

EREI ALGARVE – Estratégia Regional de Especialização Inteligente

1ª Reunião da Plataforma de Inovação e Colaboração “Recursos Endógenos Terrestres – Agroalimentar” CCDR Algarve – 17 de setembro de 2024, 10h00-13h00

Exmo/a Senhor/a

Presidente da CCDR Algarve – José Apolinário

Vice-Presidente da CCDR Algarve – Pedro Valadas Monteiro

Diretora da Unidade de Planeamento e Desenvolvimento Regional da CCDR Algarve – M^a de Lurdes Carvalho

CEO do Grupo Hubel – Tiago Andrade

Presidente da Associação de Beneficiários do Plano de Rega do Sotavento do Algarve – José Macário Correia

Vice-Presidente da AlgarOrange - Diana Tereso Ferreira

Caros empresários, representantes de empresa e da indústria e de outras organizações, caros docentes e investigadores, demais participantes

Coube-me responder ao desafio lançado pela CCDR Algarve, de apresentar as Prioridades de ação da Universidade do Algarve na área dos Recursos Endógenos Terrestres / Agroalimentar

Estando na reitoria, conheço as nossas linhas orientadoras e a nossa estratégia de desenvolvimento neste âmbito; como tenho trabalhado com diversos colegas, docentes e investigadores no âmbito da Dieta Mediterrânica, existem áreas mais específicas com as quais tenho tido muito contacto; mas dada a amplitude da dimensão de intervenção que “Recursos Endógenos Terrestres – Agroalimentar” abarca e dado o tempo disponível, quer para a recolha de informação, quer para a minha comunicação nesta reunião, poderei não espelhar toda a gama de intervenção que tem vindo a ser desenvolvida na UAlg neste âmbito, pelo que peço antecipadamente a compreensão dos meus colegas docentes e investigadores por alguma omissão, que será com certeza mais tarde corrigida, nesta reunião ou noutra oportunidade, pelos próprios.

Em termos de estruturas de I&D que têm vindo a desenvolver trabalho neste âmbito, direta ou indiretamente, realçamos o trabalho desenvolvido das Seguintes UI:

CCMAR (Centro de Ciências do Mar), CEOT (Centro de Eletrónica, Optoeletrónica e Telecomunicações), Centro de Investigação em Turismo, Sustentabilidade e Bem-Estar (CINTURS); CIMA (Centro de Investigação Marinha e Ambiental)

Unidades de gestão ou pólos de UI: CEAAP (Centro de Estudos em Arqueologia, Artes e Ciências do Património), CENSE (Centro de Investigação em Ambiente e Sustentabilidade); CITUR (Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo); MED Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento

A ordem em que foram mencionados foi alfabética e não outra

Ao nível do ensino, temos quatro UO que direta ou indiretamente têm contribuído para aprofundar a transmissão de conhecimento, formal e não formal: FCT (com formação ao nível do 1, 2º e 3º ciclo, mas também FLV) são alguns exemplos o curso de agronomia, o mestrado em hortifruticultura e o doutoramento em Ciências do Mar, da Terra e do Ambiente, bem como o curso de Drones: Ortografias, cartografias temáticas e modelos digitais de superfície; o ISE: com formação ao nível dos TeSP (Segurança e Higiene Alimentar); 1º ciclo (Eng^a Alimentar), 2º Ciclo (Tecnologia dos Alimentos); Cursos livres de bebidas de misturas e destiladas.

Também a ESGHT e a ESS têm contribuído para a capacitação formal e não formal, em particular ao nível da valorização dos nossos produtos endógenos, a primeira através da gastronomia e a segunda principalmente ao nível da valorização da importância destes produtos na nossa saúde e bem-estar.

Ao nível dos recursos endógenos terrestres, no âmbito do agroalimentar, as áreas de intervenção da UAlg, tem abrangido a produção, a transformação, a valorização de produtos e de subprodutos, recorrendo às mais avançadas técnicas digitais (IA, automação, robotização, digitalização e computação) que integram a informação e contribuem para a correção de ineficiências na utilização dos recursos (solo, água e energia) e biotecnológicas, respondendo ao atuais desafios sociais, nomeadamente a necessidade premente de responder às alterações climáticas, otimizando o uso dos solos e de variedades e práticas agrícolas adequadas, que preservem os solos e os ecossistemas e valorizem os resíduos, num contexto de economia circular.

A salvaguarda da Dieta Mediterrânica, reconhecida em 2013 como património cultural e imaterial da Humanidade também em Portugal, tem adicionalmente permitido um verdadeiro trabalho transdisciplinar entre as UO e as UI &D da UAlg, apoiado pela divisão de empreendedorismo e transferência de conhecimento – CRIA. Os resultados deste trabalho têm tido ampla repercussão, com reconhecimento a nível regional, nacional e internacional.

Os resultados alcançados do trabalho realizado a nível do ensino e da investigação, bem como da transferência de conhecimento, vieram a demonstrar o interesse e pertinência em integrar no ecossistema UAlg TEC mais duas infraestruturas de fomento de sinergias entre a Universidade e o tecido empresarial, bem como de iniciativas que incentivem a transferência de conhecimento e o empreendedorismo, promovendo em simultâneo a inovação no ensino e na atividade económica da região:

Com este objetivo encontra-se em fase de projeto e de preparação de candidatura a financiamento o **UAlg TEC MED**, para salvaguarda e valorização dos recursos endógenos agroalimentares ligados à Dieta Mediterrânica, que ficará sediado na designada “casa do Reitor” no *Campus* da Penha e integrará laboratórios de apoio ao ensino de cursos Técnicos Superiores Profissionais - TeSP, e à investigação aplicada em cooperação com empresas associadas ao ensino dos TeSP, ou promovida por empresas. Simultaneamente o UAlg TEC MED servirá para capacitação das comunidades e entidades com responsabilidades ligadas à salvaguarda da Dieta Mediterrânea.

O **UAlg TEC AGRO**, que se encontra também em fase de planeamento e preparação de candidatura a financiamento competitivo, prevê a criação de uma infraestrutura de suporte ao empreendedorismo, capacitação e inovação na área da produção agrícola. Trabalhará em articulação com o UAlg TEC MED, dando suporte ao estudo e inovação nas práticas de produção agrícola, com recurso a práticas inovadoras de gestão dos recursos (água, solo e energia) – agricultura de precisão - valorizando os recursos endógenos e promovendo a economia circular.

O UAlg TEC Agro ficará sediado no *Campus* de Gambelas e permitirá a melhoria e aumento das infraestruturas existentes, integrando laboratórios e campos experimentais de apoio ao ensino, investigação e empresas, salas de capacitação e espaços de incubação.

Âmbito do UAlg Agro TEC no que respeita aos recursos endógenos terrestres:

Investigação e inovação: com projetos de investigação que promovem a inovação no setor agroalimentar, como o estudo de espécies vegetais (alfarrobeira, amendoeira, figueira) e animais (a raça ovina churra) tradicionais da região, a gestão da água e nomeadamente o estudo da rega deficitária das culturas (nas culturas tradicionais da região – citrinos -, ou nas novas frutícolas, como o abacate, a manga, a pitaia), e.g. projetos REVITALGARVE, AGRO+EFICIENTE e AGROPYME Avança.

De salientar também o projeto HoST Lab que desenvolveu produtos gastronómicos com base em produtos endógenos associados à dieta mediterrânica. Este projeto recebeu o 1º no âmbito do Prémio de Inovação da X Feira da Dieta Mediterrânica, que decorreu de 5 a 8 de setembro de 2024, em Tavira. Também o REVITALGARVE mereceu uma menção honrosa.

Sustentabilidade e conservação: Com práticas agrícolas sustentáveis que preservem os recursos naturais e promovam a biodiversidade: produção biológica e a gestão sustentável do solo, nomeadamente nas questões relacionadas com o carbono. Os solos, por sua vez oferecem um conjunto interessante de serviços ecológicos que devem ser potenciados. O solo e as plantas são sumidouros/reservatórios do carbono e nesse sentido podemos apostar no uso das espécies vegetais tradicionais para reduzir os gases com efeito de estufa e mitigar as alterações climáticas.

Formação e capacitação: Com programas de formação e capacitação para estudantes e profissionais do setor agrícola, preparando-os para enfrentar os desafios atuais e futuros da agricultura e do setor agroalimentar.

Parcerias e colaborações: Com o estabelecimento de parcerias com empresas, cooperativas agrícolas e outras instituições de investigação e consolidando as já existentes, para promover a transferência de conhecimento e tecnologia.

Desenvolvimento Regional: Apostar no desenvolvimento económico e social da região do Algarve, utilizando os recursos endógenos para criar valor e promover a competitividade do setor agroalimentar, promovendo o empreendedorismo, a capacitação e a transferência de conhecimento.

O UAlg TEC MED e o UAlg TEC AGRO trabalharão de forma articulada e em sinergia, de forma transdisciplinar e multidisciplinar, desde a produção agrícola à transformação e valorização dos produtos endógenos, incluindo os seus subprodutos e resíduos, numa perspetiva de economia circular. A título de exemplo, e podendo não ser o mais adequado: o UAlg TEC AGRO contribuirá para que a laranja seja produzida com o mínimo de recursos (água, solo e energia) e impacto nos ecossistemas e o UAlg TEC MED contribuirá para o desenvolvimento de novos produtos com base na laranja, nomeadamente gastronómicos, encontrando novas formas de aplicação para os seus subprodutos e resíduos.