

FICHA DE PROJETO



Acrónimo:	SPIN
Designação do projeto (PT/EN):	SPIN - Sustainable ProteIN - PRR-C05-i03-I-000192
Código do projeto:	PRR-C05-i03-I-000192
Objetivo principal:	Agenda de investigação e inovação para a sustentabilidade da agricultura, alimentação e agroindústria
Entidade financiadora/Programa de financiamento:	Projeto cofinanciado pelo PRR - Plano de Recuperação e Resiliência pela União Europeia www.recuperarportugal.gov.pt
Região de intervenção:	NUTS II
Investimento Total Elegível:	888.376,06 €
Custo total elegível (IPSantarém):	413.229,85 €
Apoio financeiro da União Europeia:	100% Nacional
Apoio financeiro público nacional/regional:	-
Taxas de financiamento:	100,00 %
Entidade beneficiária:	Instituto Politécnico de Santarém
Investigador Responsável:	Igor Alexandre da Silva Dias
Parceiros:	<p> INIAV; Associação de Defesa do Património de Mértola; ANPOC; Vivid Foods, Lda; Egocultum, Unipessoal, Lda; Olhásaudade - Unipessoal, Lda; Campotec SA; Pereira Palha Agricultura, Lda; Narciso & Dias, Lda; CarlosAugusto Lopes Serras; Confeitaria Monteverde, Lda; GL International Food, SA; Panificadora Marques Filipe e Indústria de Panificação, Lda </p>
Equipa:	<p> João André Evaristo de Matos Gago; António José Faria Raimundo; Ana Teresa da Cunha Machado Ribeiro; Helena Maria Cordeiro de Sousa Mira; Artur José Guerra Amaral; Ana Maria Gomes de Sousa Neves; Maria Margarida C. Ferreira Correia de Oliveira; Maria Gabriela de Oliveira Lima Basto de Lima; </p>

	Maria Paula Sousa Ferreira Silva Marinho Pinto; Paula Lúcia da Mata Silvério Ruivo.
Data da aprovação:	-
Data de início:	2023/01/01
Data da conclusão:	2025/09/30
Domínio científico e subárea científica:	-
Resumo (objetivos, atividades e resultados esperados) - em PT e/ou EN:	Promover o consumo de géneros alimentícios sustentáveis e saudáveis, estimular o desenvolvimento económico, ambiental e social dos territórios rurais, aliando a introdução de proteína sustentável à Dieta Mediterrânica, mas utilizando fontes inovadoras de proteína como os insetos e a proteína de pescado proveniente da espécie não nativa do Rio Tejo <i>Silurus glanis</i> (peixe-gato-europeu). Paralelamente, será usada proteína proveniente de chicharo e de grão-de-bico e ainda proteína bovina produzida em modo regenerativo.
Link para página do projeto (outros Links):	
Outras informações:	