DOCAPESCA
PORTOS E LOTAS, S.A.

INFO LOTA

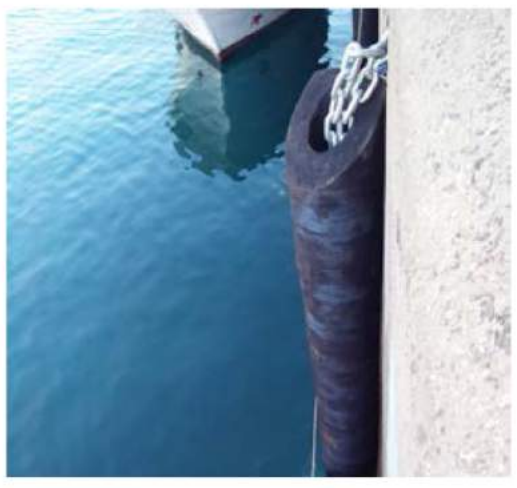
FEVEREIRO 2018

Reabilitação das redes de fornecimento de água e eletricidade nas pontes cais do porto de pesca do Rio Arade

A Docapesca lançou, em 21 de fevereiro, o concurso para a reabilitação das redes de água e de energia elétrica nas duas pontes cais do porto de pesca do rio Arade, com um preço base de 119.805,63 euros.
Os trabalhos vão incidir na construção de novos ramais de abastecimento de água e de energia elétrica, em percurso enterrado, ao longo da via de acesso às pontes cais e em troços à vista sob os respetivos tabuleiros, com quatro pontos de abastecimento em cada ponte cais, totalmente preparados para telecontagem com controlo e acionamento remotos.

Melhoria da segurança dos pescadores de Sines

O porto de pesca de Sines tem, desde o final de janeiro, 12 novas escadas metálicas e 29 defensas, para que a comunidade piscatória possa realizar o acesso a embarcações e respetivo estacionamento com as condições de segurança adequadas. O investimento ascendeu a 43.547 euros e teve a comparticipação do Programa Operacional Mar 2020.



Investimento no posto de vendagem da Arrifana

Foi adjudicada, em 2 de fevereiro, a empreitada de substituição de câmara de conservação de pescado, silo e gerador de gelo do posto de vendagem de pescado da Arrifana, na costa do concelho algarvio de Aljezur. O investimento da Docapesca é de 64.572 euros, sendo o prazo de execução de 33 dias após a consignação dos trabalhos.

Lotas da Póvoa de Varzim e Figueira da Foz certificadas pela APCER

A Docapesca obteve recentemente a certificação do sistema de gestão da segurança alimentar das lotas de Póvoa de Varzim e da Figueira da Foz, pela APCER, segundo o referencial ISO 22000. Esta certificação é essencial na medida em que a empresa tem a responsabilidade pela aplicação das normas de segurança alimentar ao pescado transacionado nas lotas do continente português, assim como a sua rastreabilidade e a informação ao consumidor.

Docapesca promove pescado nacional no SISAB

A Ministra do Mar, Ana Paula Vitorino, o Presidente da República, Marcelo Rebelo de Sousa, e os Secretários de Estado das Pescas, José Apolinário, e da Agricultura e Alimentação, Luís Vieira, visitaram o espaço "Mar XXI.PT", organizado pela Docapesca no Salão Internacional do Setor Alimentar e Bebidas (SISAB).

A participação da Docapesca teve como objetivo promover o pescado fresco das lotas junto de potenciais importadores, em articulação com as organizações de produtores e associações de armadores.

A edição de 2018 do SISAB decorreu em Lisboa, de 12 a 14 de fevereiro, e reuniu mais de 1700 importadores de 110 países e 500 empresas nacionais.

Ministra do Mar preside ao lançamento do programa "Escola Azul"

A Ministra do Mar, Ana Paula Vitorino, presidiu ao lançamento do programa Escola Azul, que visa distinguir e apoiar as escolas portuguesas que trabalham temas ligados ao oceano de uma forma transversal e com ligação ao setor do mar.

Simbolicamente, a ministra hasteou a primeira bandeira Escola Azul à entrada da Escola Professor Óscar Lopes, em Matosinhos, uma das escolas-piloto do projeto. A Docapesca integra a rede de parceiros através de visitas às lotas e palestras interativas em escolas.

"Setúbal Terra de Peixe" com a Docapesca

A Docapesca e o Município de Setúbal iniciaram mais um ano de cooperação no projeto "Setúbal Terra de Peixe", com sete iniciativas programadas até novembro, que incluem visitas a escolas com o "Zeca Faneca" e a "Graça da Praça" a explicarem o "circuito do pescado", palestras, colóquios e muitas degustações.

O Festival do Choco, entre 24 de fevereiro e 11 de março, é a primeira iniciativa. Uma aula de culinária, pelo *chef* José Serrano, inaugurou o festival que vai encerrar com uma degustação comentada pelo *chef* José Antunes.

O choco está na ementa de 34 restaurantes da cidade, entre as quais o típico frito com batatas e salada, mas também assado com ou sem tinta, ensopado, à antiga, em caldeirada, estufado, ao alhinho e de pitéu, além de feijoada de ovas.

Mais de 800 metros cúbicos de resíduos recolhidos em "A pesca por um mar sem lixo"

Pescadores de Peniche, de Ílhavo/Aveiro e da Ilha da Culatra já recolheram quase 600 metros cúbicos de resíduos indiferenciados e 210 metros cúbicos de embalagens desde o arranque do projeto "A pesca por um mar sem lixo", que une os profissionais da pesca e os portos no desafio da preservação dos ecossistemas marinhos.

O projeto visa a prevenção e o combate ao lixo marinho mediante a recolha seletiva dos resíduos capturados nas artes de pesca e gerados a bordo das embarcações, e com a disponibilização de infraestruturas para a sua receção em terra.

A Docapesca está a preparar uma candidatura ao Fundo Azul para a expansão desta iniciativa a outros portos de pesca.

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