



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Lopes, Gilberto Manuel da Silva

**Elaboração de um projecto de investimento para
a implantação de uma queijaria a ser financiada
no âmbito do Regulamento (CEE) n.º 866/90**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1519>

Metadados

Data de Publicação	1994
Resumo	Neste trabalho é demonstrada a viabilidade económica de um investimento relativo a urna linha de produção de queijos, financiado no âmbito do Regulamento (CEE) 866/90. É realizada uma descrição detalhada do fabrico e de todos os mecanismos envolvidos, juntamente com o estudo económico. Na parte relativa ao fabrico, é feita uma caracterização do queijo Cottage, da unidade fabril, dos equipamentos utilizados e do processo de fabrico. No estudo económico são descritos todos os investimentos indis...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-11T10:40:03Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ELABORAÇÃO DE UM PROJECTO DE
INVESTIMENTO PARA A IMPLANTAÇÃO
DE UMA QUEIJARIA A SER FINANCIADA NO
ÂMBITO DO REGULAMENTO (CEE) Nº 866/90**

Produção Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Gilberto Manuel da Silva Lopes

CASTELO BRANCO

1994

Índice

• Introdução.....	1
1 - Caracterização genérica da região	2
1.1 - Localização da área em estudo	2
1.2 - Caracterização física.....	3
1.3 - Caracterização demográfica.....	12
Parte I - Fabrico do queijo.....	14
2 - O queijo "Cottage"	15
3 - Caracterização da fábrica.....	18
4 - Características dos equipamentos.....	25
5 - Fabrico do queijo "Cottage"	43
5.1 - Operações prévias	43
5.1.1 - Recepção do leite.....	43
5.1.2 - Armazenagem	44
5.1.3 - Pasteurização	44
5.1.4 - Acerto do teor butiroso	45
5.2 - Adição do fermento lácteo e do coalho	45
5.3 - Corte da coalhada.....	46
5.4 - Aquecimento da coalhada.....	47

5.5 - Lavagens e drenagens	47
5.6 - Salga, condimentação e embalagem	48
5.7 - Resumo geral da fabricação	50
Parte II - Elaboração e análise de um projecto de investimento para implantação de uma queijaria	53
6 - Perspectivas de mercado	54
6.1 - Produção de leite e produtos lácteos	54
6.2 - Trocas com o exterior	56
7 - Elaboração do projecto	60
8 - Análise da rentabilidade	135
8.1 - Cálculo do serviço da dívida	135
8.2 - Cálculo da receita líquida	137
8.3 - Cálculo do valor actualizado líquido (V. A. L.)	140
9 - Conclusão	142
- Bibliografia	
- Anexos	

Resumo

Neste trabalho é demonstrada a viabilidade económica de um investimento relativo a uma linha de produção de queijos, financiado no âmbito do Regulamento (CEE) 866/90.

É realizada uma descrição detalhada do fabrico e de todos os mecanismos envolvidos, juntamente com o estudo económico. Na parte relativa ao fabrico, é feita uma caracterização do queijo Cottage, da unidade fabril, dos equipamentos utilizados e do processo de fabrico. No estudo económico são descritos todos os investimentos indispensáveis, sendo actualizados a uma taxa de 6%. É feita uma descrição do plano de financiamento do investimento total, no qual se refere a participação do beneficiário, participação do estado membro e às ajudas pedidas ao F.E.O.G.A. Realiza-se ainda uma demonstração dos resultados previsionais do projecto nos 3 primeiros anos, na qual são consideradas as vendas líquidas e todos os encargos respeitantes à exploração, às amortizações (equipamentos e construções) e aos encargos financeiros.

Os resultados previsionais obtidos são sujeitos a uma taxa de imposto (I.R.C.) de 36%, obtendo-se assim, o lucro final previsível neste investimento.

Por último é feita a demonstração da rendibilidade do projecto durante 10 anos, utilizando-se para tal o critério do valor actualizado líquido. Este critério assume um valor bastante positivo o que permite considerar este projecto viável.