

Estratégia Regional de Especialização Inteligente (EREI Algarve)

1ª Reunião da Plataforma de Inovação e Colaboração

RECURSOS ENDÓGENOS TERRESTRES
AGROALIMENTAR

Faro, 17 de setembro de 2024



The background features a light gray gradient with a network of thin, dark gray lines connecting small circular nodes. These nodes and lines are scattered across the page, with a higher density on the right side and some clusters on the left and bottom edges.

ESPECIALIZAÇÃO INTELIGENTE 2020

Especialização Inteligente 2020: Monitorização



12 programas mobilizando distintas fontes de financiamento para a concretização da implementação da RIS3 Algarve, nomeadamente: **POCTEP, Interreg EA, EUROPE, URBACT, Interreg MED, SUDOE, H2020, ENI CBC Med, Horizonte Europa, Programa Desenvolvimento Rural (PDR) 2020, MAR 2020 e POR Algarve**

Do universo de projetos aprovados (3864), cerca de 57% (2218 projetos) encontram-se, nos seus objetivos, devidamente alinhados com os domínios de especialização inteligente da RIS3 Algarve

Especialização Inteligente 2020: Resultados

7
Candidaturas

6
Documentos
Estratégicos

5
Reuniões
CIRA

19
Reuniões
Formais

2
Avisos
CIRA
(SAICT)

34
Reuniões
informais



Especialização Inteligente 2020: Resultados



European Innovation Partnership on Active and Healthy Ageing
REFERENCE SITE



DIETA MEDITERRANICA
Algarve / Portugal
Comunidade Representativa Tavira
Património da Humanidade

Algarve Smart Destination



Algarve 2030 - Regional Smart Energy Strategy

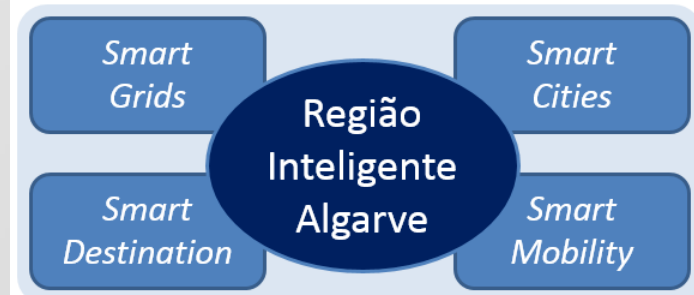
Data driven:



Optimal Harmonisation of:



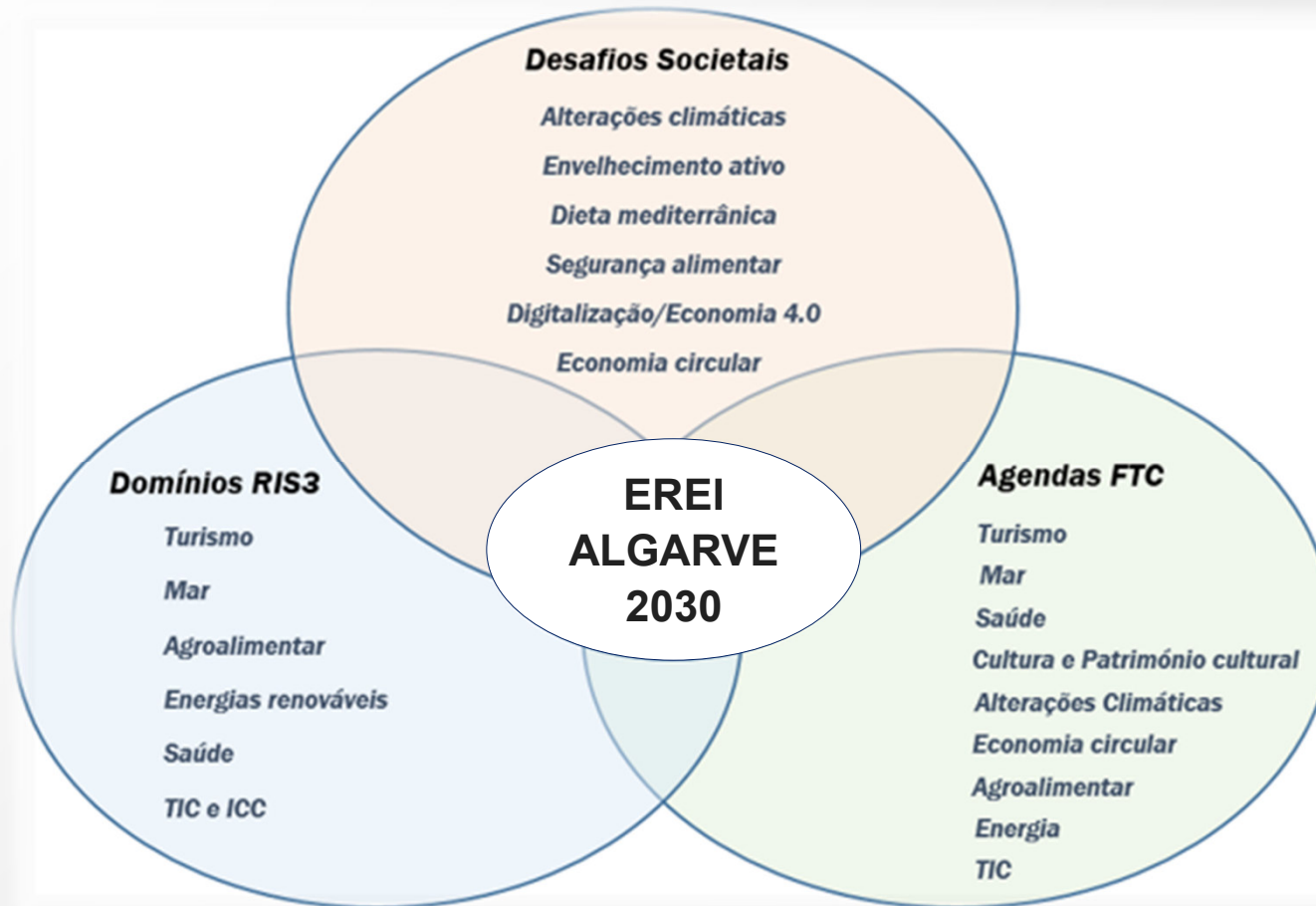
Observatório Regional para o Turismo Sustentável do Algarve (reconhecido pela OMT)





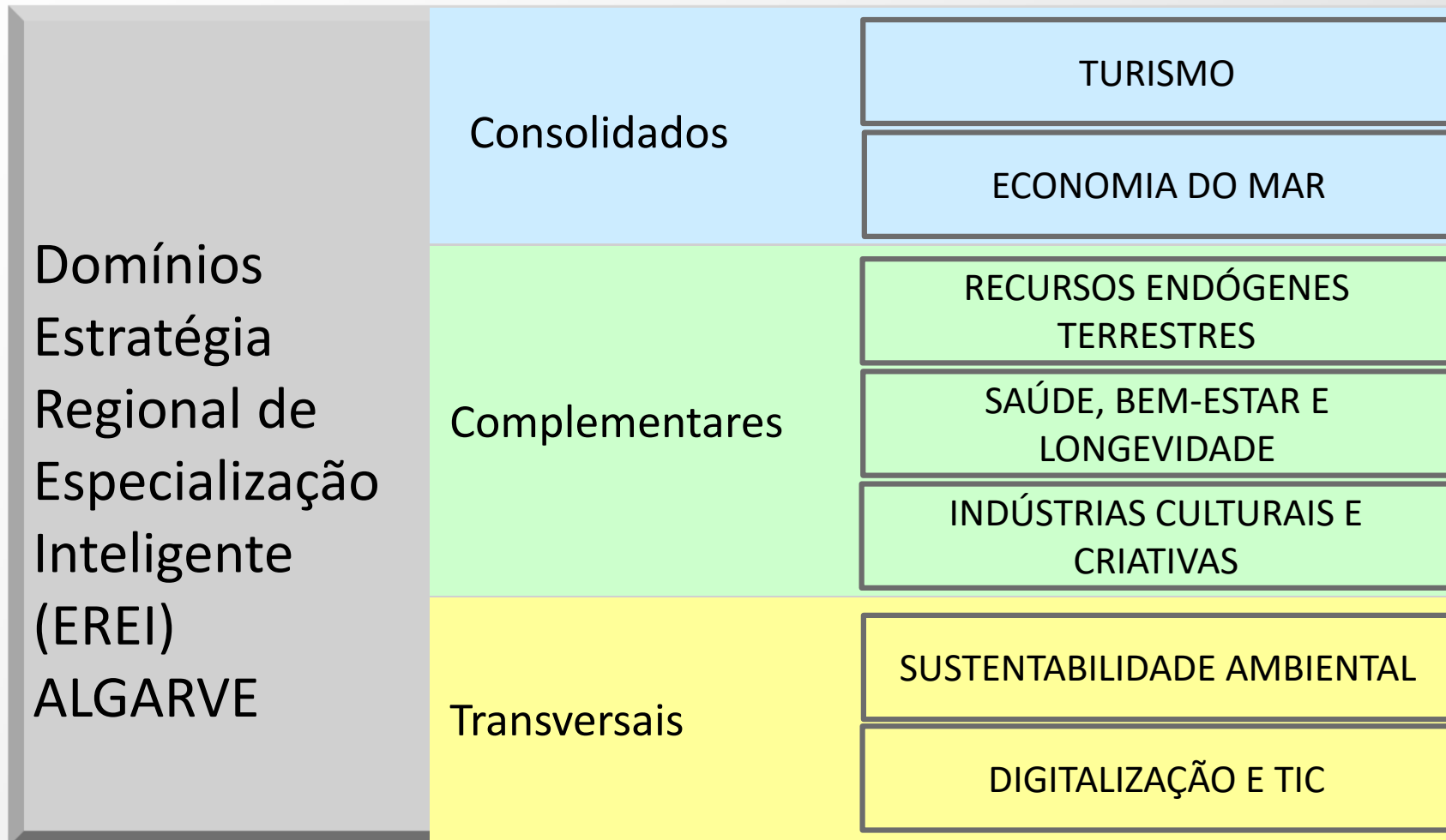
ESPECIALIZAÇÃO INTELIGENTE 2030

ESTRATÉGIA



Fonte: Estratégia Algarve 2030, EREI

DOMÍNIOS



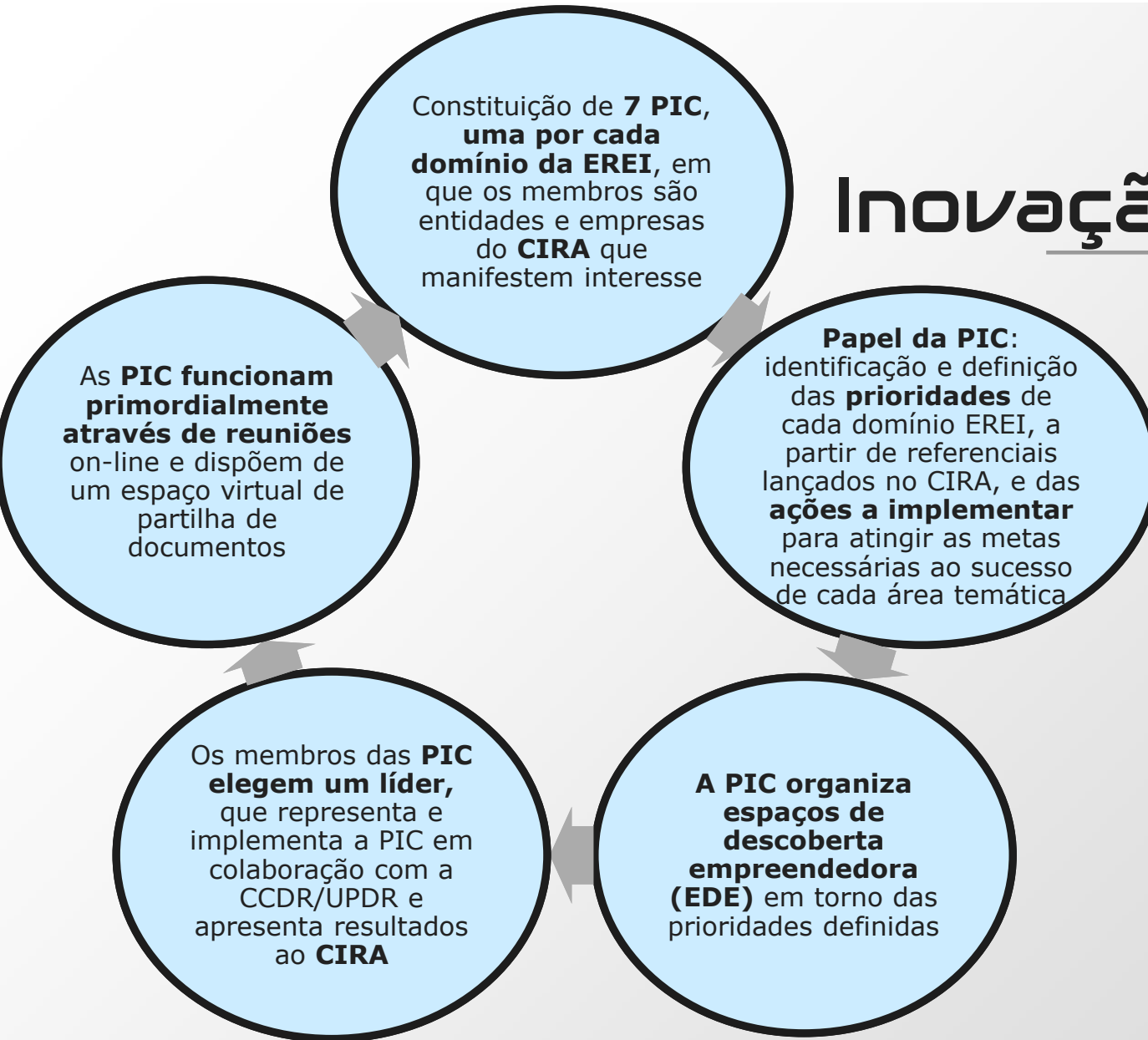
Fonte: Domínios da EREI Algarve 2030

Modelo de Governança

EREI 2030



Plataformas de Inovação e Colaboração



RECURSOS ENDÓGENOS TERRESTRES AGROALIMENTAR ALGARVE 2030

Novos fatores de viabilidade e sustentabilidade do setor agroalimentar

otimização das infraestruturas de armazenamento de água, aposta clara na eficiência hídrica e no aproveitamento de origens alternativas de água

desenvolvimento de modelos de gestão agrícola adequados aos sistemas tradicionais da região, com recurso a práticas e tecnologias que promovam a produtividade e garantam a conservação dos solos, a biodiversidade e a sustentabilidade hídrica

aposta no desenvolvimento de culturas regionais (seleção e desenvolvimento de variedades de fruteiras regionais, castas) mais adaptadas às condições edafo-climáticas

aposta no desenvolvimento das raças autóctones em sistema extensivo (vaca e cabra algarvias, ovelha churra)

inovação ao nível do produto (*babyleafs*, microvegetais, flores comestíveis)

desenvolvimento e divulgação de técnicas de rega eficiente

reforço das cadeias curtas de comercialização e dos mercados de proximidade

proteção dos solos agrícolas de outros usos

ALGARVE Estratégia de
Desenvolvimento
Regional
2030



NORTE

ECOSSISTEMA AGROALIMENTAR, GESTÃO ATIVA DO TERRITÓRIO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Relatório Final

31 DE JULHO DE 2023



ECOSSISTEMAS AGROALIMENTAR, GESTÃO ATIVA DO TERRITÓRIO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

OE 1 | Inovação e competitividade

- OE 1.1. Melhorar a qualificação dos recursos humanos
 - Ensino profissional e formação intermédia
 - Formação avançada
 - Empreendedorismo rural
 - Plataformas de concertação
- OE 1.2. Consolidar a rede de ciência e tecnologia no sistema regional de inovação
- OE 1.3. Aprofundar fatores de competitividade
 - Posicionamento competitivo
 - Diferenciação dos produto
 - Estratégias coletivas
 - Internacionalização



Figura 118. Esquema com objetivos estratégicos para a região Norte

OE 3 | Sustentabilidade Ambiental

- OE 3.1. Descarbonizar a agricultura
- OE 3.2. Gerir resíduos de forma integrada e sustentável
- OE 3.3. Racionalizar o uso de recursos naturais
 - Eficiência hídrica
 - Preservação do solo
 - Neutralidade carbónica

OE 2 | Atratividade

- OE 2.1. Atrair recursos humanos qualificados
- OE 2.2. Modernizar o ecossistema agroalimentar
 - Conetividade digital
 - Balcão verde e simplex
 - Comércio digital
- OE 2.3. Promover a região e atrair o investimento
 - Promoção externa
 - Investimento de base rural
 - Disponibilização de solo

Inovação: Novas Formas de Produção Agroalimentar

Fevereiro 2018
FICHA TÉCNICA | INOVAÇÃO: NOVAS FORMAS DE PRODUÇÃO AGROALIMENTAR

CONTEXTUALIZAÇÃO

O esforço dos produtores do Baixo Tâmega em inovar, tendo em conta as tendências agroalimentares, é especialmente importante num contexto em que os consumidores são cada vez mais exigentes e preocupados com determinadas características de produção, produto, segurança alimentar, rotulagem, embalagem, promoção e comercialização.

GRANDES TENDÊNCIAS DO AGROALIMENTAR

As grandes tendências de consumo de produtos agroalimentares a nível mundial podem ser sintetizadas e organizadas em cinco grupos: sensação e prazer; saúde e bem-estar; conveniência e funcionalidade; qualidade e confiabilidade; e ética e sustentabilidade.

SENSAÇÃO E PRAZER



- > Embalagens com design diferenciador - lúdicas e interativas - e que incluem história ou estórias;
- > Produtos gourmet;
- > Igararias, premium, delicatessen;
- > Recuperação de culinárias regionais e tradicionais;
- > Diversificação de sabores;
- > Produtos de terroir;
- > Produtos com forte apelo sensorial;
- > Lazer e turismo em torno da alimentação (circuitos e pólos gastronómicos);
- > Alimentos exóticos;
- > Culinária de regiões específicas (produtos étnicos);
- > Produtos que salientem a origem (produtos de origem local);
- > Produtos apresentados com sofisticação, como se fossem obras de arte;
- > Produtos em que a textura é o aspeto diferenciador.

QUALIDADE E CONFIABILIDADE



- > Produtos com rastreabilidade e garantia de origem;
- > Produtos com marcas credíveis e institucionalizadas;
- > Alimentos seguros do ponto de vista da produção, conservação e distribuição;
- > Processos com tecnologia de ponta (nano e biotecnologia, radiofrequência, etc.);
- > Processos de gestão de riscos;
- > Embalagens ativas e inteligentes;
- > Certificados e selos de qualidade e segurança;
- > Embalagens com clareza na rotulagem, devendo conter informação quanto à origem, lista de ingredientes, alergénios e informação nutricional;
- > Promoção e comunicação dos produtos via eletrónica (destinado a consumidores focados na informação e permanentemente online);
- > Produtos e serviços padronizados;
- > Valorização da proximidade.



FICHA TÉCNICA | INOVAÇÃO: NOVAS FORMAS DE PRODUÇÃO AGROALIMENTAR

SAÚDE E BEM-ESTAR



- > Produtos diet/light e produtos naturais;
- > Produtos energéticos, concebidos sobretudo para desportistas;
- > Produtos com aditivos e ingredientes naturais;
- > Produtos minimamente processados;
- > Alimentos funcionais que exploram as propriedades dos alimentos benéficos para a saúde, designadamente ao nível do sistema digestivo, gastrointestinal (probióticos, prebióticos, simbióticos), cardiovascular ou da estrutura óssea;
- > Produtos vegetais (frutas, hortaliças, flores e plantas medicinais);
- > Produtos transformados ou com incorporação de fruta;
- > Produtos isentos ou com teores reduzidos de sal, açúcares e gorduras;
- > Produtos com selos de qualidade de sociedades médicas;
- > Alimentos sem glúten e lactose;
- > Produtos ricos em proteínas;
- > Produtos destinados aos seniores, que potenciem o envelhecimento ativo e de qualidade;
- > Produtos desenvolvidos para pessoas intolerantes a determinados alimentos ou produtos químicos (alergias).

CONVENIÊNCIA E FUNCIONALIDADE



- > Pratos prontos e semi-prontos;
- > Pratos tendencialmente servidos em tabuleiros;
- > Produtos em pequenas porções (snacking, finger food);
- > Produtos embalados para consumo individual (monodoses);
- > Alimentos de fácil preparo;
- > Embalagens de fácil abertura;
- > Produtos adequados para consumo em diferentes lugares e situações;
- > Produtos para forno e microondas;
- > Serviços e produtos delivery;
- > Kits para preparo de refeições;
- > Alimentos congelados, designadamente vegetais;
- > Produtos na forma de snacks, em resultado de um estilo de vida cada vez acelerado;
- > Alimentos com custos competitivos (em termos comparativos).

ÉTICA E SUSTENTABILIDADE



- > Processos com utilização de energias renováveis;
- > Produtos com menor "pegada" de carbono;
- > Empresas que realizem a gestão sustentável de resíduos;
- > Produtos com baixo impacto ambiental;
- > Empresas com certificações e selos ambientais;
- > Produtos associados ao bem-estar animal;
- > Produtos vinculados a causas sociais e ambientais;
- > Rotulagem ambiental e social;
- > Produtos e embalagens racionalizadas;
- > Processos produtivos sustentáveis;
- > Embalagens recicláveis e recicladas;
- > Processos eficientes;
- > Produtos com apelo à solidariedade e benevolência;
- > Produtos associados ao comércio justo.

Ficha Técnica: Novas Formas de Produção Agroalimentar



Muito Obrigado!

José Apolinário <jose.apolinario@ccdr-alg.pt>