

GEVILAR

Pescado de Qualidade da Captura a Comercialização





Sónia Sofia Gonçalves da Veiga

Bióloga

Mestranda em Gestão e Políticas Ambientais

Inspetora de Pesca

GEVILAR

Uma nova opção de disponibilização do gelo para conservação do pescado, na localidade de vila, Município Tarrafal (zona circundada) de Santiago, para pescadores e vendedores de pescado, contribuindo para agregação de valor ao pescado e evitar perda da qualidade e consequente perda no rendimento.



No Município de Tarrafal existem aproximadamente **350** pescadores, distribuídos por **115** embarcações de pesca artesanal e duas Semi-industriais.



Impactos		
Sociais	Económicos	Ambientais
Melhoria na qualidade de vida da população	Criação de empregos	Utilizar fontes de energias renováveis e limpas.
Melhoria na conservação e armazenagem de pescado	Aumento da produção local	Redução do esforço de pesca
Diminuição de perdas dos excedentes dos produtos	Promoção de investimentos em infraestruturas	
	Aumento da renda das famílias	

GEVILAR:

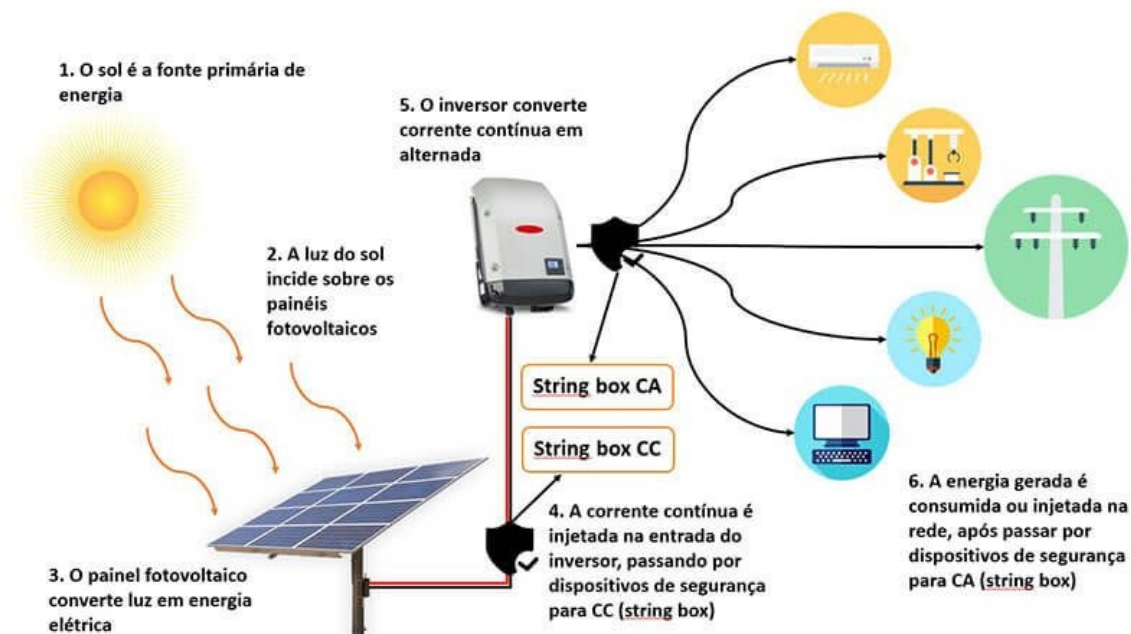


Viável - Amiga do Ambiente - Baixo Custo

Resultados Esperados

- A introdução do gelo no processo de captura, transporte e comercialização de pescado;
- Melhores rendimentos para os operadores;
- Melhor qualidade do pescado consumido;
- Maior participação do sector na economia local.

GEVILAR



GEVILAR

Duração: 36 Meses

Investimento: 4 322 400,00 ECV

Custos Operacionais: 3 713 165,45

Gestão pela equipa do projecto e Associação dos Pescadores e Peixeiras de Tarrafal

Fontes de Financiamento: Subsídios e capital próprio

A boa aparência externa do peixe é o
“diploma de bom trabalho” do
pescador