

# PROJECTO TRUEFOOD ACRESCENTAR VALOR AOS ALIMENTOS

Inovação para a melhoria da qualidade e segurança



Catarina Dias



O TRUEFOOD (Traditional United Europe Food) é um projecto integrado, desenvolvido no âmbito do 6.º Programa-Quadro de Investigação e Desenvolvimento Tecnológico, com o intuito de contribuir para a criação de um verdadeiro espaço europeu de investigação, através de uma melhor integração e coordenação da investigação, até então fragmentada na Europa. Este projecto constitui uma aposta pioneira por parte da Comissão Europeia (CE) no apoio a um programa que visa encontrar na inovação uma ferramenta eficaz para promover o aumento da competitividade das empresas.

Para a concretização deste trabalho, a CE juntou um conjunto de universidades e centros de investigação europeus ao consórcio SPES, este composto por várias federações alimentares europeias, nomeadamente a FIPA.

A interpretação do conhecimento científico por parte da indústria constituiu o primeiro passo que culminou na dinamização de um

processo de mediação técnico-científica e de transferência tecnológica, com vista a otimizar e a acrescentar valor aos alimentos tradicionais.

## RAZÕES E OBJECTIVOS

Um dos principais desafios na produção de alimentos tradicionais é a melhoria da competitividade, através da identificação das inovações que estejam de acordo com as políticas e a regulamentação da segurança alimentar da União Europeia (UE), que garantam a segurança dos produtos e que, ao mesmo tempo, vão ao encontro das necessidades gerais e atitudes específicas dos consumidores face à inovação.

Esta não é uma tarefa fácil, pois as expectativas do consumidor são por vezes contraditórias. Por exemplo, exigem produtos que sejam seguros ao nível de perigos microbiológicos mas que, por outro lado, sejam também sujeitos apenas a processamentos mínimos, ou produtos livres – ou com baixo teor – de conservantes, mas de elevado valor nutritivo e sensorial. Esta é uma tarefa particularmente aliciante para as PME, que constituem a maioria dos produtores europeus de alimentos tradicionais.

As inovações focalizam-se principalmente nas necessidades de produção e de sistemas de processamento de larga escala, existindo frequentemente nas PME falta de instalações e capital para estabelecer laboratórios próprios que atestem a segurança microbiológica ou toxicológica. Além disso, estudos recentes indicam que alguns sectores têm encontrado dificuldades em identificar e introduzir inovações na produção primária ou no processamento, com vista à melhoria dos valores nutritivos, mas mantendo ou melhorando a qualidade sensorial. A prioridade central da política da UE é, conseqüentemente, aumentar a competitividade do sector através de melhorias nas características dos alimentos, que possam ser traduzidas em exigências do consumidor.



O TRUEFOOD tem como objectivos a melhoria da qualidade e da segurança e a introdução de inovações nos sistemas europeus de produção, através de actividades de investigação, demonstração, disseminação e formação. Neste contexto os alimentos tradicionais incluem não somente os protegidos e patenteados, mas também produtos locais e nacionais utilizados na cozinha tradicional.

O projecto centra-se no valor acrescentado que poderá ser fornecido aos consumidores e aos produtores e no suporte ao desenvolvimento de áreas de negócio economicamente viáveis para todos os elos da cadeia alimentar.

## ACTIVIDADES DOS “WORK PACKAGE”

O projecto é dividido em oito “Work Package” (WP) que vão desde as actividades de investigação, desenvolvimento tecnológico e inovação até à demonstração e formação:

- WP1 – Determinação da percepção, das expectativas e das atitudes do consumidor;
- WP2 – Inovação com vista à melhoria da segurança microbiológica dos alimentos tradicionais na origem e ao controlo de perigos químicos, de origem biológica e induzidos pelo processo;
- WP3 – Modelação preditiva e avaliação do risco nos alimentos tradicionais;
- WP4 – Melhoria da qualidade nutricional dos alimentos tradicionais tendo em conta as exigências do consumidor;
- WP5 – Optimização do marketing e das cadeias de distribuição dos alimentos tradicionais;
- WP6 – Avaliação, demonstração e transferência, à escala piloto, de inovação para a indústria;
- WP7 – Impactes ambientais, sociais, humanos e económicos da inovação;
- WP8 – Disseminação, formação e transferência tecnológica.

## TRUEFOOD EM PORTUGAL

Este projecto, dinamizado em Portugal pela FIPA, tem vindo a identificar as necessidades do consumidor no que concerne às características da segurança e da qualidade dos alimentos tradicionais, bem como das inovações que possam ser introduzidas no processo produtivo deste tipo de alimentos. Neste âmbito, a FIPA, depois de se ter constituído como Unidade de Formação e Disseminação, tem vindo a desenvolver um programa de formação destinado às PME, que está a ser implementado a nível nacional.

**Catarina Dias**, assessora técnica da FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares



## CERTIFICAÇÃO DE PESSOAS

### Técnico de Segurança Alimentar (TSA)

NP EN ISO 22000 ou Codex Alimentarius

### Auditor de Segurança Alimentar (ASA)

NP EN ISO 22000 ou Codex Alimentarius

**O processo de certificação garante a avaliação das competências, mas sobretudo um lugar entre 'os melhores'.**

### OCP - Organismo de Certificação de Pessoal

Rua Filipe Folque, n.º 2, 6.º Esq.

1050 - 113 Lisboa

E-mail: ocp@relacre.pt

Tel: 213 191 791 / 92

Fax: 213 139 841

[www.relacre.pt](http://www.relacre.pt)