

# 20

## Workshop de Inovação e Desenvolvimento Científico e Tecnológico no Sector Agroalimentar



**22 de maio de 2017**  
*Auditório da ESTGV*

## LIVRO DE RESUMOS

Raquel Guiné

Ana Cristina Ferrão Silva



## Ficha técnica

### *Edição*

CI&DETS – Centro de Investigação em Educação, Tecnologias e Saúde  
Instituto Politécnico de Viseu  
Viseu, Portugal

### *Coordenação Editorial*

Raquel Guiné

### *Autores*

Raquel Guiné, Ana Cristina Ferrão Silva

### *Composição*

Raquel Guiné

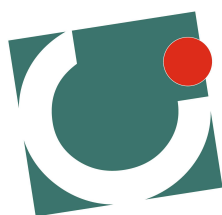
### *Capa*

Raquel Guiné

Copyright © 2017

Distribuição gratuita

Maior de 2017



Centro de estudos  
em Educação, Tecnologias e Saúde

# **CONFERÊNCIAS PLENÁRIAS**

## **PRODUTOS TRADICIONAIS E INOVAÇÃO, SÃO CONCEITOS COMPATÍVEIS?**

Elsa C. D. Ramalhosa<sup>1</sup>, José A. Pereira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>*Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança*

### **Resumo**

Na presente comunicação serão abordados quatro pontos: (i) Definição de produtos tradicionais; (ii) Tipos de Inovação; (iii) Casos práticos e (iv) Considerações finais.

No primeiro ponto apresenta-se a definição de produtos tradicionais, de acordo com o Regulamento (UE) N.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, no qual um produto para ser considerado tradicional tem que apresentar uma *“utilização no mercado nacional comprovada por um período que permite a transmissão entre gerações”*, devendo este período ser de, pelo menos, 30 anos.

No segundo ponto discutem-se diversas definições de Inovação, com particular atenção à encontrada no Livro Verde sobre Inovação (Comissão Europeia, 1996), que indica que *“A inovação é a produção, assimilação e exploração bem-sucedida da novidade”*. Posteriormente serão apresentados os diversos tipos de Inovação, indicados na Norma NP4456-2007, relativa à Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação (IDI), como a Inovação do Produto, Inovação do Processo, Inovação Organizacional e Inovação de Marketing, abordando-se ainda os conceitos de Inovação Social e *Open Innovation*.

No terceiro ponto dar-se-ão a conhecer alguns resultados obtidos no Projecto Europeu FP7, com o acrónimo *TRADEIT (Traditional Food: Entrepreneurship, Innovation and Technology Transfer*, Grant nr. 613776), que decorreu entre Novembro de 2013 e Outubro de 2016, e visou a implementação de uma rede formada por PME's direcionadas para a produção de alimentos tradicionais, com vista a aumentar a competitividade e sustentabilidade de PME's produtoras de alimentos tradicionais da Europa nos setores das carnes, panificação e laticínios. Neste projeto realizaram-se inquéritos a PME's desses setores com vista a conhecer a sua opinião em relação à Inovação. Na presente comunicação serão apresentados alguns desses resultados e serão referidos alguns casos práticos, demonstrando os conceitos de inovação ao nível dos produtos do olival, laticínios e carnes.

No final é demonstrada a necessidade de permanente inovação ao nível dos produtos tradicionais, sendo ambos conceitos compatíveis.

**Referências**

Comissão Europeia (1996). Livro Verde da Inovação (pp. 11). Bruxelas: EGRAF, S.A.

Norma NP4456-2007 - Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação (IDI).

Regulamento (UE) N.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.