



## FICHA DE PROJETO

<b>Acrónimo:</b>	TomatInov
<b>Designação do projeto (PT/EN):</b>	TomatInov - Inovação de Produto e de Processo no Tomate de Estufa
<b>Código do projeto:</b>	PDR2020-101-032136
<b>Objetivo principal:</b>	Reforçar a competitividade do sector agroalimentar e florestal
<b>Entidade financiadora/Programa de financiamento:</b>	FEADER / PDR2020
<b>Região de intervenção:</b>	NUTS 2
<b>Custo total elegível:</b>	140 041,72 EUR
<b>Apoio financeiro da União Europeia:</b>	105 031,34 EUR
<b>Apoio financeiro público nacional/regional:</b>	35 010,38 EUR
<b>Taxas de financiamento:</b>	75%
<b>Entidade beneficiária:</b>	Instituto Politécnico de Santarém – ESAS (Coordenador do GO)
<b>Investigador Responsável:</b>	Maria Margarida Oliveira
<b>Parceiros:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• CARMO &amp; SILVÉRIO S.A.</li><li>• HORTOMARIA - PRODUÇÃO HORTÍCOLA, LDA.</li><li>• ASSOCIAÇÃO INTERPROFISSIONAL DE HORTICULTURA DO OESTE</li><li>• OLHORTA - PRODUÇÃO DE PRODUTOS HORTÍCOLAS LDA</li></ul>
<b>Orçamento global elegível:</b>	383.833,00 EUR
<b>Equipa:</b>	Maria Margarida Oliveira José Grego António Marques Igor Dias Maria de Fátima Lopes Ana Loureiro
<b>Data da aprovação:</b>	02-08-2017
<b>Data de início:</b>	15-10-2018
<b>Data da conclusão:</b>	14-10-2021

<b>Domínio científico e subárea científica:</b>	Ciências Naturais e do Ambiente (Natural and Environmental Sciences)
<b>Resumo (objetivos, atividades e resultados esperados) - em PT e/ou EN:</b>	<p>Sumário:</p> <p>O tomate é o principal fruto hortícola, com uma grande penetração de consumo na população portuguesa e europeia, nos diferentes segmentos etários, de rendimento e de estilos de vida. Não obstante a popularidade deste fruto, é comum a queixa do consumidor em relação ao sabor do tomate existente no mercado. Há anos que se persiste a perceção de que o sabor do tomate tem vindo a diminuir. Tal situação deve-se, em parte, à ênfase dos programas de melhoramento centrados em características valorizadas pelos agentes a montante da cadeia de abastecimento - produtores, operadores logísticos e distribuição. As principais cadeias de distribuição nacionais e europeias têm programas de desenvolvimento de produto focadas na melhoria do sabor do tomate fresco. O total aproveitamento dos sistemas de cultura protegida sem solo requer uma endogeneização do conhecimento e a sua adequada transferência para a produção e neste momento, é reconhecido pelos agentes que as possibilidades tecnológicas não estão a ser exploradas plenamente por falta de investigação de translação adequada, o que é indispensável para aumentar o retorno do capital investido nas infraestruturas e equipamentos. Este projeto visa melhorar a eficiência de utilização dos recursos, nomeadamente da água e dos fertilizantes, e simultaneamente melhorar a produtividade e qualidade do tomate fresco, contribuindo para o posicionamento nacional no contexto europeu como um território de excelência para a produção de tomate fresco de época, sem resíduos, de qualidade sensorial consistente.</p>