DOCAPESCA
PORTOS E LOTAS, S.A.

INFO LOTA

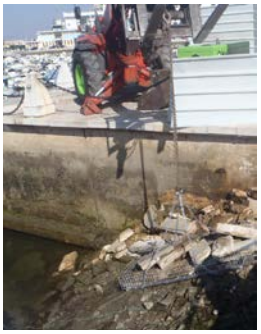
OUTUBRO 2017

NOVO CAIS DE PESCA EM CAMINHA NO INÍCIO DE 2018

O novo cais para os pescadores de Caminha estará pronto no início de 2018. A obra teve início em finais de junho, sendo financiada em 75% pelo Programa Operacional Mar 2020. Prevê o aumento da área útil, prolongamento da ponte-cais, reparação e beneficiação da rampa-varadouro e das estruturas para amarração das embarcações, recuperação das escadas, instalação de um novo guincho na rampa e o incremento da capacidade de atracação dos barcos.

Angeiras: concluído o aprofundamento do canal

A Docapesca concluiu as obras de aprofundamento do canal de acesso à zona piscatória de Angeiras, num investimento de 315 mil euros, co-financiado pelo programa operacional Mar 2020, e anunciado pela Ministra do Mar, Ana Paula Vitorino, em 3 de maio deste ano.



Reabilitação da muralha da doca de Faro foi retomada

Foram retomados os trabalhos de reabilitação e revestimento da muralha da doca de recreio de Faro, num investimento de 93 mil euros e cuja conclusão está prevista para o final de janeiro. Esta segunda fase consiste na reabilitação da muralha de suporte nascente, compreendida entre o Hotel Eva e o quartel dos Bombeiros Voluntários de Faro. A obra teve início em 25 de setembro com a montagem do respetivo estaleiro.

A Docapesca promoveu duas degustações de cavala e carapau na *MEO Rip Curl Pro Portugal*. Destaque para os hambúrgueres de cavala e *wraps* de carapau em conserva.

Uma aula de culinária realizada pela Docapesca abriu, em 20 de outubro, o Festival da Ostra de Setúbal. A ação teve lugar no Moinho de Maré da Mourisca.

A Associação Economia Azul organizou mais uma edição dos "Encontros do Mar". A última foi em Mourão, dedicada ao Alqueva, e contou com a colaboração da Docapesca.

A Docapesca associou-se à conferência Mar em Português, no Mosteiro dos Jerónimos, promovendo o pescado nacional com uma degustação de cavala e carapau.

DOCAPESCA APOIOU SEMANA DO POLVO DE QUARTEIRA

A Docapesca participou na Semana do Polvo de Quarteira, de 30 de setembro a 5 de outubro, tendo promovido dois *showcookings* e apoiado o concurso de receitas. Para a presidente da empresa, Teresa Coelho, "a Docapesca está aqui, como esteve no ano passado, porque este é o tipo de ações que permitem valorizar o nosso pescado e acrescentar valor ao polvo".

A Docapesca concluíu a instalação de uma plataforma para melhorar as acessibilidades a pessoas com mobilidade condicionada na lota de Matosinhos, num investimento de cerca de 16.000 euros.

Exercício de combate à poluição em Vila Real de Santo António

A Autoridade Marítima e Portuária promoveu, em 18 e 19 de outubro, um exercício de combate à poluição na marina e no porto de pesca de Vila Real de Santo António e também na praia de Monte Gordo. Vários colaboradores da Docapesca tiveram uma participação ativa.

Semana do Mar em Setúbal

A Docapesca desenvolveu várias iniciativas no âmbito da Semana do Mar em Setúbal. Fez uma apresentação da empresa e das campanhas de valorização do pescado no seminário "Setúbal, Porto e Cidade – Crescer em Conjunto", tendo promovido uma degustação no encerramento. Organizou também uma simulação de leilão tradicional à voz na lota e realizou uma degustação a bordo do Navio Escola Sagres.

Pescado português na ANUGA (Colónia) e na CONXEMAR (Vigo)

A Docapesca e outras empresas de pescado nacionais participaram, em outubro, em dois importantes certames internacionais. Falamos da CONXEMAR, em Vigo, dedicada essencialmente aos congelados, e da ANUGA, em Colónia (Alemanha), uma das maiores feiras alimentares do mundo.
A presença da Docapesca insere-se no seu objetivo estratégico de contribuir para a internacionalização dos produtos da pesca e do mar, através de eventos, iniciativas internacionais e missões comerciais que potenciem os contactos e o desenvolvimento de negócios com os diferentes stakeholders da fileira.

DOCAPESCA
PORTOS E LOTAS, S.A.

Avenida de Brasília - Pedrouços, 1400-038 Lisboa - Portugal | Telefone: +351 213 936 100

Edição: Direção de Desenvolvimento Empresarial, Inovação e Comunicação
E-mail: mark.divulgacao@docapesca.pt