



**Designação do projeto** | ValICET- Valorizar alimentos e melhorar a competitividade por meio de tecnologias emergentes aplicadas a subprodutos alimentares no âmbito da economia circular

**Código do projeto** | PRIMA/0001/2020

**DOI do projeto** | 10.54499/PRIMA/0001/2020

**Objetivo principal** |

Este projeto visa procurar soluções de processamento inovadoras e sustentáveis capazes de converter resíduos agroalimentares em compostos naturais sustentáveis de alto valor acrescentado para o desenvolvimento de novos aditivos alimentares, alimentos funcionais ou embalagens alimentares ativas. Um dos principais objetivos do projeto é o desenvolvimento de uma solução TIC para conectar produtores, indústria, investigadores e consumidores. O projeto ValICET inclui indústrias alimentares, empresas, institutos de investigação e universidades de Espanha, Itália, Portugal, França e Tunísia, especializados em diferentes áreas da ciência alimentar, nomeadamente em segurança alimentar, análise alimentar, processamento alimentar, consumo, sustentabilidade e impacto ambiental.

**Entidades beneficiárias** | Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P. (INIAV, I.P.) (parceiro);

**Investigador responsável no INIAV** | Ana Teresa Sanches Silva

**Data da aprovação** | 2020/12/21

**Data de início** | 2021/06/01

**Data de conclusão** | 2024/05/31

**Custo total elegível** | 499.000€; Custo elegível INIAV | 100.000€

**Apoio financeiro total da FCT** – 100%

**Objetivos, atividades e resultados esperados**

O ValICET desenvolverá ferramentas tecnológicas inovadoras e ferramentas TIC para setores estratégicos da cadeia agroalimentar mediterrânica, para potenciar a criação de novos

modelos de negócio para aumentar a sua competitividade, adequados a clusters locais e PME, ajudando a criar novos empregos e a potenciar novas gerações de jovens empreendedores em áreas rurais.

As soluções tecnológicas inovadoras e a exploração de diversas fontes naturais e de baixo custo (resíduos agroalimentares) para a produção de ingredientes/aditivos funcionais para a produção de produtos alimentares de valor acrescentado, com prazo de validade prolongado e propriedades benéficas para a saúde, contribuirão para a implementação de modelos de economia circular em três cadeias de valor regionais de diferentes países mediterrânicos, contribuindo para a sua sustentabilidade e aumento do valor no mercado alimentar.

A implementação de processos inovadores e sustentáveis para produzir produtos de valor acrescentado provenientes de produtores locais de alimentos, ao mesmo tempo que fornece estratégias de marketing e modelos de negócios, contribuirá para (i) otimizar a produção local da cadeia de abastecimento agroalimentar (ii) diminuir o impacto negativo do desperdício alimentar e subproduto no meio ambiente, (iii) reduzir as perdas de alimentos durante o armazenamento e transporte, (iv) melhorar a compreensão sociológica (particularmente a perceção do consumidor), e (v) aumentar a competitividade do cluster local através da identificação de novas oportunidades de produção e de mercado com consequentemente aumento do lucro para as empresas de toda a cadeia. Esta investigação de “abordagem multi-atores” relativa a agricultores, PME, retalhistas e consumidores facilitará a cooperação entre diferentes partes interessadas, apoiando um desenho inovador de cadeia de valor que melhorará a competitividade dos pequenos agricultores, produtores e distribuidores locais em relação aos que têm produção à escala global. Além disso, a produção de extratos e ingredientes alimentares inovadores com propriedades valiosas trará vantagens económicas e sociais, criando novos empregos e produtos comercializáveis de valor acrescentado. A análise do comportamento do consumidor aplicada aos produtos alimentares desenvolvidos no âmbito do VallCET dará feedback ao consumidor, fornecendo novas perceções para definir estratégias no design do produto e nas estratégias de marketing. Os estudos de consumo permitirão aceder aos melhores mecanismos para estabelecer relações estreitas entre todos os intervenientes na cadeia alimentar e os consumidores finais. Será desenvolvida uma ferramenta TIC para garantir a competitividade dos produtores de alimentos nos mercados interno e externo através da divulgação de produtos locais e tradicionais, bem como para a comunicação na cadeia de abastecimento entre pequenos produtores, empresas e consumidores.