



FICHA DE PROJETO

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

Domínio científico e subárea científica:	Ciências Naturais e do Ambiente (Natural and Environmental Sciences)
Resumo (objetivos, atividades e resultados esperados) - em PT e/ou EN:	<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>