

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
dos Assuntos Marítimos
e das Pescas

DESIGNAÇÃO DO PROJETO

Finisterra SA - Unidade de Pasteurização: Verticalização da atividade, novos produtos, melhoria na sustentabilidade, eficiência e controlo de produção

CODIGO DO PROJETO

MAR-05.03.01-FEAMP- 0086

REGIÃO DA INTERVENÇÃO

Freguesia de Sagres | Concelho Vila do Bispo | Distrito de Faro | Algarve

ENTIDADE BENEFICIÁRIA

FINISTERRA, S.A

DATA DE APROVAÇÃO

26-02-2020

DATA DE INÍCIO

02-01-2018

DATA DE CONCLUSÃO

01-01-2021

CUSTO TOTAL ELEGÍVEL

420.342,24

APOIO FINANCEIRO DO FEAMP

210.171,13

APOIO FINANCEIRO PÚBLICO NAC./REG.*

N/A

*Quando aplicável

OBJETIVOS, ATIVIDADES E RESULTADOS ESPERADOS/ATINGIDOS

De forma a obter mais valor acrescentado, decidiu a Administração da Finisterra, SA elaborar o presente projeto de investimento para a instalação de uma unidade de pasteurização de mexilhão.

Como tal, o investimento central da operação respeita a aquisição dos equipamentos necessários ao processo de preparação, transformação, tratamento, conservação, acondicionamento e embalagem, armazenagem, comercialização e rastreabilidade no circuito de produção de mexilhão, por forma a produzir mexilhões embalados com ou sem vácuo, cozidos na própria água (água), pasteurizado e refrigerados em temperaturas até 5°C.

Em maior pormenor, a unidade de transformação irá contemplar uma linha de produção automatizada, designadamente para a pasteurização. A descrição deste circuito encontra-se nas páginas seguintes.

O plano de ação passa assim pela instalação de uma unidade de transformação do produto fresco (pasteurização), sendo os objetivos operação os seguintes:

(i) Aumento da produção uma vez que a utilização atual se encontra afastada do derradeiro potencial produtivo, particularmente pela obtenção da rotatividade no modelo de produção;

(ii) Aumento do volume de negócios, consequência direta dos investimentos realizados e do posicionamento dos novos produtos (mexilhão pasteurizado) em segmentos de maior valor acrescentado;

(iii) Alcançar maiores margens comerciais, nomeadamente pelo maior valor acrescentado na produção, que consubstancia uma incorporação tecnológica superior;

(iv) Aumento da “shelf-life” do produto na medida em que os métodos de transformação propostos incrementam devesas a longevidade do produto (>90 dias) comparativamente ao não processado (fresco) (<6 dias);

(v) Abertura de novos mercados designadamente pela eliminação das barreiras logísticas que condicionavam a exploração de mercados mais distantes;

(Vi 9 Promover a eficiência na produção pela incorporação de soluções que contribuam para a poupança de energia (painéis solares), a redução do impacto no ambiente (tecnologias “clean” de transformação) e implementação de políticas de produção e gestão responsáveis (pela consultoria de especialistas externos).

