

Designação do projeto | TomatInov

Código do projeto | PDR2020-101-032136

Objetivo principal | Melhoria da integração dos mercados

Região de intervenção | NUTS 2

Entidade beneficiária | Instituto Politécnico de Santarém

Data de aprovação | 02-08-2017

Data de início | 15-10-2018

Data de conclusão | 14-10-2021

Custo total elegível | 140 041,72 EUR

Apoio financeiro da União Europeia | FEADER – 105 031,34 EUR

Sumário:

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.

Cronograma da Operação:

	2018	2019	2020	2021
	O N D u o e t v z	J F M A M J J A S O N D a e a b a u u g e u o e n v r r i n i o t t v z	J F M A M J J A S O N D a e a b a u u g e u o e n v r r i n i o t t v z	J F M A M J J A S O a e a b a u u g e u n v r r i n i o t t
Actividade 1				
Gestão do projecto				
1.1. Revisão do plano de ação				
1.2. Levantamento exaustivo do estado da arte				
1.3. Gestão do grupo operacional				
1.4. Acompanhamento e avaliação				
Actividade 2				
Projetos-piloto				
2.1. Coeficientes técnicos para a cultura de tomate em estufa na região do Oeste				
2.2. Análise de fluxo de materiais para cultura do tomate em estufa				
2.3. Ajustamento da época de produção às janelas de mercado através da melhoria do condicionamento ambiental				
2.4. Desenvolvimento de protocolos de fertirrega para a produtividade e qualidade do tomate				
2.5. Sistema de cultura compatível com a economia circular				
2.6. Melhoria da qualidade sensorial do tomate				
Actividade 3				
Translação para as empresas				
Actividade 4				
Disseminação e demonstração				