

**INVESTIGADOR RESPONSÁVEL (IPC) |**

**principal investigator**

Carlos José Dias Pereira (ESAC)

**INVESTIGADORES DO IPC | IPC researchers**

Marta Henriques (ESAC)

Susana Pereira Dias (ESAC)

Ivo Rodrigues (ESAC)

Bolseiro em Engenharia Alimentar (ESAC)

**PARCEIROS | partners**

Fumeiro Artesanal de Seia, Lda. (Entidade Líder)

Sacos 88 – Sociedade de Plásticos, Lda.

Associação CECOLAB

Associação BLC3

Universidade de Coimbra

**DATA DE APROVAÇÃO | approval date**

26 março de 2021

**INICÍO | starting date**

01 julho de 2021

**FIM | end date**

30 junho de 2023

**FINANCIAMENTO | budget**

Investimento Global Elegível: 1.053.505,31 €

Apoio financeiro da União Europeia – FEDER: 915.682,44 €

Investimento Elegível (IPC): 132.314,76 €

Apoio financeiro da União Europeia (IPC) - FEDER: 126.814,76 €

**LOCALIZAÇÃO | location**

Centro – 100,00 %

**OBJETIVOS | aims**

O BeirInov propõe assegurar a sustentabilidade na cadeia de valor de produtos enchidos, englobando fumados e cozidos, da Região da Serra da Estrela. Este alia duas vertentes da sustentabilidade, no produto (redução/eliminação de conservantes químicos) e na embalagem (filme 100% reciclável).

*BeirInov aims to guarantee the sustainability of the value chain of meat products of the Serra da Estrela Region. The project intends to put in practice sustainable solutions for the product (reduction/elimination of chemical preservatives) and for the packaging materials (100% recyclable films)*

**ATIVIDADES A DESENVOLVER E RESULTADOS ESPERADOS/ATINGIDOS | activities to develop and expected results/achieved**

A estrutura de desenvolvimento do projeto assenta em três linhas de investigação principais, nomeadamente: 1. Soluções de Embalagem Sustentáveis; 2. Soluções de Conservação Alimentar Sustentáveis e 3. Avaliação de Ciclo de Vida.

Com efeito, o projeto encontra-se estruturado em seis atividades: A1. Estudos Preliminares / Especificações Técnicas; A2. Investigação e Caracterização de novos materiais / processos / técnicas / soluções; A3. Conceção e Desenvolvimento; A4. Protótipos e Testes e Ensaios de Validação; A5. Promoção, Divulgação e Exploração dos Resultados do Projeto e A6. Gestão e Coordenação do Projeto.

O projeto permitirá ao consórcio ser detentor de uma tecnologia inovadora de conservação mais prolongada, saudável e sustentável de produtos de enchidos (cozidos e fumados) tradicionais da Região da Serra da Estrela. O desenvolvimento do projeto está alinhado com as estratégias europeias *Green Deal* e *Farm to Fork*.

*The structure of activities is based on 3 main R&D activity lines, namely: 1. sustainable packaging solutions; 2. sustainable production processes and 3. Life cycle analysis. The development of the project activities is aligned with the green deal and farm to fork strategies.*

