

LABORATÓRIOS DE INOVAÇÃO ABERTA
INOVAÇÃO AGROALIMENTAR 25 MARÇO

Escola Superior Agrária - Beja | CADES - Serpa



*Alimentamos novas ideias,
damos vida a novos produtos*



CENTRO DE APOIO
TECNOLÓGICO
AGRO ALIMENTAR

DA TRADIÇÃO À INOVAÇÃO

António Moitinho Rodrigues

director@cataa.pt

<http://www.cataa.pt/>





FEEDING THE 9 BILLION

21st Century
Challenges

Royal
Geographical
Society
with IBG

Advancing geography
and geographical learning

ALIMENTAR 9 BILIÕES

Portugal um país de pequena dimensão 92.000 km²; não tem condições de produzir quantidade; tem que se diferenciar pela qualidade dos seus produtos (valor acrescentado).

Durante o estado novo (mais de 41 anos, de 1933 a 1974) Portugal foi um país fechado, mas distribuído pelo Mundo [África (Cabo Verde, Guiné, São Tomé, Angola e Moçambique), Ásia (Goa, Damão e Dio e Macau) e Oceânia (Timor)]

Cultivava-se a ideia da “**Soberania alimentar: produzir tudo** (nacional / fronteiras fechadas) **o que se consome** (independentemente de se respeitar ou não as necessidades nutricionais da população) **ou capacidade interna para produzir tudo o que a população necessita em termos nutricionais.**”

Era um país rico com muitos recursos (petróleo, ouro, diamantes, platina, café, cacau, milho, açúcar, algodão). No entanto, a população passava fome, estava subnutrida, a riqueza estava mal distribuída.

Portugal não participou na 2.^a Grande Guerra, mas sentiu muito a falta de bens alimentares, passou-se muita fome em Portugal.

Após a 2.^a Guerra Mundial os governos da Europa destruída **promoveram a intensificação da produção agrícola e da produção animal**. O objetivo era aumentar a produção de alimentos para satisfazer as necessidades básicas das populações dos países destruídos.

Mais tarde, em Portugal também ocorreu a **intensificação da produção agrícola e animal** beneficiando do que estava a acontecer na Europa (raças de animais e cultivares de plantas mais produtivas, técnicas culturais mais intensivas, maior eficiência produtiva,...).

Portugal continuava a ser um país fechado, **a exportação de alimentos não era um objetivo nacional, não havia quantidade para isso.**

Depois de 1974, Portugal ficou um país mais pequeno sem as Províncias Ultramarinas. Tinha dificuldades.

Difícilmente conseguia produzir alimentos para satisfazer as necessidades básicas da população. Os governos promoviam uma agricultura baseada em preços de intervenção. O produtor não necessitava de saber comercializar, apenas tinha que saber produzir (Junta Nacional dos Produtos Pecuários (JNPP), Junta Nacional das Frutas (JNF), Empresa Pública de Abastecimento de Cereais (EPAC), Instituto do Azeite e Produtos Oleaginosos, IROMA).

A exportação de alimentos continuava a não ser um objetivo nacional, continuava a não haver quantidade para isso.

OBJETIVO ESTRATÉGICO DO PAÍS

Aumentar a produção nacional com vista a contribuir para a autossuficiência alimentar medida em termos globais, ou seja, em valor
(aprovisionamento, segurança e soberania alimentar).

Atualmente o Setor Primário é um dos motores da economia nacional. Tem vindo a contribuir para a redução da taxa de desemprego e têm vindo a contribuir para o aumento das exportações de produtos Portugueses. Existem mesmo estratégias para a internacionalização do setor agroalimentar.

<http://www.gpp.pt/index.php/estrategias/estrategias>

GRAU DE AUTOAPROVISIONAMENTO

ALGUNS PRODUTOS ALIMENTARES

- Vinho 107%
- Azeitona 104%
- Carnes 77% (bovinos 55% suínos 70% ovinos e caprinos 83% aves 89%)
- Cereais 21% (trigo 5,7% centeio 38% aveia 83% cevada 15% milho 26%)
- Leite e produtos lácteos (leite 107% iogurtes 47% manteiga 152% queijo 69%)
- Ovos 109%
- Frutos (pera 182% laranja 253% pêsego 74% maçã 271%)
- Hortícolas 155,3% (batata 48,3% tomate fresco 175,0% tomate industrializados 1015,9%).

Fonte: Balanços de aprovisionamento, INE (2018)

CAUSAS REPRESENTATIVAS DO DÉFICITE ALIMENTAR

- 1) O aumento do nível de consumo (e alteração de padrões) a uma taxa superior ao aumento da produção nacional;**
- 2) As limitações ao nível das condições edáfo-climáticas para a produção (ou níveis de produtividade) de bens agrícolas de grande consumo (caso particular dos cereais);**
- 3) A fraca concentração da oferta, quer por razões de falta de escala (estrutura fundiária atomizada em zonas com potencial produtivo) ou fraca organização.**

Fonte: Balanços de aprovisionamento, INE (2017)

CONSIDERAÇÕES

- **O défice alimentar constitui um dos desequilíbrios estruturais da economia portuguesa.**
- **Para diminuir o défice nacional, a redução do défice alimentar é decisiva. Todos os setores agrícolas podem contribuir para a redução do défice alimentar, embora existam setores com maior potencial para garantir o autoaprovisionamento.**
- **Forte dependência da importação de cereais (grau de autoaprovisionamento próximo dos 21%) e de outros produtos para alimentação animal. Mais de metade das importações de cereais são destinadas à alimentação animal.**

Fonte: Balanços de aprovisionamento, INE (2017)

Riqueza gastronómica portuguesa (produtos tradicionais qualificados DOP, IGP e ETG)

- Em 2015 estavam registados 137 produtos DOP, IGP e ETG mas só estavam a ser comercializados 62, correspondendo a 45% dos produtos tradicionais qualificados portugueses (DGADR, 2016).
- Em 2018 estavam registados 141 produtos DOP, IGP e ETG.



TRADIÇÃO - Alguns exemplos

Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior DOP

Maçã Bravo de Esmolfe DOP

Pêra Rocha do Oeste DOP

Presunto de Barrancos/Paleta de Barrancos DOP

Queijo São Jorge DOP

Requeijão Serra da Estrela DOP

Sal de Tavira / Flor de Sal de Tavira DOP

Travia da Beira Baixa DOP

Alheira de Mirandela IGP

Amêndoa Coberta de Moncorvo IGP

Fogaça da Feira IGP

Folar de Valpaços IGP

Ginja de Óbidos e Alcobaça IGP

Ovos Moles de Aveiro IGP

Pão de Ló de Ovar IGP

Pastel de Chaves IGP

Pastel de Tentúgal IGP

Poncha da Madeira IGP

Presunto de Barroso IGP

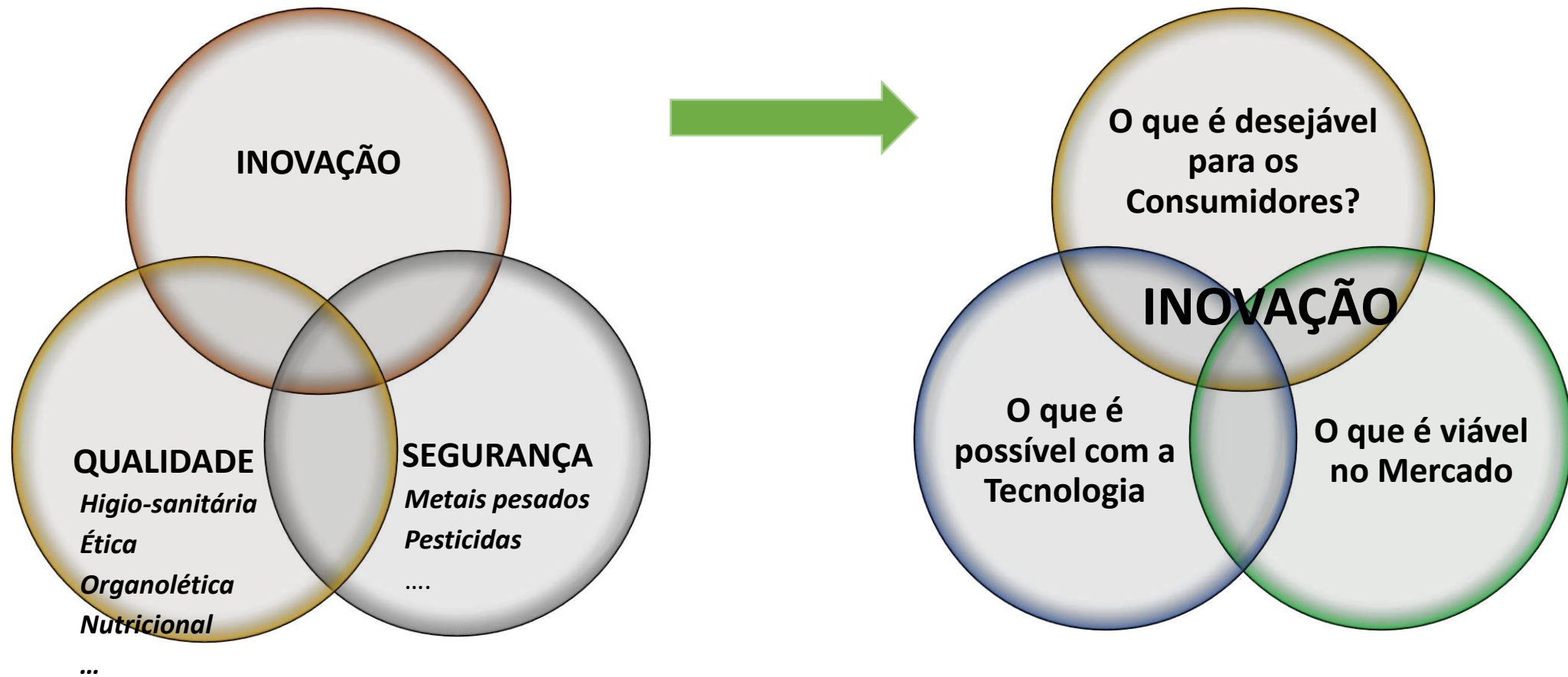
Presunto de Vinhais IGP ou Presunto Bísaro de Vinhais IGP

Salpicão de Vinhais IGP

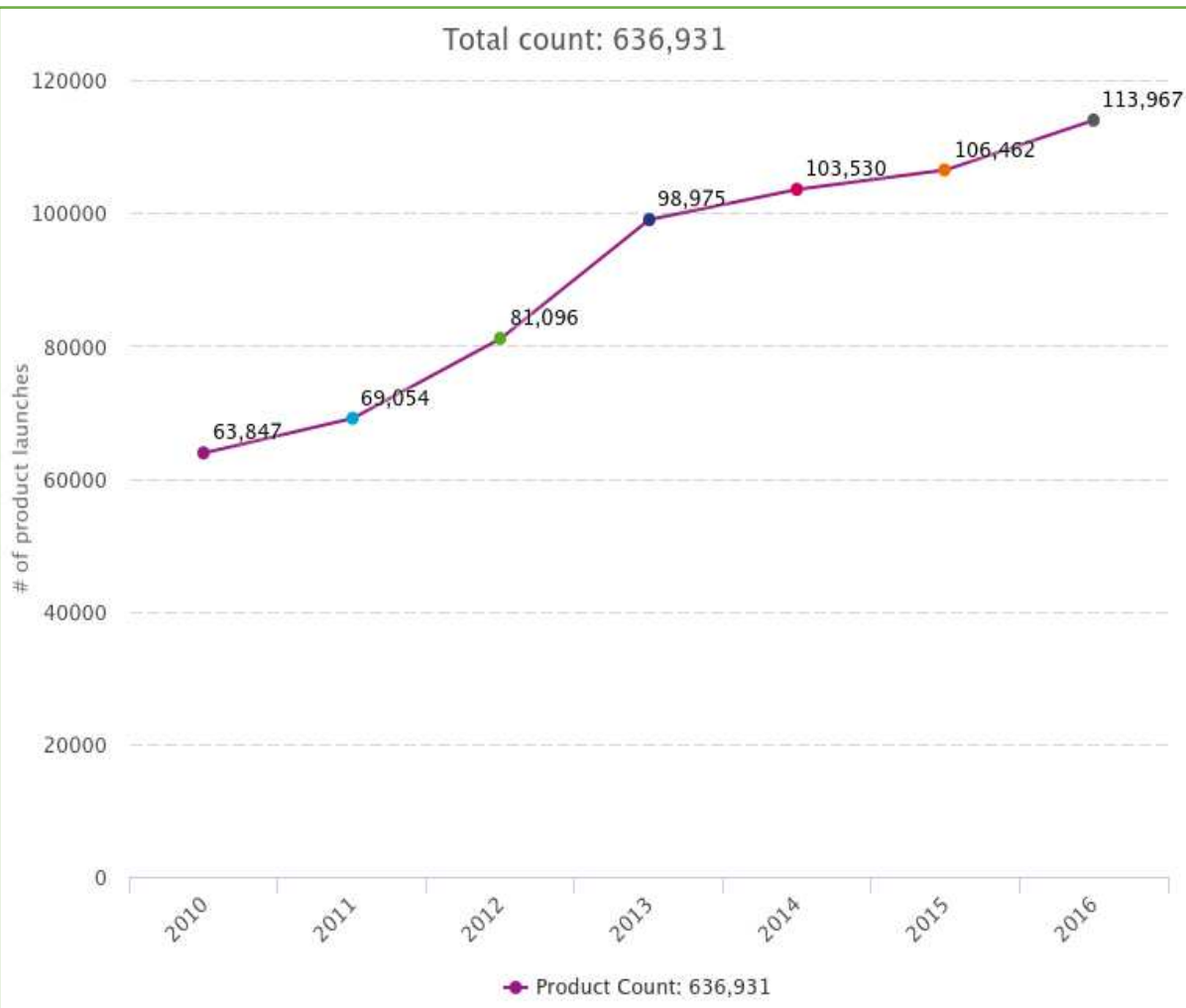
Vitela de Lafões IGP

Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa ETG

Pilares da produção de alimentos



Inovação – lançamento de novos produtos



Chave para o lançamento de um novo produto bem-sucedido:

- entender o negócio e os clientes-alvo;
- perceber como os consumidores vêm os Bens de Consumo embalados no mercado.

Os consumidores pensam na satisfação das suas necessidades, em termos:

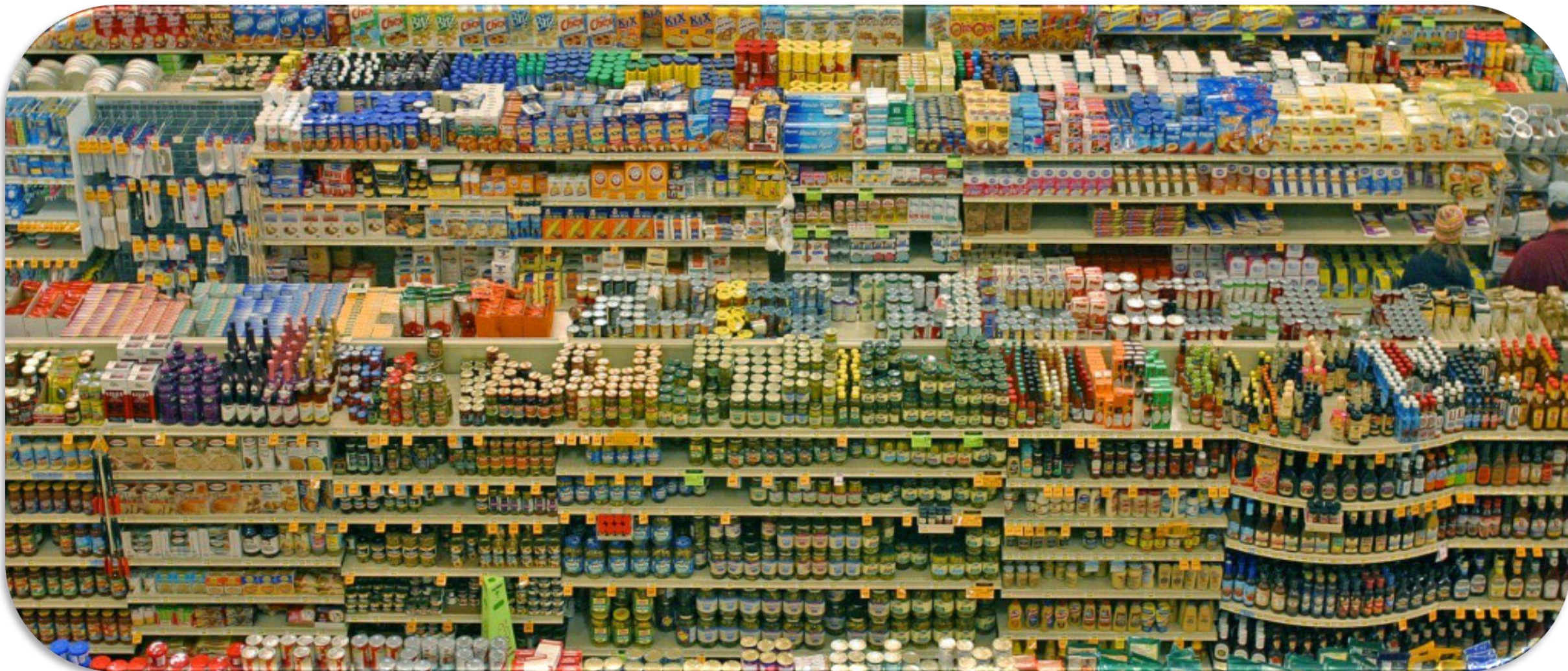
- ocasião comer;
- ocasião beber;
- utilização do produto.

Varia com:

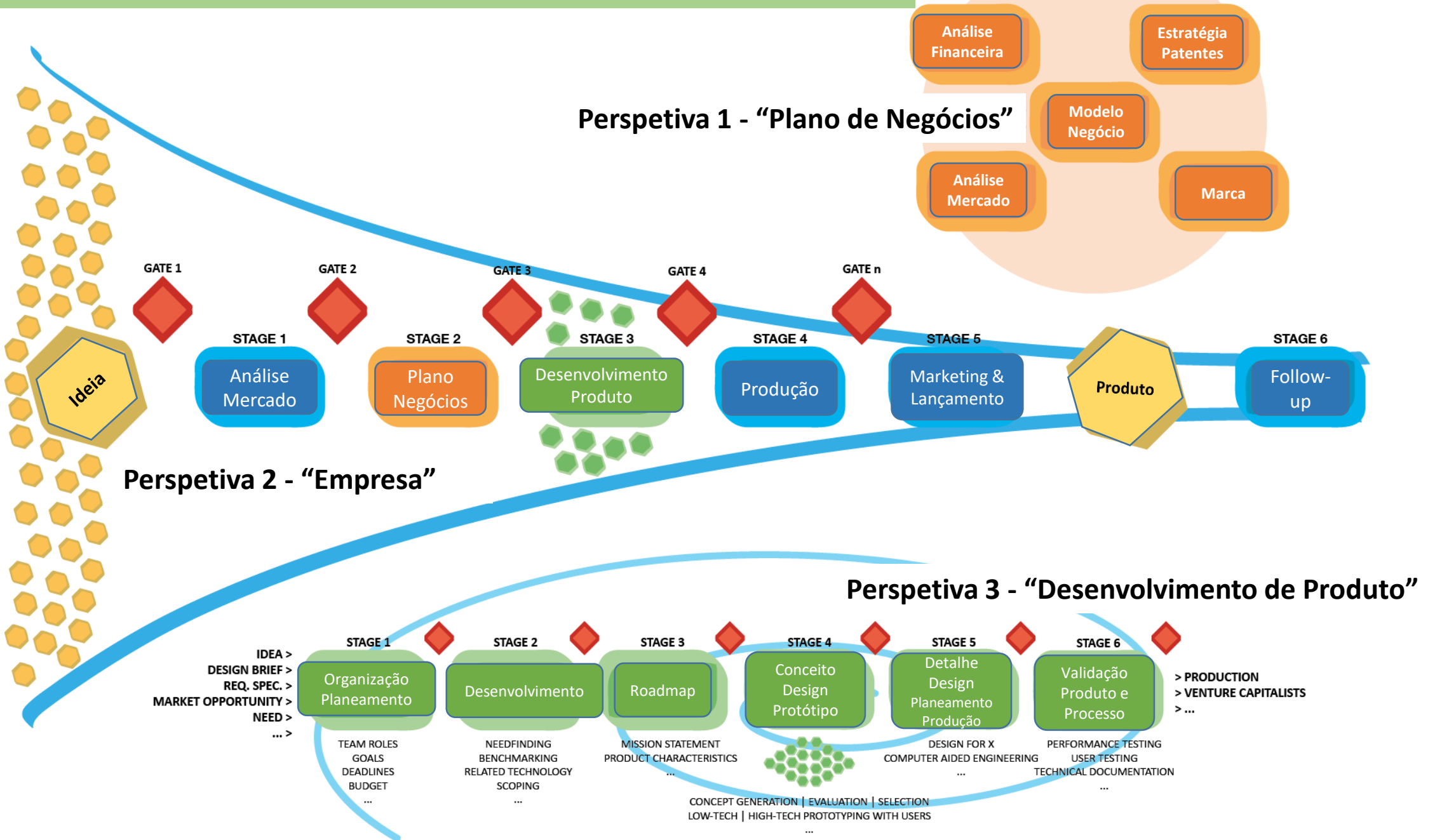
- a mentalidade;
- a parte do dia;
- o canal e o segmento cliente.

Estratégias pré definidas desapareceram.


Inovação para a diversidade



Desenvolvimento de Novos Produtos: 3 perspectivas diferentes



Inovação é viável?




- **Inovação = Sucesso?**



- **Inovações têm que ser aceites** (estudos de mercado).



- **Aceitação de inovações depende da inovação e do produto.**



- **Alguns produtos são mais propensos para permitir inovações do que outros.**

Porquê inovação?

Importante elemento da Cultura Europeia, da sua Identidade e Património.

Contribuem para o desenvolvimento e sustentabilidade das áreas rurais.

Aumenta a variedade das escolhas alimentares pelos consumidores.

O setor alimentar tradicional na UE é constituído por PME que representam mais de 99% das empresas e cerca de 70% dos empregos na indústria Europeia de bebidas e alimentos.

Plataforma de Especialização Inteligente para o setor Agro-Alimentar (S3P Agri-Food)

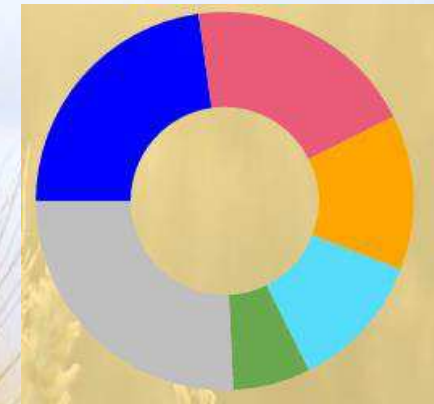
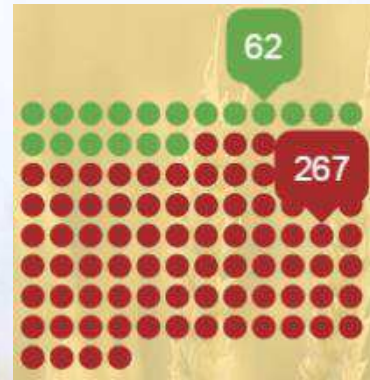


<http://s3platform.jrc.ec.europa.eu/agri-food>

Prioridades Agro-Alimentares

270+

Projetos Agro-Alimentares referenciados



3 em 4

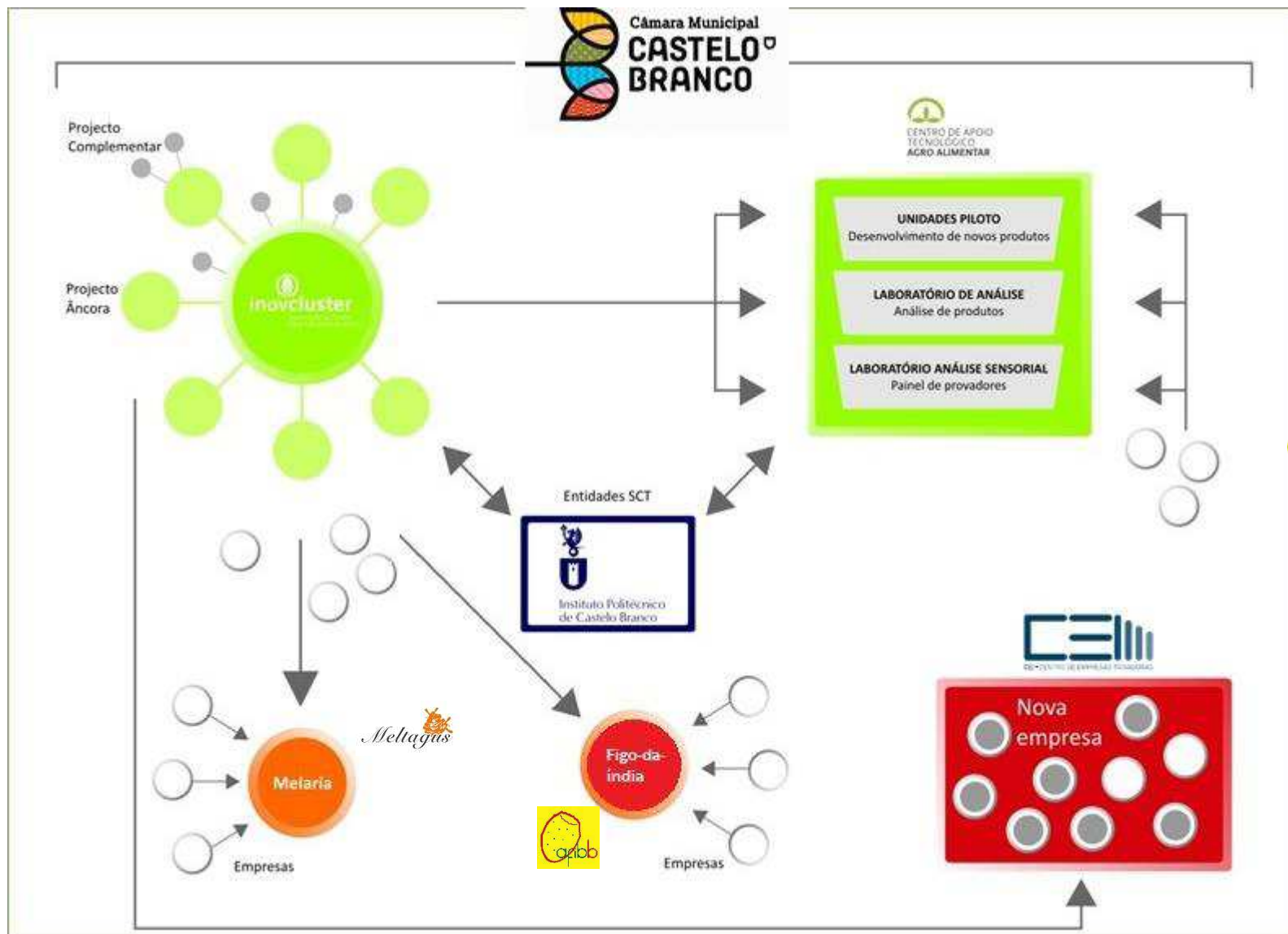
Regiões selecionaram Projetos Agroalimentares Prioritariamente

1 em 5

Prioridades Agroalimentares Baseadas em Novas Tecnologias

- Novas Tecnologias (23%)
- Relacionadas com turismo (20%)
- Alimentos com valor acrescentado (13%)
- Aquacultura, Mar (12%)
- Produção eco sustentável (7%)
- Outras (26%)

A estratégia integrada para a inovação



ASSOCIAÇÃO
CENTRO DE APOIO
TECNOLÓGICO
AGRO ALIMENTAR

Áreas de intervenção do CATAA



INOVAÇÃO + I&DT

- Desenvolvimento de novos produtos alimentares
- Otimização de processos de fabrico
- Investigação aplicada

LABORATÓRIOS

- Análise de segurança e qualidade alimentar
- Análise sensorial e neurosensorial de alimentos

QUALIFICAÇÃO

- Entidade formadora certificada pela DGERT
- Estudos de mercado
- Sessões de capacitação aplicadas ao setor agroalimentar



*Alimentamos novas ideias,
damos vida a novos produtos*

Inovação no CATAA



Inovação no CATAA



Inovação no CATAA



Inovação no CATAA





MICROBIOLOGIA

74 PARÂMETROS
IMPLEMENTADOS



FÍSICO-QUÍMICA

ACREDITADO PELO IPAC, NP
EN ISO/IEC 17025 E
APRESENTA 661
PARÂMETROS
IMPLEMENTADOS



ANÁLISE SENSORIAL

CONFORMIDADE COM A ISO
8589 SENSORY – ANALYSIS
GENERAL GUIDANCE FOR THE
DESIGN OF TEST ROOMS



UNIDADES PILOTO

AZEITES
HORTOFRUTÍCOLAS
CARNES
LÁCTEOS

- Colaboradores qualificados (**peçoal técnico** e administrativo)

4 PhD

6 MSc (3 MSc)

4 Licenciados (2 Licenciados)

- Trabalhos realizados em 7 anos

35 artigos publicados em revistas internacionais

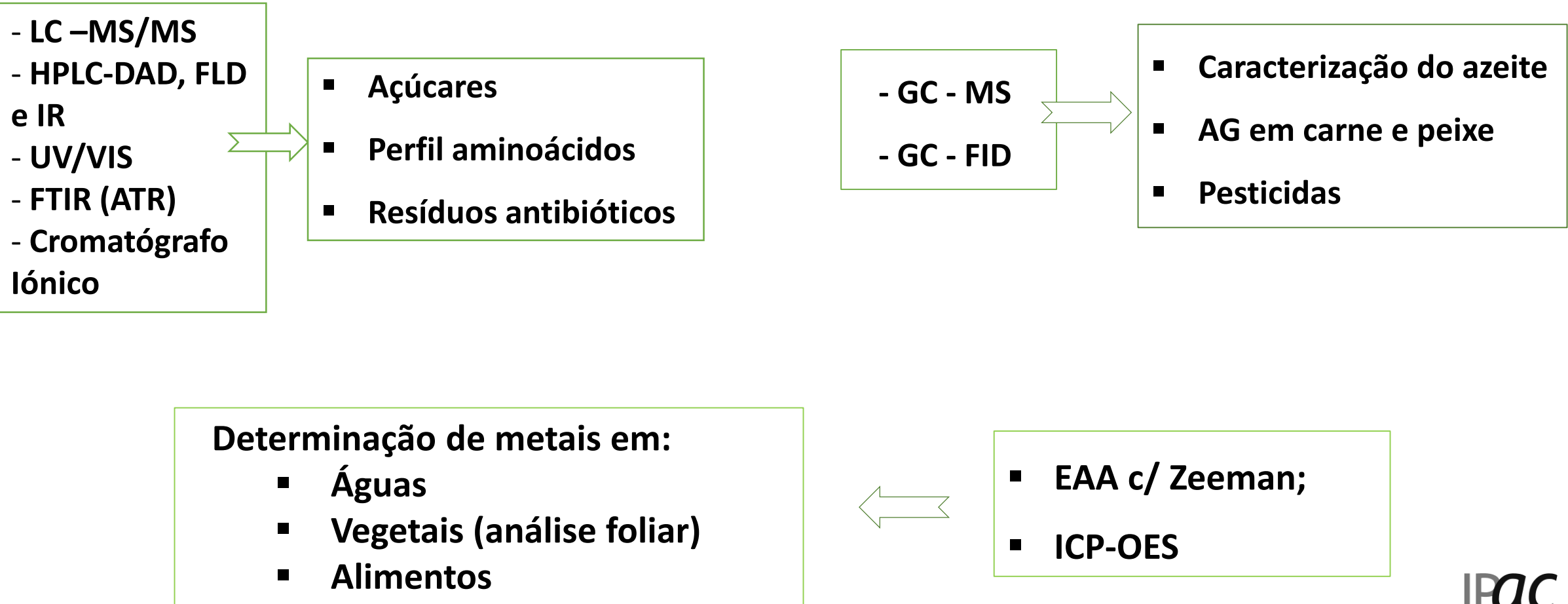
6 artigos publicados em revistas nacionais

32 trabalhos apresentados em reuniões científicas internacionais

12 trabalhos apresentados em reuniões científicas nacionais

7 orientações de teses de mestrado

3 capítulos de livros publicados



Laboratório de Microbiologia

**BIOLOGIA
MOLECULAR**



TEMPO



VITEK 2



MINI VIDAS

Laboratório de Análise Sensorial



Unidades Piloto (Desenvolvimento Tecnológico)

Inovação e Novos
Produtos

Investigação
Aplicada

Capacidade
Analítica/Serviços



APRESENTAÇÃO DE IDEIAS DE NOVOS PRODUTOS

EQUIPA TÉCNICA

EQUIPA DE DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS

**UNIDADES PILOTO - SÃO MINI FÁBRICAS COM
POTENCIAL QUE NÃO ESTÁ A SER EXPLORADO**

geral@cataa.pt

www.cataa.pt

Edifício do Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A

6000-459 Castelo Branco

Tel. +351 272 349 100 Fax. +351 272 349 101

