valorização dos já existentes, com vista à sua contribuição para o bem-estar e saúde dos consumidores, dirigidos a diferentes segmentos de mercado, e que permitam o aumento de competitividade das empresas envolvidas e o incremento científico das instituições de investigação que intervêm nos estudos.

A estrutura deste projecto amplo permite abranger todos os passos desde o estudo do ingrediente funcional (quando possível obtido de subprodutos alimentares - alinhamento com projecto âncora CLEANPLANT) até à sua incorporação na matriz alimentar, garantindo a segurança (alinhamento com projecto âncora SUSTAINPROD) e eficácia biológica no produto final, para o grupo de consumidores para o qual se

preconizou. Além disso, permitirá valorizar alimentos existentes, em particular os tradicionais (alinhamento com os projectos SUSTAINPROD e WESTERN ATLANTIC DIET), ou promover o crescimento de novas gamas de produtos, como sejam os de 4ª gama. Finalmente, esta informação deverá ser analisada por especialistas por forma a ser compilada e disponibilizada em bases de dados alimentares ou num portal já existente, que permitirá apoiar o desenvolvimento industrial e profissional, e sobretudo melhoria da qualidade de consumo, através de uma informação fundamentada cientificamente e que de forma esclarecedora poderá apoiar o consumidor na sua escolha alimentar bem como os profissionais de saúde na implementação de estratégias apropriadas para o controlo de saúde pública.

### **Fundamentação da relevância do projecto para o Cluster:**

O projecto Nutrilife integra uma das principais componentes de tendências de mercado e linhas prioritárias de financiamento do VII Quadro Europeu — desenvolvimento de alimentos de valor acrescentado, incluindo os ingredientes e alimentos funcionais, que contribuam para o bem-estar e saúde do consumidor. O desenvolvimento de alimentos funcionais, e em particular os que possam integrar alegações de saúde ou nutricionais, estão sujeitos a uma legislação que obriga à validação científica de todas as propriedades benéficas e toxicológicas do ingrediente e do alimento, que garantam a ausência de toxicidade e eficácia biológica, assegurando assim a protecção do consumidor. Além disso, a valorização de propriedades nutricionais e benéficas de produtos existentes, nomeadamente produtos tradicionais ou de 4ª gama recorre a estudos científicos de validação que assegurem ao consumidor os benefícios, qualidade e segurança do produto final. Nesse sentido, a estrutura deste projecto amplo permite abarcar todos os passos desde os estudos de validação de todas as propriedades alegadas, garantindo a segurança e eficácia biológica no produto final, para o grupo de consumidores ao qual se dirige. Finalmente esta informação deverá ser analisada, compilada e organizada por especialistas de forma a ser disponibilizada a consumidores, industriais e profissionais. A montagem, execução e implementação de projectos específicos requer equipas de investigação multidisciplinares e empresas que ascendem a um elevado grau de inovação, para se demarcarem num mercado altamente competitivo, componentes pilares do pólo de competitividade. Além disso, as dificuldades actuais de colocação de um alimento funcional no mercado, desde a aprovação pela EFSA até à certificação do produto para o mercado europeu, só podem ser ultrapassadas pelas empresas com apoio de uma equipa que integre especialistas da área, que suportem o processo e o transformem numa realidade de mercado.

### **Identificação da natureza do projecto**

O financiamento do projecto poderá integrar-se numa rede de I&DT em co-promoção (SI I&DT), ou uma Acção Colectiva (SIAC); poderá ainda corresponder a uma medida de um PO Regional, nomeadamente o PRODER e PROMAR

## **Identificação das actividades**

- 1) Mapeamento de oportunidades de mercado (nacional e internacional)
- 2) Caracterização de grupos específicos de consumidores, em termos etários, étnicos, sociais, atitudinais e psicográficos
- 3) Levantamento de fontes alternativas de ingredientes funcionais
- 4) Desenvolvimento de processos de produção de ingredientes funcionais, recorrendo sempre que possível à obtenção a partir de sub-produtos (PROJECTO CLEANPLANT) e utilizando técnicas limpas
- 5) Incorporação dos ingredientes funcionais em diversas matrizes alimentares
- 6) Estudo da toxicidade e biodisponibilidade (in vitro e in vivo) de ingredientes funcionais alvo
- 7) Avaliação da eficácia biológica através de estudos “in vitro” e “in vivo” em animais, e complementados com estudos clínicos e epidemiológicos
- 8) Formulação customizada para conveniência/utilidade máxima do alimento (com processo otimizado e tecnologia avançada) seguida de validação final da eficácia biológica, estabilidade, qualidade e segurança do alimento funcional
- 9) Compilação e fundamentação de todos os dados gerados na validação para estabelecer o processo de submissão de alegações de nutrição e saúde
- 10) Desenvolvimento de sistemas de produção de produtos de origem animal naturalmente enriquecidos em componentes benéficos à saúde humana
- 11) Elaboração de uma nova base de dados sobre a composição nutricional de alimentos tradicionais seleccionados e demonstração do impacto destes alimentos tradicionais na saúde, através do estabelecimento da composição nutricional dos ingredientes que constituem as várias receitas de pratos tradicionais seleccionados, tendo como base a variabilidade nutricional dos ingredientes crus, bem como da diferente composição das receitas.
- 12) Avaliação dos efeitos de diferentes formas de processamento na qualidade nutricional dos alimentos tradicionais seleccionados em termos vitamínicos, teor de minerais e enzimas endógenas, sempre que possível validados com estudos de biodisponibilidade
- 13) Caracterização nutricional de espécies vegetais com potencialidades para o mercado na forma de produtos 4ª gama
- 14) Teste de produtos (organoléptico e de conceito) junto de potenciais mercados, e interligação com a Rede Nacional de Plataformas Tecnológicas
- 15) Estabelecer as formas de protecção intelectual para os novos produtos gerados no projecto
- 16) Disponibilização de informação ao consumidor sobre alimentos funcionais e novos alimentos, através da criação de um portal de informação ao consumidor sobre alimentos funcionais e alimentos com propriedades nutricionais de elevado valor
- 17) Fomento de empreendedorismo estruturado na área dos novos alimentos.

**Cronograma de realização das actividades**

<b>N.º Tarefa</b>	<b>Descrição Tarefa</b>	<b>Data início</b>	<b>Data fim</b>
1	Desenvolvimento e validação de novos alimentos com vista à contribuição para o bem-estar e saúde dos consumidores	Out 2009	
2	Desenvolvimento de produtos alimentares especificamente para grupos com necessidades particulares		
3	Elaboração de uma nova base de dados sobre a composição nutricional de alimentos tradicionais		
4	Valorização e aumento da competitividade dos produtos de 4ª Gama		
5	Criação de portal de informação ao consumidor sobre alimentos funcionais		Set 2012

**Plano de investimento (ver orçamento previsto para os projectos âncora )**

Total: € 3.700.000.

**Fontes de financiamento**

Financiamento recorrendo ao programa QREN (I&DT Colectiva) ou a medidas de um PO Regional, bem como o auto-financiamento de empresas e instituições de investigação

**Efeitos esperados do projecto (metas a atingir em termos de indicadores de realização, resultado e impacte)**

- nº de novos produtos e ingredientes funcionais desenvolvidos (1-2 por empresa parceira envolvida)
- um portal de informação ao consumidor no sector dos alimentos funcionais;
- Criação um centro de vigilância tecnológica que assegure a actualização continua de todos as patentes e alimentos gerados neste projecto
- Incremento significativo da propriedade intelectual e número de patentes que garanta o retorno e valorização do investimento dos projectos com balanços esperado de 2 pedido de patente/a partir do 2º ano do projecto.
- Criação de uma comissão científica de apoio à elaboração de pedido de aprovação de novos alimento funcionais pela EFSA e certificação de novos alimentos funcionais para integração no mercado Nacional e Europeu
- Perfil completo dos consumidores, em termos etários, étnicos, sociais, atitudinais e psicográficos
- Relatório com o levantamento de estudos de perfis de consumidores europeus que se integrem nos grupos de consumidores previamente definidos na população portuguesa

- Criação de nova “base de dados”, através compilação da informação existente e da produção de novos dados, sobre a composição nutricional de alimentos tradicionais e demonstração do impacto dos alimentos tradicionais na saúde
- Promoção de espécies com potencialidades para o mercado através da caracterização nutricional das espécies vegetais e valorização do seu consumo em fresco (produtos 4ª gama)

### **Divulgação e disseminação dos resultados junto do agregado económico alvo (quando aplicável)**

A divulgação e disseminação será realizada de forma alargada, sustentada e integrada por todos os parceiros do pólo através do portal gerado neste projecto, ou nos portais de cada parceiro, em acções organizadas de divulgação como seminários ou workshops temáticos, em feiras agro-alimentares Nacionais e internacionais. Sempre que possível, os parceiros poderão interagir com as plataformas tecnológicas internacionais, com as quais têm parcerias estabelecidas, e promover uma divulgação com abrangência internacional. A componente científica será valorizada igualmente (para dar suporte e sustentabilidade às propriedades estudadas no projecto) através de publicação em revistas internacionais e nacionais e apresentação de resultados em congressos científicos das áreas relacionadas.

### **3.2. Projecto: SustainProd**

**Área geográfica de intervenção:** Nacional

**Período previsível de realização:** 2010-2013

**Coordenação da gestão do projecto:** INTEGRALAR

**Coordenação Científica:** Universidade Técnica de Lisboa – Instituto Superior Técnico

#### **Entidades parceiras:**

Universidade Técnica de Lisboa – Instituto Superior Técnico; Universidade Católica Portuguesa; REQUIMTE - Laboratório Associado para a Química Verde; e Universidade do Porto: Centro de Química da Universidade do Porto (CEQUP) – REQUIMTE e Centro de Investigação em Biodiversidade e Recursos Genéticos (CIBIO); MADRP - Instituto Nacional dos Recursos Biológicos; Grupo Sousa Cunhal; Fertiprado – Sementes e Nutrientes; QUAL – Queijos do Alentejo; Conexa – Tecnologias e Sistemas de Informação; CATET - Companhia Alentejana de Transformação de Enchidos Tradicionais, DEROVO, Biotempo, Exatronic, Douromel – Fábrica de Confeitaria Lda., Pascoal e Filhos, Sovena SA, H. Seabra, SA. , Castro Pinto & Costa Lda., FATA - FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO, Madre Fruta - Centro de Vendas Hortofrutícolas, Lda, Quinta dos Moinhos Novos Lda., AOTAD – Associação dos Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro.

#### **Entidades beneficiárias:**

Grupo Sousa Cunhal; Fertiprado – Sementes e Nutrientes; QUAL – Queijos do Alentejo; Conexa – Tecnologias e Sistemas de Informação; CATET – Companhia Alentejana de Transformação de Enchidos Tradicionais, DEROVO, Biotempo, Exatronic, Douromel, Pascoal e Filhos, Sovena SA, H. Seabra, SA., Castro Pinto & Costa Lda, FATA - FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO, Madre Fruta - Centro de Vendas Hortofrutícolas, Lda, Quinta dos Moinhos Novos Lda., AOTAD – Associação dos Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro.

#### **Objectivos do projecto:**

Este projecto tem como objectivo geral a valorização para exportação, através de tecnologias de promoção da sustentabilidade, da segurança alimentar e da qualidade organoléptica, de produtos agro-alimentares numa lógica de fileira.

### **Descrição do projecto:**

Pretende-se valorizar a comercialização, para exportação, de produtos agro-alimentares portugueses (por ex.º, carne de bovino, queijo curado amanteigado) de qualidade com características suficientemente abrangentes para eliminar o problema dos actuais rótulos DOP (Denominação de Origem Protegida): a reduzida escala das unidades produtivas. Esta valorização abordará tanto o produto agro-alimentar específico como a exploração agro-pecuária de onde provém e de toda a rede de distribuição até ao consumidor: combate às alterações climáticas; qualidade organoléptica; segurança alimentar; promoção da biodiversidade; sustentabilidade.

Na base desta valorização será efectuada uma abordagem de fileira (“do Prado ao Prato”). Será efectuada intervenção directa ao nível da produção primária, e controlo nas restantes etapas da mesma.

Ao nível da produção primária (explorações agro-pecuárias), serão abordados temas como os seguintes:

- sistemas de produção: por exemplo, um sistema português, único a nível mundial: as pastagens permanentes semeadas biodiversas ricas em leguminosas (PPSBRL), instaladas em montados de sobreiro e azinheira; a identificação, em raças autóctones, de padrões genéticos potenciadores de características organolépticas;
- desenvolvimento de processos de melhoria da sustentabilidade das explorações;
- nutrição animal: por ex.º, avaliação nutritiva de misturas de sementes das PPSBRL e desenvolvimento de rações probióticas (como as derivadas da microflora local, extractos de plantas autóctones e dos PALOP);
- identificação de características genéticas de raças autóctones potenciadoras de características desejáveis dos produtos finais.

Ao nível das restantes etapas, serão controlados aspectos como:

- segurança alimentar: por ex., desenvolvimento de métodos moleculares de detecção de agentes zoonóticos e de detecção de OGM em várias etapas da fileira;
- qualidade organoléptica: testes com painéis de consumidores.

À qualidade intrínseca do produto será associada a sua sustentabilidade, focando em aspectos como o seu papel no combate às alterações climáticas e na promoção da biodiversidade. Por exemplo, as PPSBRL efectuem um sequestro de carbono significativo, e o montado no qual são instaladas permite um nível de biodiversidade (em especial de aves) único à escala europeia (com excepção de Espanha). Foi realizada investigação portuguesa para demonstrar o potencial de sequestro de carbono das PPSBRL (que originou várias publicações científicas), tendo esta demonstração levado à escolha por Portugal (pioneira a nível mundial) da utilização destas pastagens na contabilização de sequestro de carbono.

A valorização dos produtos terá como base as seguintes abordagens:

- avaliação de sustentabilidade, de impactes ambientais em todos o ciclo de vida e de segurança alimentar, recorrendo à Análise de Ciclo de Vida (ACV), ao processo HACCP e a indicadores específicos de

sustentabilidade e segurança alimentar, através da aplicação do Extensity – Sistema de Informação, um Sistema de Informação “on-line” para a gestão de explorações agrícolas (desenvolvido no Projecto Extensity);

- pesquisa de ingredientes nutracêuticos e teste das suas propriedades recorrendo a testes “in vivo”;
- processos de melhoria da sustentabilidade das explorações pecuárias, mormente no que respeita à poluição azotada (sobretudo das águas) e emissão de gases com efeito de estufa (CH<sub>4</sub>, N<sub>2</sub>O, etc.);
- desenvolvimento e aplicação da genética molecular, através da transferência de conhecimento científico adquirido para a criação de testes rápidos de detecção molecular, prospecção genómica e desenvolvimento de testes para o diagnóstico de doenças de origem genética e/ou hereditária, redes de rastreabilidade e controlo de origem em produtos de raças animais autóctones por marcadores de DNA.

### **Fundamentação da relevância do projecto para o Cluster:**

O projecto é de extrema relevância no Programa de Acção do Pólo, pois: 1 - congrega utilizadores e produtores de conhecimento e organiza a transferência do conhecimento entre estes, integrando lógicas de consultoria e resolução conjunta de problemas; 2 - constrói uma rede de actores ao longo de toda a cadeia de valor; 3 - Inclui actores activos no Mercado e informados sobre as políticas e linhas de financiamento europeias; 4 - O vector-chave é a inovação na sustentabilidade, e hoje em dia competitividade e tecnologia passam necessariamente pelos aspectos ambientais e de sustentabilidade; 5 - Visa o aumento do índice tecnológico das empresas do sector agro-industrial português, promovendo a produção, transferência, aplicação e valorização do conhecimento orientado para a inovação.

### **Identificação da natureza do projecto<sup>1</sup>**

Trata-se de um projecto de I&DT em co-promoção (SI I&DT).

O financiamento do projecto poderá integrar-se numa rede de I&DT em co-promoção (SI I&DT), ou uma Acção Colectiva (SIAC); poderá ainda corresponder a uma medida de um PO Regional, nomeadamente o PRODER

### **Identificação das actividades**

*Tema: Apoio ao produtor*

- 1 Identificação de produtos com alta qualidade intrínseca para projectos de inovação específicos;
- 2 Desenvolvimento de um sistema expedito para avaliação nutritiva das misturas de sementes das PPSBRL;
- 3 Avaliação nutritiva das misturas de sementes das PPSBRL; avaliação de impactos na produção e nos produtos finais;

- 4 Rações probióticas: Pesquisa de ingredientes nutracêuticos produzidos pela microflora portuguesa, extractos de plantas autóctones e dos PALOP
- 5 Rações probióticas: desenvolvimento de rações contendo estirpes estabilizadas e ou extractos de plantas autóctones e dos PALOP, para evitar recurso a antibióticos a níveis subterapêuticos
- 6 Rações probióticas: testes “in vivo” em cobaias
- 7 Genética molecular: identificação de características genéticas de raças autóctones potenciadoras de características desejáveis dos produtos finais.
- 8 Genética molecular: criação de testes rápidos de detecção molecular da presença agentes zoonóticos como por exemplo de alimentos contaminados por microrganismos causadores de zoonoses.

*Tema: Avaliação de sustentabilidade*

- 9 Recolha de informação de indicadores de sustentabilidade e segurança alimentar dos produtos através do Extensity – Sistema de Informação.
- 10 Análise de Ciclo de Vida e avaliação de sustentabilidade dos produtos com base no Extensity – Sistema de Informação.
- 11 Desenvolvimento de processos de melhoria da sustentabilidade das explorações pecuárias, mormente no que respeita à poluição azotada (sobretudo das águas) e emissão de gases com efeito de estufa (CH<sub>4</sub>, N<sub>2</sub>O, etc.).

*Tema: Rastreabilidade e segurança alimentar*

- 12 Genética molecular: Inventariação dos principais pontos de aplicação.
- 13 Genética molecular: investigação laboratorial e literária de “case-studies” com interesse no cenário português.
- 14 Genética molecular: desenvolvimento de redes de rastreabilidade e controlo de origem em produtos de raças animais autóctones com denominação de origem protegida, por marcadores de DNA. Controle da percentagem e origem específica da carne e vegetais usados em produtos alimentares processados destinados à alimentação humana ou animal (e.g., OGM).

*Tema: Promoção e comunicação*

- 15 Criação do "site" do projecto
- 16 Manutenção e actualização do "site" do Projecto
- 17 Mapeamento das oportunidades de Mercado ao nível internacional, sobretudo na Europa do Norte e Central;
- 18 Caracterização de grupos específicos de consumidores;
- 19 Testes e inquéritos com painéis de consumidores
- 20 Criação de novos produtos e rótulos e patenteamento dos produtos;

- 21 Promoção de acordos entre os produtores dos produtos e distribuidores internacionais;
- 22 Disseminação aos grupos específicos de consumidores através de acções de promoção específicas;

*Tema: Coordenação e potenciação da parceria*

- 23 Difusão de informação técnica e sobre oportunidades de financiamento e redes de contactos aos membros da parceria;
- 24 Preparação e monitorização de outros projectos de I&DT, com prioridade de análise e aprovação no âmbito do QREN e do PRODER.



## **Plano de investimento (ver orçamento previsto para os projectos âncora)**

Orçamento total: €9.000.000.

### **Fontes de financiamento**

QREN (SI I&DT) e PRODER.

Financiamento QREN/PRODER (estimativa): €6.300.000; Auto-financiamento (estimativa): €2.700.000.

## **Efeitos esperados do projecto (metas a atingir em termos de indicadores de realização, resultado e impacte)**

### *Indicadores de realização:*

- n.º de produtos agro-alimentares seleccionados para exportação;
- criação de um sistema expedito para avaliação nutritiva das misturas de sementes em PPSBRL;
- n.º de misturas avaliadas em termos de impactos na produção e nos produtos finais;
- n.º de produtos avaliados em ACV;
- n.º de explorações com avaliação de sustentabilidade;
- n.º de produtos com avaliação de segurança alimentar;
- n.º de produtos alvo de redes de rastreabilidade;
- n.º de ingredientes nutracêuticos investigados;
- n.º de testes “in vivo” desenvolvidos;
- n.º de produtos abrangidos pelas avaliações de Mercado;
- n.º de avaliações de Mercado realizadas;
- n.º de distribuidores agro-alimentares contactados;
- n.º de acções de promoção realizadas;
- n.º de outros projectos de I&DT candidatados;
- criação do “site” do projecto.
- n.º de acções de divulgação realizadas;
- n.º de apresentações de trabalhos científicos e técnicos em encontros nacionais e internacionais;
- relatório com o levantamento de estudos de perfis de consumidores europeus que se integrem nos grupos de consumidores previamente definidos;
- relatório com sistema expedito para avaliação nutritiva das misturas de sementes em PPSBRL;
- relatório com a ACV dos produtos;
- relatórios de sustentabilidade anuais das explorações inseridas no Sistema de Informação;
- relatório de avaliação de segurança alimentar de produtos.

### *Indicadores de resultado:*

- n.º de produtos com desempenho organoléptico melhorado;
- n.º de processos de melhoria da sustentabilidade de explorações realizados;
- n.º de rações probióticas desenvolvidas;
- n.º de acordos de distribuição de produtos promovidos;
- mais-valia económica da comercialização dos produtos rotulados;
- n.º de outros projectos de I&DT aprovados;

*Indicadores de impacte:*

- n.º de explorações agro-pecuárias aderentes ao sistema de informação;
- n.º de visitantes do “site” do Projecto;
- n.º de pessoas abrangidas pelas acções de promoção;
- n.º de pessoas abrangidas pelas acções de divulgação;

**Divulgação e disseminação dos resultados junto do agregado económico alvo (quando aplicável)**

A divulgação e disseminação serão realizadas de forma alargada, sustentada e integrada por todos os parceiros do pólo através do “site” gerado neste projecto, ou nos portais de cada parceiro, em acções organizadas de divulgação como seminários ou workshops temáticos, em feiras agro-alimentares Nacionais e internacionais. Sempre que possível, os parceiros poderão interagir com as plataformas tecnológicas internacionais, com as quais têm parcerias estabelecidas, e promover uma divulgação com abrangência internacional. A componente científica será valorizada igualmente (para dar suporte e sustentabilidade às propriedades estudadas no projecto) através de publicação em revistas internacionais e nacionais e apresentação de resultados em congressos científicos das áreas relacionadas.

### 3.3. Projecto: “WAVE - Western Atlantic liVing and diEt”

#### Área geográfica de intervenção

Nacional

#### Período previsível de realização

Data de início: 2009-10-01

Data de fim: 2011 -09-30

**Coordenação da gestão do projecto:** INTEGRALAR

**Coordenação Científica:** Instituto Politécnico de Viana do Castelo

#### Entidades parceiras

Universidade do Minho, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Universidade do Porto, Universidade de Aveiro, IBET, + Empresas, Associações e Federações associadas da INTEGRALAR.

**Entidades beneficiárias:** todas as empresas e associações associadas à INTEGRALAR

#### Objectivos do projecto

Lançar um novo conceito de dieta associada ao modo de estar português, e como veículo para o seu posicionamento na Gastronomia Europeia e Mundial, criando novas oportunidades de internacionalização.

#### Fundamentação da relevância do projecto para o Cluster

A publicidade genérica pode estar a promover não só os produtos alimentares benéficos para a saúde mas também os produtos agro-alimentares produzidos em regiões de elevado poder económico. Esta estratégia de comunicação tem condicionado comportamentos de consumo que podem levar a um maior consumo destes produtos em detrimento de outros que, apesar de semelhantes em termos nutricionais, o consumidor vai rejeitar, só pelo simples facto de não serem produzidos nessas regiões. É necessário que o consumidor conheça os produtos alimentares da orla Atlântica, importantes para as economias desta região, e que nunca tiveram a oportunidade de serem estudados de forma integrada, analisando as suas características nutritivas, numa perspectiva de saúde.

A cooperação e gestão conjunta dos sócios cooperantes, os produtores de conhecimento e as empresas, tendo como prioridade a internacionalização e difusão da Dieta Atlântica – Marca WAVE, de modo a que se

aproveitem os recursos específicos de cada região mas também se favoreça o desenvolvimento de actividades mais abrangentes, permitirão superar a especialização produtiva dentro de cada fronteira através de uma estratégia global em que participarão todos os países do Arco Atlântico.

### Identificação da natureza do projecto

IDT Colectiva

### Identificação das actividades

Levantamento dos produtos tradicionais (origem vegetal, animal ou pescado de origem fluvial ou marítima) mais importantes, e optimização da sua qualidade e segurança

Sistematização de produtos tradicionais, incluindo extensão substancial do tempo de vida útil e concepção de novas receitas/menus

Actividades de scaling up e demonstração com Chefs de cozinha

Informação sobre novos mercados internacionais (em parceria com a AICEP)

Desenvolvimento de novos conceitos de embalagem

Utilizar resultados do estudo do consumidor para exploração de novos conceitos de marketing e de logística

Plano estratégico para turismo gastronómico/ambiental em Portugal, associado aos conceitos de sol, mar, simpatia e natureza

Certificação de alimentos e dos operadores/exportadores alimentares

Estabelecimento de parcerias com a Rede Nacional de Plataformas Logísticas

Estudo e lançamento e registo da marca WAVE

Definir a zona geográfica incluída associada a este conceito (“Atlântico”)

Caracterizar a dieta “Atlântica”. Alimentos incluídos, hábitos alimentares característicos.

Avaliar o equilíbrio nutricional desta “dieta”

Promoção de acções de divulgação em mercados alvo.

### Cronograma de realização das actividades

N.º Tarefa	Descrição Tarefa	Data inicio	Data fim
1	Levantamento dos produtos tradicionais (origem vegetal, animal ou pescado de origem fluvial ou marítima) mais importantes, e optimização da sua qualidade e segurança	Out 2009	
2	Sistematização de produtos tradicionais, incluindo extensão substancial do tempo de vida útil e concepção de novas receitas/menus		
3	Actividades de scaling up e demonstração com Chefs de cozinha		

4	Informação sobre novos mercados internacionais (em parceria com a AICEP)		
5	Desenvolvimento de novos conceitos de embalagem		
6	Utilizar resultados do estudo do consumidor para exploração de novos conceitos de marketing e de logística		
7	Plano estratégico para turismo gastronómico/ambiental em Portugal, associado aos conceitos de sol, mar, simpatia e natureza		
8	Certificação de alimentos e dos operadores/exportadores alimentares		
9	Estabelecimento de parcerias com a Rede Nacional de Plataformas Logísticas		
10	Estudo e lançamento e registo da marca WAVE		
11	Definir a zona geográfica incluída associada a este conceito (“Atlântico”)		
12	Caracterizar a dieta “Atlântica”. Alimentos incluídos, hábitos alimentares característicos.		
13	Avaliar o equilíbrio nutricional desta “dieta”		<b>Set 2011</b>

### Plano de investimento (ver orçamento previsto para os projectos âncora)

Total: €2.600.000.

### Fontes de financiamento

Financiamento recorrendo ao programa QREN (I&DT Colectiva) ou a medidas de um PO Regional, bem como o auto-financiamento de empresas e instituições de investigação

### Efeitos esperados do projecto (metas a atingir em termos de indicadores de realização, resultado e impacte)

Incremento do nº de empresas apoiadas pelo Pólo ligadas à valorização dos produtos da Dieta Atlântica e dos recursos económicos regionais.

Como parte da estratégia de valorização dos produtos da orla Atlântica, os estudos exaustivos realizados relativamente a diversos parâmetros que serão de grande utilidade para empresas do sector, que incrementarão o conhecimento que o mercado tem sobre estes produtos, permitindo dar a conhecer ao sector

empresarial as características e vantagens que oferece o consumo destes produtos, e serão facilitadores da sua valorização em termos de mercado.

As actividades de transferência de resultados serão facilitadas pela existência no Pólo de Competitividade de parceiros empresariais do sector, mas pretende-se também a sua difusão em fóruns especializados, como as Plataformas Tecnológicas, a criação de parcerias com a Rede Nacional de Plataformas Logísticas, de modo que os trabalhos desenvolvidos no âmbito deste projecto possam ser o germe de futuros projectos impulsionados pelas as empresas do sector.

Paralelamente elaborar-se-á um Plano de Exploração que analise as possíveis estratégias para a continuidade do projecto uma vez concluído o período de vigência do mesmo.

**Divulgação e disseminação dos resultados junto do agregado económico alvo (quando aplicável)**

(faz parte das actividades deste projecto a divulgação dos resultados, pelo lançamento do conceito Dieta Atlântica)

### **3.4. Projecto: NOVELTEC**

**Área geográfica de intervenção:** Nacional

**Período previsível de realização:** 10-2009 até 09-2012

**Coordenação da gestão do projecto:** INTEGRALAR

**Coordenação Científica:** Universidade de Aveiro

#### **Entidades parceiras:**

Universidade de Aveiro, Universidade do Minho, Universidade do Algarve, Universidade Técnica de Lisboa (ISA), Quinta dos Moinhos Novos, Decorgel, Douromel – Fábrica de Confeitaria Lda., Pascoal e Filhos, Sovena SA, Castro Pinto & Costa Lda, FATA - FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO, Instituto Nacional de Recursos Biológicos, IP, Madre Fruta - Centro de Vendas Hortofrutícolas, Lda, Quinta dos Moinhos Novos Lda., Queijo Saloio - Indústria de Lacticínios, S.A., RAR - Sociedade de Controle (Holding), S.A. (Imperial, RAR Açúcar, Vitacress) - Grupo RAR, RAMIREZ E COMPANHIA FILHOS S.A, QUAL – Queijos do Alentejo, AOTAD – Associação dos Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro.

#### **Entidades beneficiárias:**

Quinta dos Moinhos Novos, Decorgel, Douromel, Pascoal e Filhos, Sovena Castro Pinto & Costa Lda. SA, FATA - FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO, Madre Fruta - Centro de Vendas Hortofrutícolas, Lda, Quinta dos Moinhos Novos Lda., Queijo Saloio - Indústria de Lacticínios, S.A., RAR - Sociedade de Controle (Holding), S.A. (Imperial, RAR Açúcar, Vitacress), RAMIREZ E COMPANHIA FILHOS S.A, QUAL – Queijos do Alentejo, AOTAD – Associação dos Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro.

#### **Objectivos do projecto:**

Desenvolvimento de novos processos de conservação de alimentos baseados em tecnologias inovadoras, nomeadamente, alta pressão a frio e aplicação de campos eléctricos pulsados (aquecimento ohmico), para a criação de produtos inovadores, de qualidade "premium" e com prazos de validade alargados, na categoria de produtos "fresh-like" bem como o desenvolvimento de novas embalagens "activas" e "inteligentes", destinadas a aumentar a qualidade dos alimentos, prolongar o prazo de validade, detectar e sinalizar falhas na cadeia de distribuição/conservação.

## **Fundamentação da relevância do projecto para o Cluster:**

As novas tecnologias de processamento apresentam vantagens que vão desde uma maior eficiência energética até à possibilidade de obter produtos com melhores características organolépticas e funcionais, sem comprometer a sua segurança alimentar. Neste quadro, o principal impacto deste projecto relaciona-se precisamente com a possibilidade de produzir alimentos com maior valor acrescentado (utilizando tais tecnologias), num mercado cada vez mais exigente e disposto a pagar mais por produtos de melhor qualidade. Neste quadro, o principal impacto das tecnologias propostas relaciona-se precisamente com a possibilidade de produzir alimentos com maior valor acrescentado num mercado cada vez mais exigente e disposto a pagar mais por produtos de melhor qualidade.

Por outro lado e considerando a crescente tendência para utilizar produtos/substâncias biodegradáveis, produzidas com matérias-primas obtidas a partir de fontes renováveis, e considerando também as oportunidades abertas com a formulação e aplicação de embalagens “inteligentes”, espera-se que este projecto permita que as entidades envolvidas tenham a oportunidade de avaliar e, eventualmente, implementar soluções deste tipo ao nível da embalagem/protecção dos produtos alimentares com que trabalham (considerando toda a cadeia de valor, desde a produção ao consumo). Estas soluções deverão permitir aumentar a qualidade dos alimentos, prolongar o seu prazo de validade e detectar e sinalizar falhas na cadeia de distribuição/conservação.

## **Identificação da natureza do projecto**

O financiamento do projecto poderá integrar-se numa rede de I&DT em co-promoção (SI I&DT), ou como projecto mobilizador poderá ainda corresponder a uma medida PRODER e/ou PROMAR

## **Identificação das actividades**

- 1) Definição (optimização) das condições de operação para os produtos a desenvolver
- 2) Avaliação do efeito dos processamentos na qualidade microbiológica
- 3) Determinação das características reológicas dos produtos desenvolvidos
- 4) Estudo dos efeitos em enzimas, proteínas e lípidos nos produtos desenvolvidos
- 5) Desenvolvimento e aplicação de filmes comestíveis como embalagens
- 7) Análise de ciclo de vida
- 8) Análise sensorial dos produtos desenvolvidos
- 9) Testes com produtos de diversa etiologia, e sob diversas condições de armazenagem
- 10) Estudo da aceitabilidade dos produtos desenvolvidos pelo mercado
- 11) Detecção de oportunidades de mercado para produtos em embalagens inovadoras
- 12) Novos produtos e protecção intelectual

13) Aplicação de planos de marketing para novos produtos

### Cronograma de realização:

N.º Tarefa	Descrição Tarefa	Data início	Data fim
1	Desenvolvimento de novas tecnologias de suporte à criação de produtos inovadores, de qualidade Premium e com prazos de validade alargados	Out 09	
2	Validação das novas tecnologias		
3	Desenvolvimento de novas embalagens		
4	Avaliação do impacto da implementação das novas tecnologias e das novas embalagens na qualidade e aceitação dos produtos com elas obtidos		Set 2012

### Plano de investimento (ver orçamento previsto para os projectos âncora)

Total: €2.700.000.

### Fontes de financiamento

Financiamento recorrendo ao programa QREN (I&DT Colectiva) ou a medidas do PRODER, bem como o auto-financiamento de empresas e instituições de investigação

### Efeitos esperados do projecto (metas a atingir em termos de indicadores de realização, resultado e impacte)

- Implementação de tecnologias emergentes nos diferentes sectores da indústria alimentar;
- Dados sobre o efeito das tecnologias emergentes sobre os principais constituintes alimentares e sobre a flora microbiana;
  - Produtos inovadores processados a frio, de alta qualidade, e com prazos de validade alargados, que permitam a sua exportação;
  - Produtos inovadores processados utilizando tratamentos térmicos não convencionais, de alta qualidade e com prazos de validade alargados, para os mercados europeu e mundial;
- Embalagens comestíveis, obtidas a partir de fontes renováveis, para aplicação em alimentos (desenvolvidos segundo as necessidades associadas aos produtos onde se pretenda aplicar) tendo em vista a substituição dos filmes/revestimentos não comestíveis e não bio-degradáveis até agora utilizados;
- Embalagens “inteligentes”, capazes de detectar/sinalizar situações de risco em termos de segurança alimentar;

– Patentes dos revestimentos/embalagens desenvolvidos (se tal for considerado útil pelos parceiros envolvidos).

**Divulgação e disseminação dos resultados junto do agregado económico alvo (quando aplicável)**

A divulgação e disseminação será realizada de forma alargada, sustentada e integrada por todos os parceiros do pólo através do portal gerado neste projecto, ou nos portais de cada parceiro, em acções organizadas de divulgação como seminários ou workshops temáticos, em feiras agro-alimentares Nacionais e internacionais. Sempre que possível os parceiros poderão interagir com as plataformas tecnológicas internacionais, com as quais têm parcerias estabelecidas, e promover uma divulgação com abrangência internacional. A componente científica será valorizada igualmente (para dar suporte e sustentabilidade às propriedades estudadas no projecto) através de publicação em revistas internacionais e nacionais e apresentação de resultados em congressos científicos das áreas relacionadas.

### **3.5. Projecto: CLEANPLANT**

**Área geográfica de intervenção:** Nacional

**Período previsível de realização:** 09-2009 até 08-2012

**Coordenação da gestão do projecto:** INTEGRALAR

**Coordenação Científica:** Universidade do Minho

#### **Entidades parceiras:**

Universidade do Minho, Universidade do Porto, Universidade do Algarve, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Universidade Técnica de Lisboa (Instituto Superior de Agronomia), Universidade Católica, Instituto Politécnico de Viana do Castelo, DEROVO SA, Biotempo, Lipor, Pascoal e Filhos, SousaCamp, Frutóbidos, Sovena SA, Frutóbidos - Licores e Transformação de Frutas, Lda, Douromel- Fábrica de Confeitaria, Lda., Instituto Nacional de Recursos Biológicos, IP, Madre Fruta - Centro de Vendas Hortofrutícolas, Lda, Quinta dos Moinhos Novos Lda., Queijo Saloio - Indústria de Lacticínios, S.A., RAMIREZ E COMPANHIA FILHOS S.A., Delta cafés SGPS, AOTAD – Associação dos Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro, Bresimar .

#### **Entidades beneficiárias:**

DEROVO SA, Biotempo, Lipor, Pascoal e Filhos, SousaCamp, Frutóbidos - Licores e Transformação de Frutas, Lda, Sovena SA, Douromel- Fábrica de Confeitaria, Lda., Madre Fruta - Centro de Vendas Hortofrutícolas, Lda, Quinta dos Moinhos Novos Lda, Queijo Saloio - Indústria de Lacticínios, S.A., RAMIREZ E COMPANHIA FILHOS S.A., Delta cafés SGPS, AOTAD – Associação dos Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro, Bresimar.

#### **Objectivos do projecto:**

Este projecto âncora tem por objectivo geral o desenvolvimento de tecnologias de valorização de resíduos sólidos e efluentes líquidos e gasosos provenientes do processamento alimentar; promoção de novas oportunidades de comercialização de sub-produtos e implementação de tecnologias ambientalmente sustentáveis.

### **Descrição do projecto:**

O sector agro-alimentar produz quantidades significativas de resíduos sólidos e efluentes líquidos e gasosos que, em muitos dos casos, contêm constituintes que podem e devem ser aproveitados e valorizados. A valorização destes constituintes, a utilização de metodologias, através da utilização de processos mais limpos, que permitam minimizar o impacto ambiental da indústria e a implementação de processos que permitam aumentar a eficiência energética da indústria bem como otimizar o consumo de água constituem os principais objectivos do projecto. Numa primeira fase do projecto, será efectuada a caracterização (quantitativa e qualitativa) dos resíduos e efluentes do sector agro-alimentar e, com base nos dados obtidos, serão identificadas, desenvolvidas e implementadas tecnologias e desenvolvidas metodologias que permitam atingir os objectivos enunciados.

O projecto CleanPlant é um projecto transversal ao sector agro-alimentar do qual beneficiará um número significativo de empresas desde o sector primário até à transformação.

### **Fundamentação da relevância do projecto para o Cluster:**

Considerando a possibilidade de aproveitamento de resíduos sólidos e efluentes líquidos e gasosos derivados de diversos processamentos espera-se que com este projecto as empresas consigam tornarem-se mais competitivas, pelo aproveitamento de algo considerado desperdício. Espera-se também um significativo impacto económico no sector pela valorização dos, até agora considerados, sub-produtos. Mais ainda, a sustentabilidade das empresas será reforçada pela implementação de tecnologias energeticamente mais eficientes e que minimizam a produção de sub-produtos.

### **Identificação da natureza do projecto:**

O financiamento do projecto poderá integrar-se numa rede de I&DT em co-promoção (SI I&DT), ou num projecto mobilizador, ou poderá ainda corresponder a outras medidas, nomeadamente o PRODER e PROMAR

### **Identificação das actividades**

- 1) Identificação e caracterização de resíduos sólidos e efluentes líquidos e gasosos provenientes do processamento alimentar
- 2) Pesquisa de tecnologias de processamento mais limpas, p.ex. microondas e aquecimento óhmico
- 3) Pesquisa e aplicação de tecnologias que minimizem a produção de resíduos no sector agro-alimentar, p. ex. Utilização de embalagens biodegradáveis
- 4) Desenvolvimento de tecnologias para a valorização dos resíduos e efluentes da indústria alimentar

- 5) Aplicação de tecnologias avançadas para a redução do consumo de energia e de água, incluindo a sua reutilização
- 6) Novas tecnologias e protecção intelectual
- 7) Avaliação do potencial dos resíduos agro-alimentares para a produção de biocombustíveis e desenvolvimento de processos.
- 8) Aplicação de resíduos provenientes do sector agro-florestal na construção civil (adequada às directivas comunitárias)
- 9) Aplicação de resíduos provenientes da produção agrícola na industria farmacêutica e cosmética
- 10) Aplicação de resíduos provenientes da transformação alimentar na industria alimentar
- 11) Aplicação de resíduos provenientes da transformação na agricultura biológica

### Cronograma de realização das actividades

N.º Tarefa	Descrição Tarefa	Data início	Data fim
1	Identificação e caracterização de resíduos sólidos e efluentes líquidos e gasosos provenientes do processamento alimentar	Out 2009	
2	Pesquisa de tecnologias de processamento mais limpas, p.ex. microondas e aquecimento óhmico		
3	Pesquisa e aplicação de tecnologias que minimizem a produção de resíduos no sector agro-alimentar, p. ex. Utilização de embalagens biodegradáveis		
4	Desenvolvimento de tecnologias para a valorização dos resíduos e efluentes da industria alimentar		
6	Novas tecnologias e protecção intelectual		
7	Aplicação dos resultados nos diversos fins (agrícola, transformação alimentar, farmacêutico e cosmética, construção civil)		Set 2012

### Plano de investimento (ver orçamento previsto para os projectos âncora)

Total: €3.000.000.

### Fontes de financiamento

Financiamento recorrendo ao programa QREN (I&DT Colectiva) ou a medidas do Ministério da Agricultura, bem como o auto-financiamento de empresas e instituições de investigação.

### Efeitos esperados do projecto (metas a atingir em termos de indicadores de realização, resultado e impacte)

Novos produtos e/ ou ingredientes provenientes dos resíduos do processamento alimentar, passíveis de serem incorporados noutros processos.

Empresas energeticamente mais eficientes e mais sustentáveis ambientalmente.

Espera-se com a implementação destes resultados obter um significativo (ganhos de 10% ou mais, dependendo do sector) impacto económico na indústria agro-alimentar e assegurar que as empresas agro-alimentares evoluam decisivamente para que se tornem competitivas no mercado europeu e mundial

### **Divulgação e disseminação dos resultados junto do agregado económico alvo (quando aplicável)**

A divulgação e disseminação será realizada de forma alargada, sustentada e integrada por todos os parceiros do pólo através do portal gerado neste projecto, ou nos portais de cada parceiro, em acções organizadas de divulgação como seminários ou workshops temáticos, em feiras agro-alimentares Nacionais e internacionais. Sempre que possível, os parceiros poderão interagir com as plataformas tecnológicas internacionais, com as quais têm parcerias estabelecidas, e promover uma divulgação com abrangência internacional. A componente científica será valorizada igualmente (para dar suporte e sustentabilidade às propriedades estudadas no projecto) através de publicação em revistas internacionais e nacionais e apresentação de resultados em congressos científicos das áreas relacionadas.

### **3.6. Projecto: CrossExport**

**Área geográfica de intervenção:** Nacional e Internacional

**Período previsível de realização:** 1-10-2009 até 30-09-2012

**Entidade coordenadora:**

INTEGRALAR

**Entidades parceiras:** Competinov + empresas associadas da INTEGRALAR interessadas na Internacionalização.

**Entidades beneficiárias:** empresas associadas da INTEGRALAR interessadas na Internacionalização.

#### **Objectivos do projecto:**

Oferecer uma estratégia selectiva e integrada de internacionalização para as empresas do sector, abrindo canais privilegiados e directos com a procura internacional, pelo desenvolvimento de missões empresariais por parte de uma rede de empresas com ofertas de produtos e serviços agregados/complementares, junto de clientes prioritários, de elevado potencial económico-financeiro. Construir redes de contacto como factores de sinergia e competitividade comercial alargados, numa lógica comercial de cross-selling. Penetrar e fidelizar clientes potenciais junto dos mercados internacionais estratégicos de elevado valor acrescentado (Alimentos Seguros e Saudáveis Alimentos, Amigos do Ambiente e Dieta Atlântica), através da diferenciação do contacto por intermédio de uma inovadora abordagem aos mercados, tendo como mais valia a selecção de empresas e produtos que desenvolvam ofertas complementares, criando uma carteira de ofertas agregadas.

#### **Descrição do Projecto**

Este projecto vem oferecer uma estratégia selectiva e integrada de internacionalização para as empresas do sector, abrindo canais privilegiados e directos com a procura internacional. É tão importante a comunicação, como o modo como se comunica. Nesse sentido, este projecto pretende oferecer uma plataforma de comunicação e contacto com o mercado, para uma rede de empresas com ofertas de produtos e serviços complementares, e que possam desta forma usufruir de sinergias na comercialização cruzada.

A essência do projecto assenta numa lógica de internacionalizar as empresas do pólo aproveitando as sinergias conjuntas e de complementaridade de interesses em mercados e segmentos de mercado partilhados. Desta forma, o projecto será pragmatizado através de uma sequência sistematizada de actividades infra descritas, completando todo o potencial de internacionalização do Pólo, não se limitando meramente à ida a feiras, e sim todo um processo que implica desde o planeamento ao follow-up, fases estas críticas ao sucesso dos objectivos.

Por esta ordem de razão, este projecto apresenta-se como um pilar relevante na criação de uma rede de exportação de valor acrescentado para nichos de mercados de elevado potencial no mercado internacional.

### **Fundamentação da relevância do projecto para o Cluster/Pólo:**

A internacionalização das empresas portuguesas ou é uma quimera, uma busca do Eldorado, ou deverá possuir bases sólidas, em consequência de vantagens competitivas por parte dos seus promotores. A internacionalização é uma aventura arriscada que consome recursos financeiros e humanos escassos.

Não deve ser empreendida como resposta a eventual insucesso no mercado doméstico, ou porque a empresa dispõe de recursos financeiros temporariamente abundantes, mas servir de projecção a vantagens exploradas no mercado doméstico ou noutros mercados pela via da exportação.

Os casos de internacionalização permitem identificar fontes de vantagens competitivas e, na generalidade dos casos, posições duradouras de relevo no mercado nacional.

Em sectores como a distribuição, a indústria cimenteira, a hotelaria, os moldes, as embalagens, a cortiça, entre outros, é bem visível a existência de ambiente competitivo e a acumulação de experiência e know-how que podem vir a ser eficientemente exploradas noutros mercados.

No entanto, uma outra modificação está a verificar-se na economia portuguesa - a inovação começa a estar presente apesar do fraco nível de I&D que sempre caracterizou as nossas empresas. Em sectores como as tecnologias de informação e de telecomunicações, a banca, o farmacêutico, etc., são já visíveis elementos de inovação e existe mesmo um conjunto de produtos como a Via Verde, o Mimo ou o Porta-moedas electrónico que estão a ser introduzidos noutros mercados.

Assim, e na fase do lançamento, é indispensável conjugar três factores que viabilizam a inovação:

1. Concepção de novos produtos, serviços e processos, em resultado de espírito inventivo. É talvez o menor dos problemas: os portugueses ganham frequentemente os principais prémios nos certames da especialidade. Ao nível do design também é notório que nos últimos anos vivemos uma verdadeira revolução;
2. Acesso a segmentos de mercado com poder económico e espírito pioneiro. Estes clientes estão dispostos a pagar os preços necessariamente elevados da fase inicial, bem como a fornecer sugestões e críticas que

levam à afinação e desenvolvimento do produto. Os primeiros telemóveis que surgiram em Portugal custavam mais de 1.400 euros, e não ficaram por utilizar...

3. Existência de empresas com capacidade de gestão e financeira adequadas à inovação. O risco associado à fase de lançamento é muito elevado e as empresas carecem de estrutura financeira adequada para enfrentar eventuais revezes. Por outro lado, carecem de recursos humanos tanto para a concepção como para a aprendizagem com os clientes e adaptação dos produtos.

A inovação com sucesso corresponde a uma identificação, nem sempre fácil, entre os objectivos da empresa e as aspirações dos consumidores. No entanto, constitui a base mais sólida para a entrada em novos mercados, na fase inicial com características semelhantes ao do país onde a inovação foi desencadeada e testada.

Portugal já tem a sua quota de “naufrágios” na internacionalização. Por vezes é o sucesso excessivo a ditar o fracasso, por falta de capacidade de resposta. Outras vezes é o espírito individualista que leva alguns investidores a suportar sozinhos custos que poderiam ser partilhados. No entanto, e embora a experiência seja recente, já foi possível demonstrar que é possível descobrir novos caminhos e trilhá-los com cada vez maior segurança.

O mérito, nunca inteiramente apropriado em termos de benefícios, cabe sobretudo aos pioneiros, mesmo aos que falharam.

Por outro lado, as formas de internacionalização deixaram de ser apenas a tradicional exportação para um cliente distante e mais ou menos desconhecido ou a abertura de uma filial no exterior para aproveitamento das vantagens comparativas do país hóspede, para se repartir por formas tão diversas como o comércio intra-empresa, característica das empresas multinacionais, os investimentos cruzados entre empresas de diversos países, mas sobretudo variados tipos de acordos de cooperação industrial ou comercial em que participam empresas de diversas dimensões, empresas financeiras, governos, instituições supra-nacionais, etc.

Pode acontecer, inclusivamente, que a internacionalização, por parte de certa empresa, deva iniciar-se não pela exportação de bens ou serviços mas logo pela aquisição ou criação de uma unidade produtiva no país de destino.

Se os custos de transporte são elevados, se há barreiras significativas à importação, ou simplesmente se os custos de produção do país de destino são significativamente menores que no país de origem, então pode muito bem acontecer ser vantajoso empreender desde logo uma estratégia de investimento nesse país em vez de procurar previamente exportar.

Deste modo, este projecto âncora visa a criação de estratégias de internacionalização nas diferentes vertentes:

1. Internacionalização em mercados de consumo;
2. Internacionalização na distribuição;
3. Internacionalização através da implantação de unidades de produção.

## **Identificação da natureza do projecto**

O financiamento do projecto poderá integrar-se numa I&DT Colectiva ou projecto mobilizador

## **Identificação das actividades:**

- 1) Concepção do programa de marketing industrial global do projecto;
- 2) Integração do programa de marketing estratégico específico de cada empresa no programa de marketing global;
- 3) Segmentação de Mercados Internacionais – Análise e avaliação de potenciais clientes internacionais e respectivo nível de risco, entre outros critérios;
- 4) Levantamento e avaliação de mercados potenciais para implantação de unidades de produção;
- 5) Criação de bases de dados de clientes de elevado potencial, para os mercados comuns às empresas a internacionalizar;
- 6) Selecção de clientes de elevado potencial prioritários;
- 7) Selecção dos produtos complementares (conceito de ofertas agregada) a apresentar na carteira de ofertas complementar das missões empresariais;
- 8) Desenvolvimento de material promocional de acompanhamento e catálogos electrónicos personalizados para as empresas participantes na missão empresarial, com elevada diferenciação;
- 9) Realização de missões empresariais para os mercados comuns às empresas do Pólo onde serão entregues: material promocional e catálogos electrónicos diferenciados e personalizados em função do posicionamento necessário à satisfação das expectativas dos melhores clientes dos mercados externos seleccionados;
- 10) Participação em feiras e eventos internacionais seleccionados pelos interesses comuns;
- 11) Follow-up e feedback de contacto dos clientes de elevado potencial internacional;
- 12) Divulgação do projecto nos Media;
- 13) Workshops para apresentação de resultados junto das empresas do sector.

## **Plano de investimento (ver orçamento previsto para os projectos âncora)**

Total: €1.800.000.

## **Fontes de financiamento**

Financiamento recorrendo ao programa QREN (I&DT Colectiva), bem como o auto-financiamento de empresas.

**Efeitos esperados do projecto (metas a atingir em termos de indicadores de realização, resultado e impacte)**

1. Alcançar um crescimento sustentado da quota de oportunidade e de mercado das empresas da fileira alimentar;
2. Fortalecer a imagem das empresas do sector Agro-Alimentar junto de nichos de elevado valor no mercado internacional;
3. Aumentar em 25% o número de clientes internacionais activos junto de empresas de elevado potencial;
4. Aceder às redes de I&D e inovação internacionais, através de modelos diferenciados de promoção e apresentação de ofertas;
5. Aumentar a rapidez e fiabilidade de comunicação e contacto com clientes, evitando erros e problemas de comunicação;
6. Criar relações fidelizadas e sustentáveis com clientes preferenciais no mercado internacional;
7. Fidelização de clientes actuais e aumento da quota de venda nos mesmos;
8. Aumento da quota de mercado das empresas em segmentos de elevado potencial.

### **3.7. Projecto “FoodTraining”**

**Área geográfica de intervenção:** Nacional

**Período previsível de realização:** 2009-01-01 - 2012-12-31

**Coordenação da gestão do projecto:** INTEGRALAR

**Coordenação Científica:** Instituto Politécnico de Viana do Castelo

#### **Entidades parceiras**

Instituto Politécnico de Viana do Castelo, Universidade do Algarve, Universidade Católica, ADRAVE, todas as empresas e associações da INTEGRALAR

#### **Entidades beneficiárias**

Todas as empresas e associações da INTEGRALAR

#### **Objectivos do projecto**

Criar novos perfis profissionais, destinados aos técnicos da indústria, aos operadores turísticos e ao canal HORECA, com competências nas áreas dos alimentos/saúde, alimentos/gastronomia/cultura e alimentos/ambiente.

#### **Descrição do projecto**

Pretende-se com este projecto habilitar e especializar os profissionais para o Sector Agro-Alimentar, facilitando a formação permanente de pessoas no sector agro-alimentar não recorrendo à dupla via do reconhecimento de competências e da formação de dupla certificação (escolar e profissional).

#### **Fundamentação da relevância do projecto para o Cluster**

Aumento do número de activos qualificados das empresas associadas através da dupla via do reconhecimento de competências e da formação de dupla certificação (escolar e profissional).

#### **Identificação da natureza do projecto**

POFC

### Identificação das actividades

- 1) Criação de planos de formação e perfis
- 2) Disseminação dos planos de formação
- 3) Formação de formadores
- 4) Reciclagem de profissionais dos diversos segmentos alvo

### Cronograma de realização das actividades

N.º Tarefa	Descrição Tarefa	Data início	Data fim
1	Criação de planos de formação e perfis	Jan 2010	
2	Disseminação dos planos de formação		
3	Formação de formadores		
4	Reciclagem de profissionais dos diversos segmentos alvo		Dez 2013

### Plano de investimento (ver orçamento previsto para os projectos âncora)

Total:€2.500.000.

### Fontes de financiamento

POFC; QREN, PRODER

### Efeitos esperados do projecto (metas a atingir em termos de indicadores de realização, resultado e impacte)

100 formados por ano.

### Orçamento Previsto para os Projectos-Âncora

N.º	Projecto	Investimento total previsto	2009	2010	2011	2012
1	Projecto "NutriLife"	3.700.000 €	600.000 €	1.100.000 €	1.100.000 €	900.000 €
2	Projecto: "NovelTec"	2.700.000 €	500.000 €	850.000 €	850.000 €	500.000 €
3	Projecto: "CleanPlant"	3.000.000 €	550.000 €	1.000.000 €	850.000 €	600.000 €
4	Projecto: "SustainProd"	9.000.000 €		3.000.000 €	3.000.000 €	3.000.000 €
5	Projecto: " WAVE – Western Atlantic liVing	2.600.000 €	600.000 €	1.000.000 €	1.000.000 €	
6	Projecto:"CrossExport"	1.800.000 €	200.000 €	500.000 €	600.000 €	500.000 €
7	Projecto: "FoodTraining"	2.500.000 €		850.000 €	850.000 €	800.000 €
	<b>Total</b>	<b>25.300.000 €</b>	<b>2.450.000 €</b>	<b>8.300.000 €</b>	<b>8.250.000 €</b>	<b>6.300.000 €</b>

## **4 - Propostas de referenciais para aprovação de projectos**

Tendo em conta que nesta fase não serão considerados os projectos complementares, apresentados na primeira versão de plano de acção, em Outubro de 2008, propõe-se neste momento alguns referenciais que poderão servir de base para quadros de candidaturas futuros.

### **EIXO 1 – INOVAÇÃO**

#### **1.1 INOVAÇÃO NO PRODUTO**

##### **Âmbito**

Apoio à criação de novos produtos que contribuam para o bem-estar e saúde dos consumidores (alimentação e cosmética).

##### **Objectivos**

Promover a inovação no tecido empresarial, pela via da produção de novos produtos que suportem a sua progressão na cadeia de valor, resultantes dos resultados obtidos nos projectos âncora do Pólo de Competitividade e Tecnologia Agro-Industrial.

Reforço das empresas para os mercados internacionais.

##### **Beneficiários**

Empresas do sector agro-alimentar

Divisão da CAE 15

## **EIXO 1 – INOVAÇÃO**

### **1.2 INOVAÇÃO NO PROCESSO**

#### **Âmbito**

Apoio a projectos que contribuam para a optimização da gestão de resíduos das indústrias do sector alimentar e agro-florestais.

#### **Objectivos**

Promoção do princípio da sustentabilidade na gestão de lamas provenientes da unidade de tratamento para reutilização da água processual.

Estimular o aparecimento de empresas mais “limpas”.

Potenciar a utilização de diversos co-productos provenientes da agro-indústria.

#### **Beneficiários**

Empresas do sector agro-alimentar

Divisão da CAE 15

## **EIXO 1 – INOVAÇÃO**

### **1.3 INOVAÇÃO NA ORGANIZAÇÃO**

#### **Âmbito**

Apoio a projectos que contribuam para a organização interna das associações de produtores/empresariais e/ou criação de novas estruturas de apoio.

#### **Objectivos**

Estimular as associações de produtores/empresariais a adoptarem boas práticas de gestão e criação de valor.

#### **Beneficiários**

Pólo de Competitividade Agro-Industrial

## **EIXO 2 – CAPACIDADES**

### **2.1 Capacidades individuais**

#### **Âmbito**

Apoio a projectos de investimento em infra-estruturas inovadoras promovidos por empresas, a título individual ou em cooperação.

#### **Objectivos**

Promover a construção de unidades fabris que incorporem uma vertente eco-eficiente, com o objectivo de serem energeticamente auto-sustentáveis recorrendo à utilização de energias alternativas e fazendo aproveitamento de subprodutos e resíduos da transformação dos alimentos.

Criação de novas linhas produtivas aplicando, industrialmente os resultados obtidos nos projectos âncora do Pólo de Competitividade e Tecnologia Agro-Industrial, originando um sector de actividade, sustentável e de maior valor acrescentado.

Estimular o empreendedorismo qualificado e o investimento estruturante em novas áreas com potencial crescimento.

#### **Beneficiários**

Empresas do sector agro-alimentar

Divisão da CAE 15

## **EIXO 2 – CAPACIDADES**

### **2.2 Capacidades Colectivas**

#### **Âmbito**

Apoio a projectos de investimento para a criação de centros de inovação agro-alimentar promovidos por associações empresariais, empresas e universidades em cooperação.

#### **Objectivos**

Impulsionar a criação de centros de inovação sustentáveis.

Fomentar a Investigação, Desenvolvimento e transferência de Tecnologia nas PME's do sector agro-alimentar, permitindo o acesso das empresas aos Programas de Investigação e de Inovação.

Promover o acolhimento e apoio das equipas de investigadores das PME's agro-alimentares nos centros de inovação para a realização de Programas de Inovação.

Centralizar as melhores condições para estruturar projectos e operações empresariais que requerem a cooperação dos diversos agentes do sector de actividade agro-alimentar.

Apoio ao empreendedorismo estruturante.

#### **Beneficiários**

Pólo de Competitividade Agro-Industrial

Empresas do sector agro-alimentar

Divisão da CAE 15

## **EIXO 3 – INTERNACIONALIZAÇÃO**

### **3.1 Internacionalização Individual**

#### **Âmbito**

Apoio a projectos de internacionalização individual de PME's do sector agro-alimentar.

#### **Objectivos**

Apoiar as empresas do sector agro-alimentar nos seus processos de internacionalização quando o conhecimento do mercado alvo seleccionado é limitado.

Reforçar a qualificação das empresas no domínio dos processos de exportação, contribuindo para a melhoria da sua capacidade competitiva global.

Organizar missões empresariais ao mercado-alvo.

Promover iniciativas de prospecção do mercado e acções de marketing concertadas com as entidades governamentais.

#### **Beneficiários**

Pólo de Competitividade Agro-Industrial

Empresas do sector agro-alimentar

Divisão da CAE 15

## **EIXO 3 – INTERNACIONALIZAÇÃO**

### **3.2 Internacionalização colaborativa**

#### **Âmbito**

Apoio a projectos de internacionalização colaborativa de PME's do sector agro-alimentar.

#### **Objectivos**

Apoiar as empresas do sector agro-alimentar que não possuem dimensão competitiva para a internacionalização individual.

Reforçar a cooperação de empresas do mesmo sector para ganhos em termos de capacidade produtiva e de resposta à exportação.

Promover iniciativas de prospecção do mercado e acções de marketing concertadas com as entidades governamentais.

Promover parcerias com a Rede Nacional de Plataformas Logísticas

#### **Beneficiários**

Pólo de Competitividade Agro-Industrial

Empresas do sector agro-alimentar

Divisão da CAE 15

## ANEXO – Dados das entidades parceiras e beneficiárias

NIPC	Entidades Parceiras e Beneficiárias	Concelho da Sede
506382559	CIDEB – Centro de Incubação e Desenvolvimento de Empresas de Biotecnologia	Porto
507334132	INTERVIR+ - Instituto de Novas Tecnologias para a Recuperação e Valorização Biotecnológica de Resíduos, Mais Am	Porto
504867199	Castro, Pinto & Costa Lda (CPC)	Maia
501946268	Frutóbidos Licores e Transformação de Frutas Lda.	Óbidos
503154059	Federação da Agricultura de Trás-os-Montes e Alto Douro (FATA)	Vila Real
502134615	Associação dos Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro	Mirandela
505760932	Biotempo Consultoria em Biotecnologia Lda.	Guimarães
507915615	Pec-Plus - Gestão Pecuária Avançada Lda.	Monforte
504829025	Qual - Queijos do Alentejo Lda.	Monforte
502480998	AMIBA - Associação dos Criadores dos Bovinos da Raça Barrosã	Vila Verde
502519181	IDARC - Instituto Para o Desenvolvimento Agrário da Região Centro	Coimbra
502992530	Quinta dos Moinhos Novos Lacticínios Lda.	Braga
505298848	Conexa – Tecnologias e Sistemas de Informação, Lda	Alcochete
503170690	Terraprima Soc. Agrícola Lda.	Covilhã
501371715	BRESIMAR AUTOMAÇÃO, S.A.	Aveiro
504636103	Adrave, Agência de Desenvolvimento Regional do Vale do Ave S.A.	Famalicão
502368969	Fertiprado - Sementes e nutrientes, Lda.	Monforte
502521953	Douromel- Fábrica de Confeitaria, Lda.	Tabuaço
503707090	Madre Fruta - Centro de Vendas Hortofrutícolas, Lda	Olhão
504559060	CATET – Companhia Alentejana de Transformação de Enchidos Tradicionais	Sousel
503029033	Minhofumeiro Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima Lda.	Ponte de Lima
503420506	Exatronic, Engenharia Electrónica Lda.	Aveiro
502104473	AESBUC – Associação para Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa	Porto
508761274	Lipor - Serviço Intermunicipalizado de Gestão de Resíduos do Grande Porto	Matosinhos
503257052	Derovo Derivados de Ovos S.A.	Pombal
500291675	VERCOOPE- Uniao das adegas Cooperativas da Região dos Vinhos Verdes, UCRL	Felgueiras
501645020	Queijo Saloio - Indústria de Lacticínios, S.A.	Torres Vedras
502112255	IBET - Instituto de Biologia Experimental e Tecnológica	Oeiras
508275784	Instituto Nacional de Recursos Biológicos	Lisboa
505011190	FRULACT - SOCIEDADE GESTORA DE PARTICIPAÇÕES SOCIAIS, SA	Maia
506676234	Decorgel Produtos Alimentares Unipessoal Lda	Trofa
501461108	Universidade de Aveiro	Aveiro
501256083	RAR - Sociedade de Controle (Holding), S.A. - Grupo RAR	Porto
600006026	Universidade Técnica de Lisboa	Lisboa
500211973	Pascoal & Filhos, S.A.	Aveiro
501345361	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)	Vila Real
502011378	Universidade do Minho, Centro de Engenharia Biológica - Instituto para a Biotecnologia e Bioengenharia	Braga
500853975	Delta cafés SGPS	Campo Maior
503380750	Sousacamp - Varandas Sousa, SA	Vila Flor
500014345	SOVENA S.A.	Lisboa
505839504	Grupo Sousa Cunhal - INVESTIMENTO SGPS SA	Montemor-o-Novo
501413197	Universidade do Porto	Porto
503761877	Instituto Politécnico de Viana do Castelo	Viana do Castelo
505387271	Universidade do Algarve	Faro
500226601	Ramirez & CA (Filhos) S.A.	Matosinhos