



**IPG** Politécnico  
| da | Guarda  
Polytechnic  
of Guarda

# RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Licenciatura em Gestão

Cátia Alexandra Pinto Augusto

novembro | 2018





ESCOLA SUPERIOR DE TECNOLOGIA E GESTÃO  
INSTITUTO POLITÉCNICO DA GUARDA

# RELATÓRIO DE ESTÁGIO

CÁTIA ALEXANDRA PINTO AUGUSTO

RELATÓRIO PARA OBTENÇÃO DO GRAU DE LICENCIATURA EM GESTÃO



ESCOLA SUPERIOR DE TECNOLOGIA E GESTÃO

INSTITUTO POLITÉCNICO DA GUARDA



CÁTIA ALEXANDRA PINTO AUGUSTO

RELATÓRIO PARA OBTENÇÃO DO GRAU DE LICENCIATURA EM GESTÃO

novembro | 2018

## FICHA DE IDENTIFICAÇÃO

**Aluna:** Cátia Alexandra Pinto Augusto

**Número:** 1012083

**Licenciatura:** Gestão

**E-mail:** cap.augusto97@gmail.com

**Telf:** 964073803

**Estabelecimento de Ensino:** Instituto Politécnico da Guarda  
Escola Superior de Tecnologia e Gestão

**Entidade:** Prisca-Alimentação, S.A.

**Morada:** Avenida das Indústrias,  
6420-231, Trancoso  
Portugal

**Telefone:** +351 271 811 963

**Fax:** +351 271 812 443

**Email:** geral@casadaprisca.com

**Website:** <http://www.casadaprisca.com>

**Duração do Estágio:** 400 horas

**Início do Estágio:** 02/07/2018

**Término do Estágio:** 10/09/2018

**Docente Orientadora:** Prof<sup>ª</sup>. Manuela Figueira Neves

**Supervisora:** Dra. Anabela Pacheco

## AGRADECIMENTOS

Este relatório representa o fim de mais uma etapa importante na minha vida, tanto a nível pessoal como profissional, contudo para a realização deste relatório muitas foram as pessoas que me apoiaram e incentivaram para a sua realização.

Desde já, agradeço à minha supervisora, Dra. Anabela Pacheco, pela oportunidade de estágio na empresa e disponibilidade ao longo das 400 horas de estágio. Quero também agradecer aos responsáveis dos departamentos em que fui inserida, ao Sr. Vítor Santos e à Sr<sup>a</sup>. Carla Ferreira, pelo apoio e pela ajuda na aplicação dos conhecimentos adquiridos nos três anos de licenciatura no estágio, mas também pela amizade que criamos.

À minha orientadora, Prof<sup>a</sup>. Manuela Neves, pela disponibilidade que sempre demonstrou e pela ajuda fundamental para a concretização deste relatório.

Um agradecimento especial ao meu namorado, pela paciência que teve comigo, pelo apoio ao longo da realização do relatório e pela força que me deu quando pensava que não consegui-a concluir-lo.

Agradeço aos meus pais e irmã, pela força e confiança que sempre depositaram em mim, pois sem eles a conclusão desta etapa não seria possível.

Obrigada!

## PLANO DE ESTÁGIO

O estágio curricular tem como objetivo proporcionar ao estudante a realização e acompanhamento de tarefas nas diversas áreas da empresa em ambiente profissional.

Ao longo do estágio a estagiária irá desenvolver as seguintes tarefas nos respetivos departamentos:

- Conhecer a empresa onde decorre o estágio: setor de atividade, número de trabalhadores, estrutura organizacional, missão e valores;
- Desenvolver as competências profissionais relacionadas com os diversos serviços financeiros da empresa: faturação bem como a realização de uma análise da viabilidade económico-financeira.
- Desenvolver tarefas relacionadas com a área de gestão de aprovisionamento/stocks e de vendas;
- Organizar e tratar dados, bem como produzir e divulgar informação aos diversos departamentos da empresa.

## RESUMO

O presente relatório tem como principal objetivo a caracterização da empresa escolhida para a realização do estágio e das atividades desenvolvidas ao longo do período de estágio no departamento de vendas e faturação.

A Prisca-Alimentação, S.A. foi a empresa escolhida para a realização do estágio curricular, o qual dá origem a este relatório. O estágio teve início a 2 de julho de 2018 e terminou a 10 de setembro de 2018, com duração de 400 horas. É uma empresa do setor da indústria alimentar, conhecida nacionalmente como uma marca de prestígio tanto a nível de charcutaria como de doces e compotas.

O estágio permitiu à estagiária executar as funções propostas com o objetivo de aplicar os conhecimentos e conteúdos adquiridos ao longo dos três anos de licenciatura e, ainda, a aquisição de competências e habilidades no contacto direto com a realidade no mundo do trabalho.

O atual relatório encontra-se dividido em quatro capítulos, o primeiro capítulo é referente à indústria alimentar uma vez que a empresa recetora pertence a este setor, no segundo capítulo é apresentado a descrição e evolução da empresa, no terceiro capítulo encontra-se uma breve descrição e análise de indicadores financeiros e por fim, no quarto capítulo a descrição das atividades desenvolvidas ao longo do estágio.

**PALAVRAS-CHAVE:** Indústria Alimentar, Prisca-Alimentação, S.A, Indicadores Financeiros, Faturação, Vendas

**CLASSIFICAÇÃO JEL:** M1 - Administração de Empresas

## ASBTRACT

The main objective of this report is to describe the history of the company chosen to perform the internship and the activities developed over time in the sales and invoicing department.

Prisca-Alimentação, S.A. was the company chosen to perform the curricular internship, which gives rise to this report. The internship began on July 2, 2018 and ended on September 10, 2018, lasting 400 hours. It is a company in the food industry, known nationally as a prestigious brand both at the level of cold meats and jams. The internship allowed the trainee to perform the proposed functions in order to apply the knowledge and content acquired during the three years of graduation and also, the acquisition of skills and skills in direct contact with reality in the world of Work.

The current report is divided into four chapters, the first chapter is referring to the food industry as the receiving company belongs to this sector, in the second chapter is presented the description and evolution of the company, in the third chapter there is a brief description and analysis of financial indicators and finally, in the fourth chapter, the description of the activities developed throughout the internship.

**KEYWORDS:** Food Industry, Prisca-Alimentação, S.A., Financial Indicators, Invoicing, Sales

**JEL CLASSIFICATION:** M1 - Business Administration



## DEDICATÓRIA

*Aos meus pais, irmã e namorado  
que desde o início desta etapa sempre  
acreditaram e me apoiaram de uma forma  
incansável!*

## SIGLAS

CAE - Classificação Portuguesa das Atividades Económicas

CC - Contabilista Certificado

CE - Comunidade Europeia

DR – Demonstração de Resultados

EDI - *Electronic Data Interchange*

EBITDA - *Earnings Before Interest, Taxes, Depreciation and Amortization*

FIPA - Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares

HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Point*

IVA - Imposto sobre o Valor Acrescentado

iTQi - *International Taste & Quality Institute*

Lda. – Limitada

OMS - Organização Mundial da Saúde

PME - Pequena ou Média Empresa

RGPD - Regulamento Geral Proteção de Dados

ROE - *Return On Equity*

S.A. - Sociedade Anónima

SAFT - *Standard Audit File for Tax Purposes*

WSIS - *World Summit on the Information Society*

# ÍNDICE

INTRODUÇÃO.....	1
Capítulo I.....	3
INDÚSTRIA ALIMENTAR .....	3
1.1. Caracterização da Indústria Alimentar.....	3
1.2. Classificação da Indústria Alimentar .....	4
1.3. Indústria Alimentar em Portugal.....	6
1.4. Exportações e Importações na Indústria Alimentar .....	9
Capítulo II.....	13
PRISCA-ALIMENTAÇÃO, S.A. ....	13
2.1. Apresentação e Caracterização.....	13
2.2. História da Entidade .....	14
2.3. Evolução Histórica .....	16
2.4. Estrutura Organizacional.....	17
2.5. Missão, Visão e Valores.....	19
2.6. Compromissos.....	21
2.6.1. Qualidade.....	21
2.6.2. Certificação.....	22
2.7. Reconhecimentos Atribuídos à Entidade .....	22
2.8. Lojas da Entidade .....	24
2.9. Atividade e Produtos .....	25
2.10. Principais Clientes.....	29

2.11. Principais Concorrentes.....	31
Capítulo III .....	33
ANÁLISE DE RÁCIOS FINANCEIROS.....	33
3.1. Rácios.....	35
3.1.1. Endividamento.....	35
3.1.2. Liquidez Geral .....	36
3.1.3. Rendibilidade Líquida das Vendas .....	36
3.1.4. Rendibilidade do Capital Próprio .....	37
3.2. Prisca-Alimentação, S.A.: Análise dos Rácios .....	38
Capítulo IV .....	40
ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	40
4.1. Programa de Faturação: Sage.....	40
4.1.1. Departamento de Vendas.....	41
4.1.2. Departamento de Faturação .....	42
CONCLUSÃO.....	45
BIBLIOGRAFIA .....	47
ANEXOS .....	49
Anexo 1: Prisca-Alimentação, S.A.: Demonstração de Resultados 2016 .....	49
Anexo 2: Prisca-Alimentação, S.A.: Balanço 2016.....	50
Anexo 3: Prisca-Alimentação, S.A: Demonstração de Resultados 2017 .....	51
Anexo 4: Prisca – Alimentação, S.A.: Balanço 2017.....	52
Anexo 5: Sistema de Gestão da Segurança Alimentar: TÜVRheinland .....	53

## ÍNDICE DE ILUSTRAÇÕES

Tabela 1: Subsetores da Indústria Alimentar.....	5
Tabela 2: Caracterização da Indústria Alimentar .....	7
Tabela 3: Cálculo dos Rácios com base na DR e no Balanço .....	38
Figura 1: Principais Destinos de Exportação.....	12
Figura 2: Evolução da Empresa.....	16
Figura 3: Organograma.....	18
Figura 4: Prisca Tradicional .....	26
Figura 5: Prisca Gourmet.....	26
Figura 6: Prisca Seduction.....	27
Figura 7: Prisca Nature .....	27
Figura 8: Presença Mundial.....	31
Gráfico 1: Número de Empresas e Pessoal na Indústria Alimentar .....	7
Gráfico 2: Volume de Negócios nos Subsetores .....	8
Gráfico 3: Exportações e Importações na Indústria Alimentar .....	10
Gráfico 4: Exportação e Importação nos Subsetores Alimentares em 2016 .....	11
Gráfico 5: Volume de Vendas .....	25
Gráfico 6: Percentagem de Vendas por Cliente.....	29



## INTRODUÇÃO

O presente Relatório de Estágio surge no âmbito da unidade curricular de Estágio Curricular, com vista à obtenção do grau de Licenciatura em Gestão na Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico da Guarda.

O estágio curricular decorreu na Prisca-Alimentação, S.A, empresa do setor da Indústria Alimentar situada no concelho de Trancoso, entre o período de 2 de julho de 2018 a 10 de setembro de 2018, com um total de 400 horas. As atividades desenvolvidas ao longo do estágio foram planeadas e estruturadas desde o início do estágio curricular, sendo estas relacionadas com as diversas áreas de gestão. Teve como objetivo a aquisição e desenvolvimento de competências e habilidades que regem o exercício profissional, e ainda, permitiu dar início a um processo de aprendizagem e de contacto direto com a realidade no contexto de trabalho.

Este relatório encontra-se dividido em quatro capítulos. Inicialmente e uma vez que a empresa escolhida para realização do estágio curricular se insere no setor da indústria alimentar, o primeiro capítulo descreve e caracteriza a Indústria Alimentar em Portugal e analisa a evolução das exportações e importações neste setor.

Posteriormente, no segundo capítulo deste relatório é efetuada a caracterização e evolução da empresa Prisca-Alimentação, S.A., bem como, a descrição da atividade desenvolvida e das linhas de produtos fabricados na empresa. Neste ponto, é ainda realizada a análise das vendas da empresa com marca “Prisca” e marca “Própria” relativas ao ano de 2016 e 2017, e a análise dos principais clientes responsáveis pelo valor do volume de vendas da empresa.

O terceiro capítulo é composto pela descrição e análise de indicadores financeiros importantes que permitem analisar a evolução e o desempenho financeiro de uma empresa

em diferentes pontos de vista, com base na Demonstração de Resultados e Balanço dos anos 2016 e 2017 da empresa inseridos em anexo. Contudo uma análise económico-financeira deve sempre ser analisada em conjunto com outros indicadores e ainda ter em conta o tipo de empresa e o setor de atividade da empresa em estudo. Este capítulo surge devido ao facto de no decorrer do estágio ter-me sido proposto a realização de um trabalho com a análise de rácios importantes que avaliam o resultado de uma empresa, no entanto, a análise apenas incide na descrição de quatro rácios, o endividamento, a liquidez geral, a rentabilidade líquida das vendas e do capital próprio.

No último capítulo, é efetuada a descrição pormenorizada das atividades desenvolvidas durante as 400 horas de estágio curricular. Ao longo do estágio, exerci funções do departamento de vendas e de faturação, permitindo a aquisição de competências e experiência para um futuro profissional promissor.

Por fim, é apresentada uma análise conclusiva do trabalho desenvolvido e uma breve descrição da importância do estágio curricular na Prisca-Alimentação, S.A.

## Capítulo I

# INDÚSTRIA ALIMENTAR

### 1.1. Caracterização da Indústria Alimentar

Atualmente, a indústria alimentar assume cada vez mais um papel importante nas escolhas e hábitos alimentares dos consumidores. Este fator obriga as empresas a disponibilizarem alternativas mais saudáveis e competitivas, para a integração nas estratégias nacionais de promoção de estilos de vida saudável.

A indústria alimentar é uma das principais responsáveis pela oferta alimentar disponibilizada aos cidadãos e pela criação de ambientes alimentares saudáveis. Ou seja, a definição do produto alimentar, da sua composição nutricional, do sabor, da disponibilidade, do preço e da publicidade está em grande parte nas mãos desta indústria. Daí a grande responsabilidade dos vários operadores do mercado e a necessidade de um compromisso sólido para a oferta de produtos alimentares que vão ao encontro das necessidades dos consumidores.

A Indústria Alimentar deve disponibilizar, segundo a Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares (FIPA) a par das recomendações da Organização Mundial da Saúde e da Comunidade Europeia, alimentos com teor reduzido de sal, de ácidos gordos trans<sup>1</sup> e de açúcar. Porém, muitas das vezes isto é insuficiente aos olhos dos

---

<sup>1</sup> Tipo de gordura, presente em alimentos como margarinas, bolachas, produtos de pastelaria, chocolates e outros



consumidores, forçando as indústrias a serem capazes de disponibilizar informação adequada para um estilo de vida saudável.

Na atualidade a oferta alimentar é maioritariamente composta por produtos alimentares de elevado valor nutricional, de modo que ofereçam nutrientes, e de baixa densidade energética, sendo de evitar produtos de baixo valor nutricional mesmo que com baixo teor energético (PNPAS, 2018).

## 1.2. Classificação da Indústria Alimentar

Para registar uma empresa ou atividade como trabalhador independente, é necessário a Classificação das Atividades Económicas Portuguesas por setores de atividade, isto é, a escolha do código CAE. Cada empresa, dependendo do seu objetivo ou setor de atividade, estará abrangida por um ou mais destes códigos. A indústria alimentar insere-se no sector das indústrias transformadoras de produtos da agricultura, da produção animal e pesca em produtos para consumo humano ou animal ou em produtos intermédios não diretamente consumidos e destinados a serem integrados na cadeia produtiva de outras atividades. As atividades deste setor estão relacionadas com os diferentes tipos de produtos: carne, peixe, produtos hortícolas, óleos, gorduras, leite, produtos lácteos, farinhas, massas, pão, bolos e outros produtos para consumo humano e animal.

Este setor, tendo em consideração a classificação das atividades económicas portuguesas, divide-se em subsetores com o mesmo objetivo ou ramos de atividade, como nos mostra na Tabela 1.

Setor	Subsetores	CAE
<b>10 - Indústria Alimentar</b>	Abate de animais, preparação e conservação de carne e de produtos à base de carne	101
	Preparação e conservação de peixes, crustáceos e moluscos	102
	Preparação e conservação de frutos e de produtos hortícolas	103
	Produção de óleos e gorduras animais e vegetais	104
	Indústria de laticínios	105
	Transformação de cereais e leguminosas; Fabricação de amidos, de féculas e de produtos afins	106
	Fabricação de produtos de padaria e outros à base de farinha	107
	Fabricação de outros produtos alimentares	108
Fabricação de produtos para animais	109	

Tabela 1: Subsetores da Indústria Alimentar

Fonte: Direção Geral das Atividades Económicas (2018)

A Prisca-Alimentação, S.A. é uma indústria alimentar, como já referido anteriormente, e é abrangida por três classificações das atividades económicas, isto deve-se, ao facto de ser uma empresa com diversos subsetores de atividade.

O CAE 10130 - Fabricação de produtos à base de carne, consiste na preparação, fabricação e acondicionamento de produtos à base de carne, incluindo aves, obtidos pelos processos de aquecimento, fumagem, secagem, salga ou outros processos físico-químicos, assim como preparados de carne refrigerados ou congelados e ainda, a preparação de pastas de carne ou fígado. É também classificada com o CAE 10393 - Fabricação de doces, compotas, geleias e marmelada, sendo este ramo de atividade um dos mais inovadores e atrativos da empresa. Por último, é ainda classificada com o CAE 10850 - Fabricação de refeições e pratos pré-cozinhados, devido à confeção de congelados à base de carne, geralmente comercializados em estabelecimentos, como restaurantes.



### Setor Industrial

	2013	2014	2015	2016	Tx. Var. % (2016/2015)
<b>Número de Empresas</b>	9 208	9 289	9 337	9 296	0,4%
<b>Número de Pessoas ao Serviço</b>	88 189	89 978	92 336	94 483	2,3%
<b>Volume de Negócios (€)</b>	11 945 515	12 039 218	12 098 925	12 366 791	2,2%
<b>Valor Acrescentado Bruto (€)</b>	1 989 999	2 037 085	2 082 397	2 206 743	6%

Tabela 2: Caracterização da Indústria Alimentar

Fonte: Direção Geral das Atividades Económicas (2018)

No ano de 2016, verificamos que os produtos de padaria e outros à base de farinha (CAE 107) destacavam-se no número de empresas do setor e no número de pessoas ao serviço, aproximadamente 67% e 45%, respetivamente.

#### Subsetor Alimentar | Número de empresas e Pessoal | % | 2016

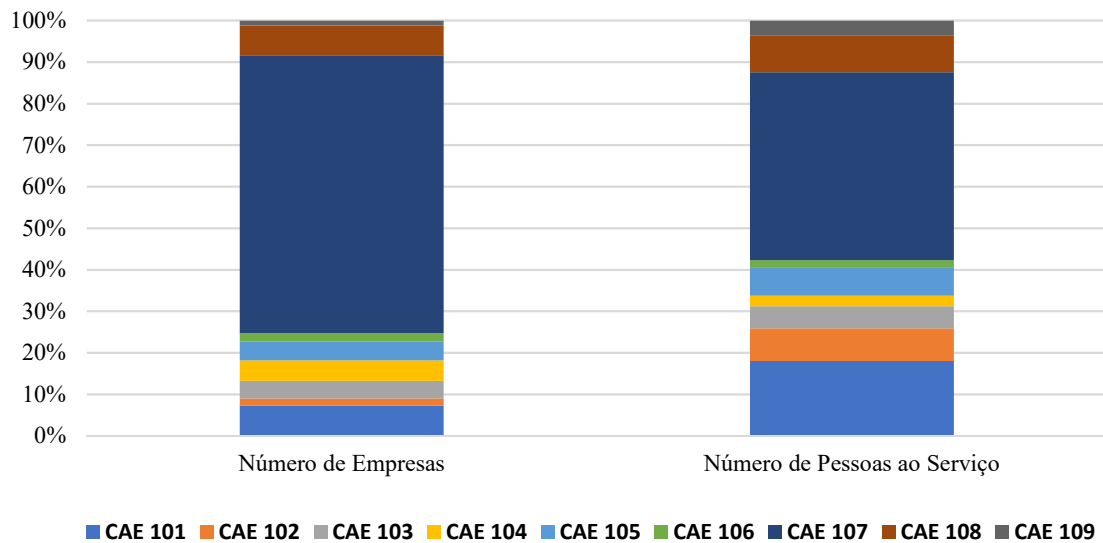


Gráfico 1: Número de Empresas e Pessoal na Indústria Alimentar

Fonte: Direção Geral das Atividades Económicas (2018)

No Gráfico 1 observa-se que os produtos à base de carne (CAE 101) são o segundo subsetor com maior número de empresas e maior número de pessoas ao serviço, sendo este o que mais contribuiu para o crescimento do volume de negócios do setor, ainda que o subsetor dos frutos e produtos hortícolas (CAE 103) tenha registado variações anuais do volume de negócios superiores a 5 % no período 2015 a 2016 (Banco de Portugal, 2018).

No que diz respeito ao volume de negócios, com base nos dados do gráfico 2, o subsetor de abate de animais, preparação e conservação de carne e de produtos à base de carne (CAE 101) destaca-se com maior volume de vendas, apresentam um aumento de aproximadamente 2,5% no ano de 2016, pelo contrário, o subsetor de transformação de cereais e leguminosas, fabricação de amidos, de féculas e de produtos afins (CAE 106) foi o que menos se destacou em 2015 e 2016 no volume de vendas, com um valor igual a 598.123€ e 615.462€, respetivamente.

### Volume de Negócios nos Subsetores

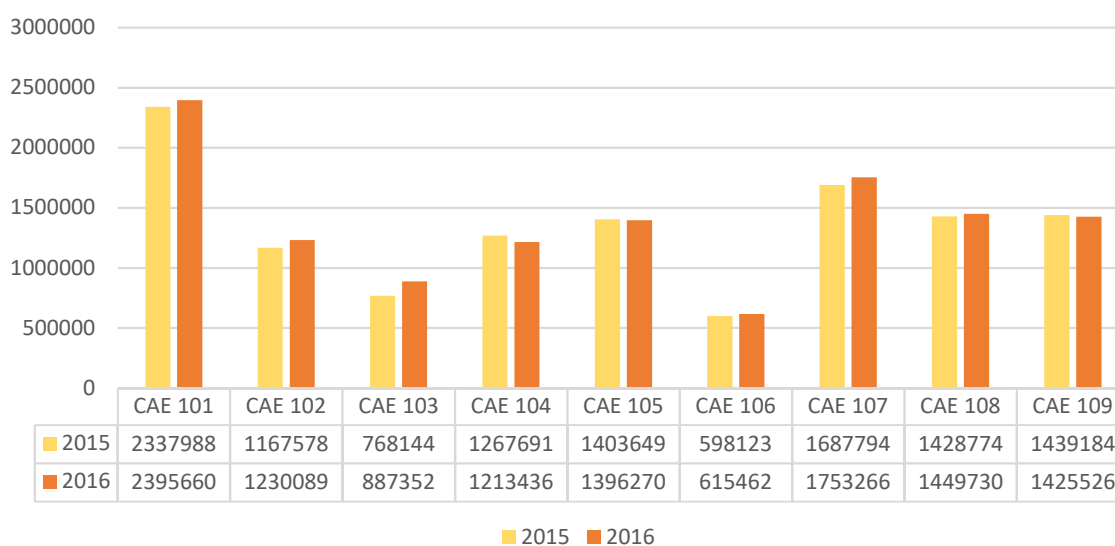


Gráfico 2: Volume de Negócios nos Subsetores

Fonte: Direção Geral das Atividades Económicas (2018)

Concluindo, e com base nos dados do Banco de Portugal (2018), o volume de negócios em 2016 estava mais concentrado em empresas com sede em Lisboa com 32%, no Porto com 15% e em Santarém com 8%, distritos que agrupavam 55% do volume de negócios do setor das indústrias alimentares.

#### 1.4. Exportações e Importações na Indústria Alimentar

Segundo o Banco de Portugal (2018), 20% do volume de negócios das indústrias alimentares tinha origem nas exportações no ano de 2016. Apesar de o mercado interno apresentar um maior contributo para o volume de vendas, o mercado externo tem contribuído também para o aumento do volume de negócios no setor alimentar em Portugal.

Nos anos em análise verificamos, com base no Gráfico 3, que as exportações de bens apresentam um aumento ano após ano, este aumento permitiu assim o aumento do volume de negócios, a redução da procura sazonal e o aumento do desenvolvimento profissional no setor alimentar em Portugal. No ano de 2016 as exportações cresceram 3,6%, aproximadamente, atingindo um valor de 3 218 241€.

Contudo, as importações no setor da indústria alimentar apesar de apresentarem oscilações ao longo dos anos em análise, no ano de 2016 regista um crescimento de 3,6%, este aumento vai conduzir a um mercado mais competitivo relativamente a preços praticados pelo setor.



### Indústria Alimentar | Exportações e Importações | €

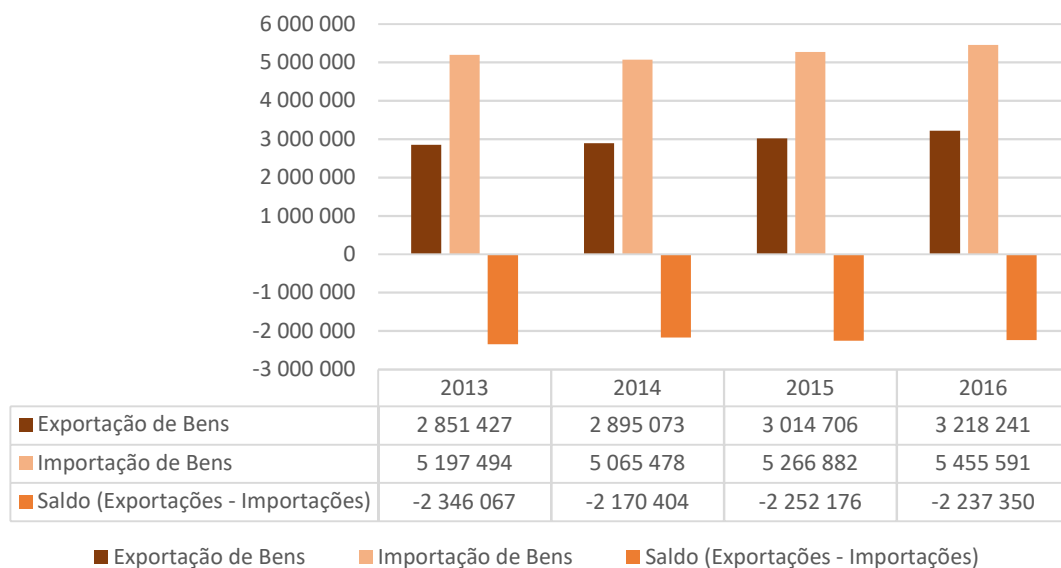


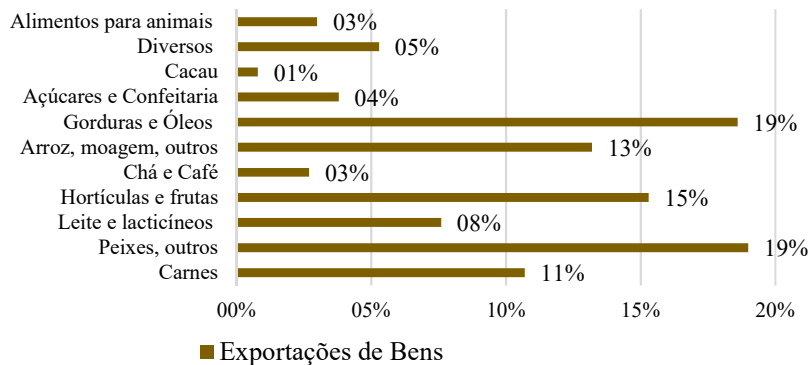
Gráfico 3: Exportações e Importações na Indústria Alimentar

Fonte: Direção Geral das Atividades Económicas (2018)

Em 2016, o saldo entre a componente exportada do volume de negócios e a componente importada das compras e fornecimentos e serviços externos diminuiu relativamente ao ano anterior, contudo este ainda foi negativo. No mesmo ano, com base nos dados do Banco de Portugal (2018), os valores das exportações de bens correspondeu a 5% das indústrias alimentares de Portugal. O volume das exportações de bens na indústria alimentar era, no entanto, menor em 15% que o registado pelas indústrias transformadoras e 6% no total das empresas.

Com base no gráfico 4, observa-se que no setor da indústria alimentar os subsectores “peixes, outros” e “gordura e óleos” são os que mais se destacam nas exportações de bens no ano de 2016, em Portugal, com 19% e 18,6%, respetivamente. Contudo, apesar de o subsector “peixes, outros” ser o que abrange maior percentagem nas exportações de bens, é também o que domina com 19,7% das importações em Portugal. Os subsectores “cacau” e “açucars e confeitaria” são os que menos se destacam tanto ao nível das exportações com 0,8% e 3,8%, respetivamente, como ao nível das importações com 3,6% e 4,6%, respetivamente.

### Exportações de Bens | Subsetores Alimentares | % | 2016



### Importações de Bens | Subsetores Alimentares | % | 2016

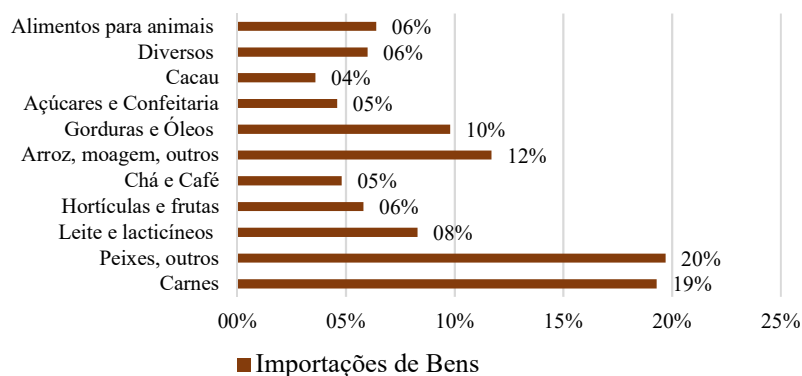


Gráfico 4: Exportação e Importação nos Subsetores Alimentares em 2016  
 Fonte: Direção Geral das Atividades Económicas (2018)

Na imagem que se segue, Figura 1, podemos observar os principais destinos de exportação no setor da indústria alimentar. Verifica-se que a Espanha é o país para o qual Portugal exporta mais de 1 000 milhões de euros por ano, correspondendo a 36,01% das exportações deste setor (Banco de Portugal,2018). Segue-se a Angola e a França com um valor de exportação entre 100 a 1 000 milhões euros, correspondente a 11,11% e 8,83%, respetivamente.





### Principais Países de Destino de Exportação

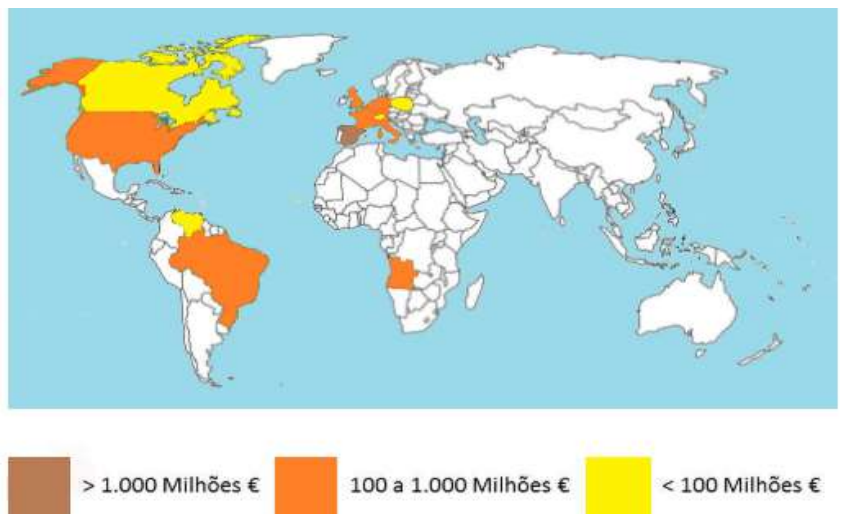


Figura 1: Principais Destinos de Exportação  
Fonte: FIPA (2018)

No ano de 2016, relativamente aos principais países fornecedores de bens alimentares, Portugal adquiriu produtos da indústria alimentar provenientes de Espanha, abrangendo 49,3% do total das importações, seguindo-se a França com 7,47% e os Países Baixos com 7,02%, com base nos dados da “Ficha de Comércio Externo” (Banco de Portugal, 2018).

## Capítulo II

# PRISCA-ALIMENTAÇÃO, S.A.

### 2.1. Apresentação e Caracterização

**Razão Social:** Prisca-Alimentação, S.A.

**Forma Jurídica:** Sociedade Anónima

**Data da Constituição:** dezembro de 1993

**Capital Social:** 751.000€

**Número de Identificação Fiscal:** 503 099 279

**Tipo de Instalação:** Sede

**Morada:** Avenida das Indústrias,  
6420-231, Trancoso  
Portugal

**Contactos:** Telefone: +351 271 811 963

Fax: +351 271 812 443

Email: geral@casadaprisca.com

**Website:** <http://www.casadaprisca.com>

**Setor:** Indústrias Transformadoras

**CAE:** 10130 – Fabricação de produtos à base de carne

10393 – Fabricação de doces, compotas, geleias e marmelada

10850 – Fabricação de refeições e pratos pré-cozinhados

**Designações Anteriores:** 2000 - Salsicharia Trancosense, Lda.

2015 - Prisca - Alimentação, S.A.

## 2.2. História da Entidade<sup>2</sup>

A Prisca-Alimentação, S.A. é uma empresa especializada na produção e comercialização de Charcutaria Tradicional Portuguesa desde 1917, bem como na elaboração de diversos produtos de índole *gourmet* transformando frutas e vegetais numa extensa variedade de produtos. É uma empresa líder no setor *gourmet e delicatessen*<sup>3</sup>, com um forte envolvimento com a comunidade, uma abordagem dinâmica para com o mercado e um forte compromisso para com a qualidade e a inovação, de modo a fidelizar os consumidores e atrair novos para a aquisição dos seus produtos e serviços.

Esta atividade está presente de forma contínua, tendo os ensinamentos, a filosofia e o prazer de transformar as melhores carnes, frutas e vegetais passando de pais para filhos e de filhos para netos ao longo de quatro gerações.

Inicialmente colocava-se os enchidos nas varas para serem lentamente secos e fumados através do calor de uma fogueira. Após várias décadas a tradição, o saber-fazer e a reputação dos produtos da Prisca-Alimentação, S.A. são o resultado do gosto pela gastronomia e pelos produtos da terra.

Em 1995, Agostinho Fonseca dos Santos e sua esposa, Maria Conceição Belo Plácido, decidem iniciar a construção de novas instalações em Trancoso, onde colocaram o saber-fazer antepassado e a mais moderna tecnologia ao serviço da qualidade dos produtos e da segurança alimentar, tendo sido este, o grande marco na produção e comercialização dos produtos. As sinergias daqui resultantes potenciaram fortemente a Prisca-Alimentação, S.A. no mercado, onde ocupa hoje uma posição de referência.

A região onde a empresa se insere impulsionou o desenvolvimento da mesma, das suas pessoas e dos seus recursos, devido à comunidade desta alimentar-se à base de produtos provenientes de produção própria, como a criação de animais para a transformação em enchidos. Este propósito de um desenvolvimento sustentado abriu horizontes e permitiu alargar a atividade para outras áreas, como elaboração de compotas,

---

<sup>2</sup> Informação retirada do website da empresa Prisca-Alimentação, S.A.

<sup>3</sup> Iguarias finas ou petiscos, doces ou salgados

marmeladas, pastas e patés, reavivando também a doçaria regional com a produção das Sardinhas Doces de Trancoso.

Deu-se também início à integração da raça Bísara, com a criação da empresa Agrobacorinho, Lda., no concelho de Trancoso, de modo a produzirem a própria matéria prima, aumentando também a atividade para a área do turismo, do lazer e do comércio de produtos regionais, tendo para este efeito já constituído uma nova empresa, a Sabores e Bem Receber, Lda.

A Sabores e Bem Receber, Lda. é uma empresa criada com o fundamento de seleccionar aquilo que de melhor é produzido por um dos principais embaixadores gastronómicos desta região, a Prisca-Alimentação, S.A., no que diz respeito aos enchidos, presuntos, doces, pastas, mel e marmelada. Contudo, esta não comercializa apenas produtos da Prisca-Alimentação, S.A. Na Quinta dos Sabores, adquirem-se os Queijos de Celorico da Beira, as compotas e os bolos e bolachas da Serra da Estrela, ao Sítio das Canadas, o chá, os enchidos, os presuntos e as compotas, na Casa Fonte das Figueiras, as pastas, as azeitonas, o azeite, o vinagre e o piri-piri, de modo a tornar a oferta da empresa mais abrangente, onde têm também os produtos da Delícias da Província, onde se destacam os doces e as marmeladas e da Casa Fonte das Figueiras as pastas e as azeitonas.

Na área do turismo, surge a empresa Casas do Aidro, Unipessoal, Lda. Estas são um conjunto de três pequenas e antigas casas localizadas bem no centro da aldeia de Freches, no concelho de Trancoso. Esta empresa possibilita o contacto com os produtores locais - a Agrobacorinho, Lda. por exemplo – são uma componente muito importante, estando os mesmos de mãos abertas para receber e partilhar os segredos desta aldeia com as pessoas que a visitam.

Com o aumento das exportações surge em 2008 a Hesperia, Flavors And Consulting, SL com sede em Majadahonda, Madrid - Espanha. Esta empresa veio permitir ao grupo Prisca-Alimentação, S.A. o aumento do volume de negócios das exportações dos produtos e facilitar a exportação para qualquer parte do mundo, atualmente com 10 anos de existência.

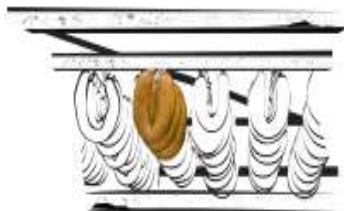


### 2.3. Evolução Histórica

#### Empresário

Agostinho da Fonseca dos Santos, torna-se empresário em nome individual Juntamente com Maria da Conceição Belo Plácido (sua esposa), iniciam a atividade de abate e comercialização de carne de porco, enchidos e presuntos nas principais feiras e mercados da região.

1972



1993

#### Marca

Em 1993 a Prisca consolida a sua marca e constitui a sociedade Salsicharia Trancosense, Lda. A qual conhecemos hoje como PRISCA.

#### Exportação

A partir de 1998 a Prisca aposta na internacionalização e tem como focos os mercados vizinhos. Realiza a primeira grande ação de exportação (Espanha – El Corte Inglés).

1998



2004

#### Expansão do negócio

Em 2004 a empresa assumiu uma mudança estratégica fulcral ao definir o lançamento da linha das compotas. Seguiu-se uma fase de forte expansão e internacionalização. Por sua vez as Sardinha Doces de Trancoso alcançam o reconhecimento da qualidade e sabor a nível nacional.

Figura 2: Evolução da Empresa  
 Fonte: <https://www.casadaprisca.pt/>

## 2.4. Estrutura Organizacional

Segundo Oliveira (2010, p.69), a estrutura organizacional é o instrumento administrativo que resulta da identificação, da análise, da ordenação e do agrupamento das atividades e dos recursos das empresas, incluindo o estabelecimento dos níveis de alçada e dos processos decisórios, visando o alcance dos objetivos estabelecidos pelo planeamento da empresa. A estrutura organizacional deve ser vista, não como fim em si mesma, mas como um meio para a obtenção dos objetivos estabelecidos no planeamento.

Uma organização deve, para além de um bom planeamento, identificar bem as atividades a realizar por cada recurso humano, de forma coordenada, pois só assim os objetivos estabelecidos no planeamento serão alcançados. Deve ainda, estabelecer os níveis de competência e dos processos decisórios, ou seja, os recursos humanos só podem mandar ou agir dentro dos seus limites e as decisões só podem ser tomadas dentro do seu campo de ação.

A estrutura organizacional de uma organização pode ser definida como formal, ou seja, premeditadamente planeada e formalmente representada pelo organograma, ou informal, quando são identificadas com a interação social estabelecidas entre as pessoas, desse modo, desenvolver-se espontaneamente no momento que as pessoas se reúnem.

O “*organograma é o gráfico que representa a estrutura formal da empresa*” (Chiavenato, 2000), sendo esta pequena, média ou grande, permite a representação das suas relações hierárquicas, cargos e as posições ocupados pelos membros desta, e ainda, em casos simples, a distribuição dos setores, unidades funcionais, além de tornar visível a todos os seus componentes, a comunicação travada entre eles.

A Prisca-Alimentação, S.A. apresenta uma estrutura organizacional formal, em que as tarefas são repartidas por departamentalização das funções, com o objetivo de maximizar a eficiência das funções de cada departamento. Como a empresa atua em duas áreas de negócio diferentes, exige um planeamento de procedimentos e regras que devem ser cumpridas nas diferentes áreas, e ainda, o respetivo controlo por dois engenheiros de produção. Esta estrutura é representada por um organograma, figura 3, em que cada departamento é representado por um responsável formado e qualificado na respetiva área.

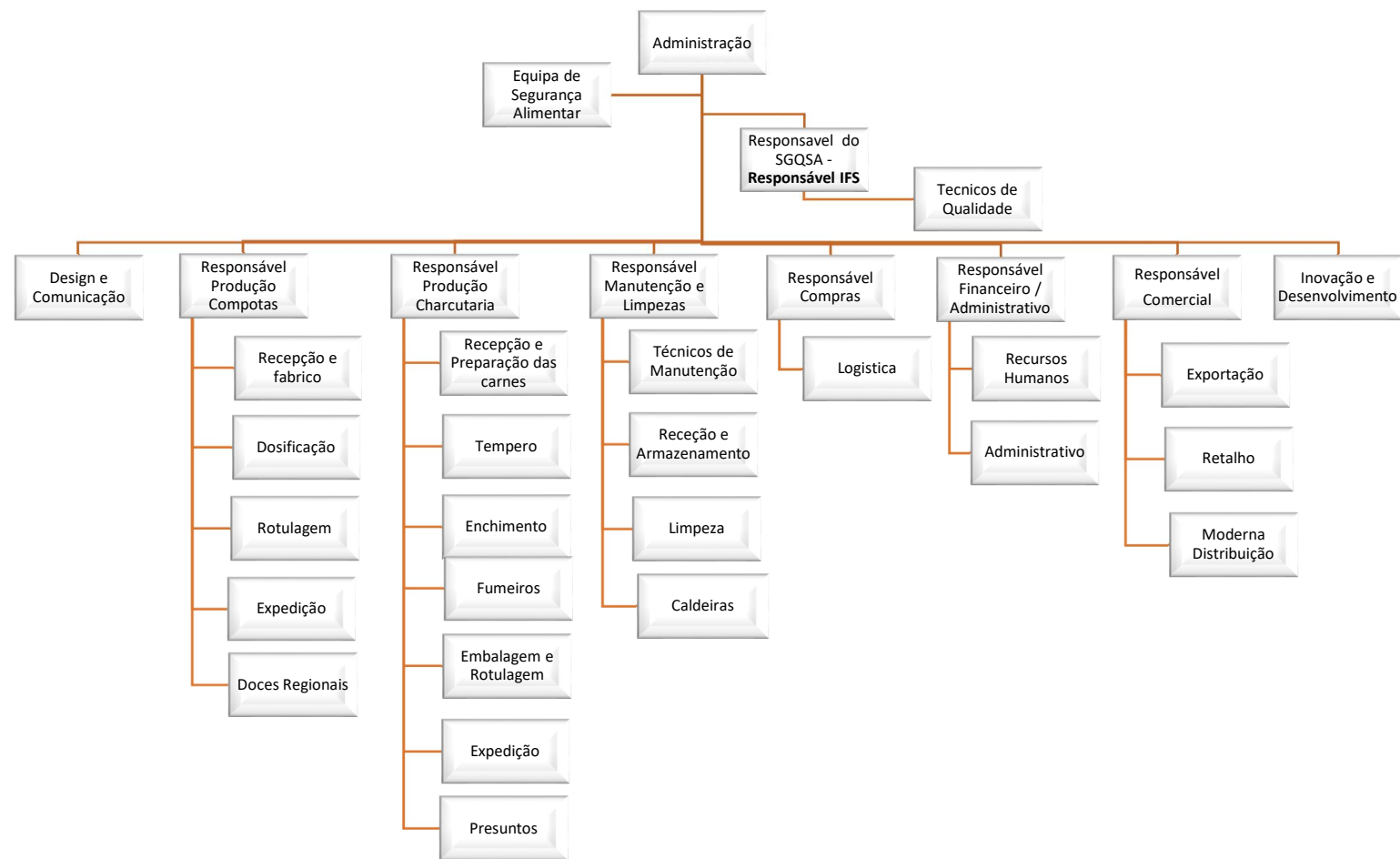


Figura 3: Organograma

Fonte: Prisca-Alimentação, S.A.: Regulamento Interno

## 2.5. Visão, Missão e Valores

Atualmente a interação dos mercados mundiais tem vindo a aumentar, tendo como consequência a crescente procura dos consumidores pela qualidade a preços baixos e exigência, remetendo às empresas um nível de competição elevado. Isto leva as empresas cada vez mais a procurarem conhecer não só o mercado onde atuam e que pretendem atuar, como também a si próprias, permitindo assim compreender o mercado e a possibilidade de estabelecer estratégias de competição.

*“A visão representa um cenário ou horizonte desejado pela empresa para atuação”* (Oliveira, 2010). A visão deve ser o primeiro passo estratégico estabelecido por uma empresa, esta deve ser coerente e não ser confundida com os objetivos. É a imagem do futuro que se deseja alcançar, sendo motivadora de todas as ações e projetos estabelecidos, cujo planeamento permite uma projeção de como poderá ser o futuro da empresa, tendo de ser esta de longo prazo.

Segundo Costa (2007), o conceito de visão é muito amplo, tendo como objetivo descrever a auto-imagem da empresa, ou seja, o modo como ela gostaria de ser vista pelos consumidores.

Neste caso, a Prisca-Alimentação, S.A. refere como visão:

***“Ser uma empresa líder e uma referência de qualidade e boas-práticas, crescendo de forma sustentada e aportando valor para todos os nossos stakeholders”***

Uma empresa não se define pelo seu nome, estatuto ou pelos produtos que transforma e comercializa, mas sim pela sua missão. A missão permite distinguir uma empresa de outras, traduz a razão de existir e tornar possíveis, claros e realistas os objetivos planeados por esta (Drucker, 2003).

Segundo Kotler & Keller (2005), uma missão bem divulgada sustenta nos colaboradores uma razão de senso comum de oportunidade, direção, significância e realização. Sendo esta também explícita, permite que os colaboradores se centrem nela e



realizem um trabalho independente, mas coletivo, na direção da realização dos potenciais da empresa.

Contudo, definir uma missão é difícil e arriscado, uma vez que esta define o propósito da organização de forma simples e clara, mas só assim que se conseguem estabelecer políticas de trabalho, desenvolver estratégias competitivas nos mercados que interagem, reunir os melhores recursos e trabalhar para obter um ótimo desempenho empresarial (Drucker, 2003).

A Prisca-Alimentação, S.A. apresenta como missão:

***“Desenvolver, produzir e comercializar alimentos de excelência que possibilitam às pessoas degustar o melhor da vida”***

Os valores de uma empresa são as suas motivações, ou seja, são estes que fazem com que a empresa seja ativa no seu dia-a-dia e mantenha o foco nos seus objetivos, permitindo ainda, complementar a missão e a visão.

Numa empresa os valores ‘dizem’ e os comportamentos ‘fazem’, portanto estes podem ser definidos como princípios que dirigem a vida da empresa, tendo um papel tanto de atender aos objetivos organizacionais quanto de atender às necessidades dos indivíduos (Barret, 2000).

Para a Prisca-Alimentação, S.A., os valores da entidade funcionam como um compasso para as ações e descrevem como se comportam para com todos os *stakeholders*. Esta menciona valores, tais como, integridade, responsabilidade, qualidade, paixão, inovação e por fim, diversidade.

## 2.6. Compromissos

A Prisca-Alimentação, S.A. assume com todos os seus parceiros e consumidores um compromisso de qualidade, oferecendo produtos e serviços de excelência, sendo também o seu objetivo principal a satisfação destes. Os produtos apresentados ao mercado são produzidos em conformidade com as mais exigentes condições de higiene e segurança alimentar, com um rigoroso processo que se inicia com a seleção das melhores matérias-primas e termina no momento do consumo. Mesmo inseridos num sector tradicional trabalham na permanente procura de produtos diferenciados e processos que acrescentam valor à empresa, procurando antecipar as tendências do mercado.

### 2.6.1. Qualidade

A Prisca-Alimentação, S.A. assume um compromisso rigoroso com o controlo de qualidade e segurança alimentar durante todo o processo produtivo até ao momento do consumo.

As matérias-primas adquiridas pela empresa são provenientes de fornecedores qualificados, aos quais exigem a máxima qualidade e segurança alimentar. O rigoroso controlo é iniciado desde a receção das matérias-primas, onde procedem a uma inspeção cuidada e à devida identificação das mesmas. São ainda, realizados diversos controlos internos e externos, de modo a assegurar as requeridas condições de qualidade e segurança alimentar ao longo de todo o processo de produção.

A empresa tem implementado um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar assente na aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo<sup>4</sup> (HACCP) e que abarca todos os produtos e todos os processos, desde a receção das matérias-primas até à distribuição do produto final.

---

<sup>4</sup> Hazard Analysis and Critical Control Point



## 2.6.2. Certificação

A contínua preocupação que a Prisca-Alimentação, S.A. apresenta para com a Segurança Alimentar foi reconhecida com a certificação do sistema de qualidade segundo a norma NP EN ISO 22000:2005 pela Tuv Rheinland Portugal (Anexo 5).

Atenta aos desafios colocados pela sociedade e consciente da importância de um desenvolvimento sustentável a Prisca-Alimentação, S.A. foi recentemente reconhecida com a certificação do sistema de gestão ambiental pela norma NP EN ISO 14001:2004.

## 2.7. Reconhecimentos Atribuídos à Entidade

Ao longo dos anos, a Prisca-Alimentação, S.A. tem apresentado produtos de qualidade e diferenciados dos do mercado, adotando processos inovadores permitindo assim serem reconhecidos a nível nacional e internacional.

No ano 2008, é premiada com o prémio “*Superior Taste Award\*\**” com o produto doce de cereja sem adição de açúcar Prisca Nature. O produto foi distinguido com os galardões de Produto Notável com uma classificação superior a 80 pontos (em 100 possíveis), tendo obtido duas estrelas. Ainda no mesmo ano, o doce de abóbora Prisca Tradicional foi distinguido com os galardões de Produto Excepcional do *International Taste & Quality Institute (iTQi)*, uma entidade independente sediada em Bruxelas que se dedica a premiar produtos alimentares e bebidas através de provas, obtendo uma classificação superior a 90 pontos (em 100 possíveis), obtendo então 3 estrelas.

Em 2010, a Prisca-Alimentação, S.A. é premiada com o prémio “*Masters da Distribuição 2010*”, desta vez na área da charcutaria.

A Prisca-Alimentação, S.A., premiada com 4 produtos na categoria “Internacional”, obteve em 2012 o prémio “*INNOVAL da Alimentaria 2012*”, com presença em países como Espanha, França, Holanda, Alemanha, Reino Unido, Suíça, Angola, México, Hungria, Polónia, Finlândia e Cazaquistão, entre outros, apresentando um trabalho constante na busca de novas criações que continuem a surpreender e a



deleitar os consumidores. Este é um fator fundamental no sentido de manter a alta qualidade em todos os produtos, promovendo também uma diferenciação dos mesmos num mercado cada vez mais dinâmico e competitivo. Os produtos premiados foram a cebola caramelizada com redução de vinagre balsâmico e vinho do porto, os mirtilos com redução de vinagre balsâmico e vinho do porto, o figo com redução de vinagre balsâmico e vinho do porto e por último, as cerejas negras com redução de vinagre balsâmico e vinho do porto. No ano de 2013, o mel com alho Prisca Gourmet é premiado com o prémio “*Taste13 Top Innovations Of Anuga 2013*”, o condimento de morango com piri-piri Prisca Seduction premiada pelo “*Concurso Nacional de doces de Fruta tradicionais Portuguesas 2013*” e ainda foi premiada na Categoria PME Agrícolas do “*Prémio Agricultura 2013*”.

O Bucho de Porco Bísaro da Prisca, proveniente de uma seleção de Porcos Bísaros da Agrobacorinho, Lda. arrecadou a medalha de prata no “*Concurso Nacional de Enchidos, Ensacados e Presuntos Tradicionais Portugueses 2014*”. No mesmo ano, a Agrobacorinho, Lda. empresa do grupo da Prisca-Alimentação, S.A., foi premiada na Categoria Jovem Agricultor do “*Prémio Agricultura 2014*”. Este prémio tem por objetivo promover, incentivar e premiar os casos de sucesso dos sectores Agrícola, Florestal e Agroindustrial em Portugal e conta com o patrocínio do Ministério da Agricultura e do Mar.

Em 2017, a empresa venceu o prémio “Intermarché Produção Nacional” na categoria “Ideias com Potencial” com o produto leitão assado, numa cerimónia que decorreu na Faculdade de Medicina Veterinária, em Lisboa.

## 2.8. Lojas da Entidade

A primeira loja “Casa da Prisca” surge em julho de 2001 em Trancoso, na Rua da Corredoura, junto às Portas D’El Rei, bem no centro desta cidade medieval. Apresenta um conjunto de produtos regionais de qualidade, na charcutaria tradicional da Casa da Prisca, destacam-se os presuntos e as alheiras, poderá acrescentar-se as compotas da gama Receita Caseira, as compotas Prisca *Gourmet*, bem como todos os patés e pastas. Para além destes produtos, tem ainda o mel com um sabor de pureza e inconfundível com qualquer outro produto do mercado, o queijo de Ovelha Serra da Estrela e o queijo de Cabra Transmontano, o pão regional e os frutos secos. A garrafeira tem os melhores vinhos e uma vasta variedade, os azeites e os vinagres estão presentes, acompanhados de licores e aguardentes.

Todos os produtos podem também ser degustados na loja, uma vez que esta para além da área de atendimento ao público está também dotada de uma sala de refeições. O destaque foi dado às tapas de presunto, enchidos e queijo, bem como aos produtos de doçaria regional. Esta loja insere-se num projeto mais amplo e ambicioso, que consiste em estar presente com este conceito, a médio e longo prazo, nos principais centros populacionais do país.

Em 2018 a Prisca-Alimentação, S.A. adquire uma nova loja em Trancoso, contudo esta ainda não se encontra aberta ao público, contudo esta será uma loja diferente da atual e inovadora.

## 2.9. Atividade e Produtos

A Prisca-Alimentação, S.A. para além da marca Prisca é produtora de marcas Próprias, ou seja, produz produtos que apenas são comercializados pela organização que detém registo da marca e normalmente não possui unidade produtora, particularmente para o Pingo Doce, Sonae, Auchan e Makro. Relativamente a 2016, verifica-se no gráfico 5, que a Prisca-Alimentação, S.A. obteve um volume de vendas no valor de 8 277 481,53€, correspondendo 14% do volume de vendas a marcas Próprias e 86% a marca da Prisca.

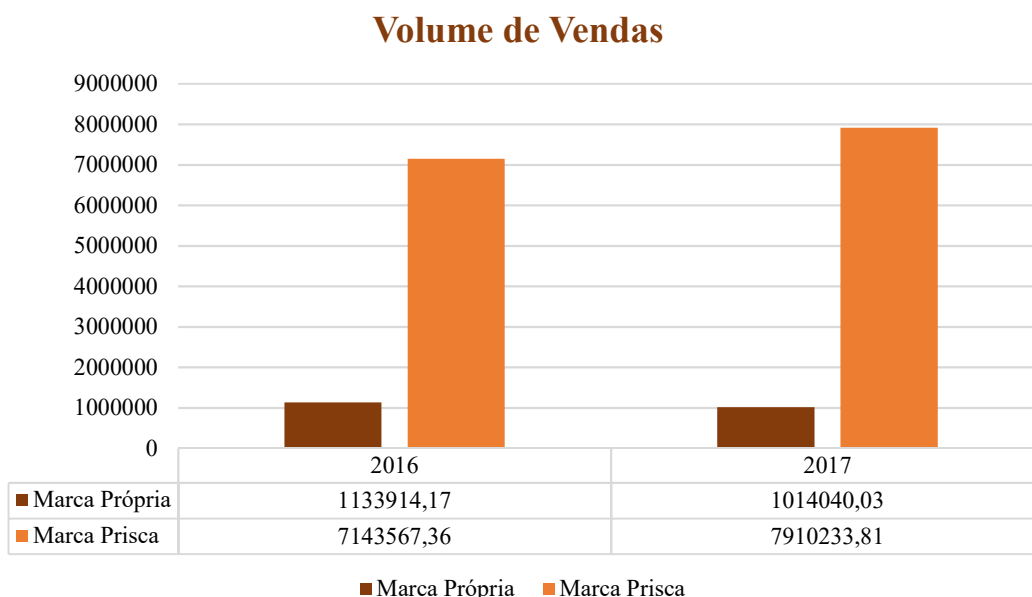


Gráfico 5: Volume de Vendas

Fonte: Demonstração de Resultados 2016 e 2017

De 2016 para 2017, o volume de vendas de marca Própria diminuiu para 1 014 040,03€, correspondendo a 11% do volume de vendas. Contudo, ocorreu um aumento no valor anual de vendas devido ao aumento de produtos com a marca Prisca, correspondendo a 89%, totalizando a empresa um volume de vendas de 8 924 273,84€.



A Prisca-Alimentação, S.A. apresenta um portefólio diversificado de gastronomias nas duas respetivas áreas de negócio em que atua (charcutaria e compotas). Com o aumento da procura de produtos inovadores e com qualidade, a empresa aposta na diversificação dos seus produtos e na segmentação dos clientes com a criação de quatro linhas de produtos, a tradicional, *gourmet*, *seduction* e *nature*, de modo a satisfazer as exigências do mercado.

**PRISCA TRADICIONAL** é uma linha de produtos direcionados para clientes que procuram um sabor tradicional, sendo caracterizada pelos enchidos, presuntos, fatiados e os doces e compotas de receita caseira (Figura 4).



Figura 4: Prisca Tradicional

Fonte: <https://www.casadaprisca.pt/>

**PRISCA GOURMET** é uma linha de produtos de constante inovação gastronómica, desde distintos condimentos, compotas, pastas e molhos à base de frutas e de vegetais, desenvolvidos especificamente para o mercado que procura comida *gourmet* (Figura 5). Apresentam-se como uma solução perfeita para acompanhar queijos, *foie gras* e *patês*, saladas, massas, pratos de carne ou de peixe, bem como diversas sobremesas.



Figura 5: Prisca Gourmet

Fonte: <https://www.casadaprisca.pt/>



**PRISCA SEDUCTION** é uma linha direcionada para os clientes que procuram novos sabores. Vão desde as compotas com especiarias, cremes e doces de leite, reduções de vinagre aos licores (Figura 6).



Figura 6: Prisca Seduction

Fonte: <https://www.casadaprisca.pt/>

**PRISCA NATURE** é uma linha direcionada aos consumidores que optam por um estilo de vida saudável, sendo característico desta linha as compotas sem adição de açúcar (Figura 7).



Figura 7: Prisca Nature

Fonte: <https://www.casadaprisca.pt/>

A produção de alimentos industrializados depende de uma sequência de fases de processamento que abrange desde a seleção da matéria-prima, até ao stock do produto. O processo inicia-se com a receção da matéria prima nas instalações da empresa. No caso de a matéria prima se encontrar imprópria para confeção do produto final, esta será devolvida ao produtor ou destruída de modo a não comprometer a produção, para o controlo dos mesmos, devendo ser registados: lotes, identificar origem, produtor, pesos, etc.



A seleção da matéria prima é um processo importante, no caso das compotas, pois são as frutas que definem as características finais do produto. Consequentemente, se a composição da fruta se encontrar alterada, dada a sua natureza biológica, posteriormente poderá afetar as características do produto final. Outro fator a ter em conta na produção de compotas é a sazonalidade e a área de produção da matéria prima, ou seja, a empresa muitas das vezes opta pela compra em grandes quantidades e do respetivo armazenamento, ou seja, no congelamento, de modo a não alterar as características da matéria prima até à fase de industrialização. O transporte da matéria prima, é outro fator a considerar, uma vez que, este deve ser realizado em horários frescos e sem orvalho da noite a fim de que a água associada às temperaturas de contato, não acelerem as reações enzimáticas.

Após o processo de confeção, que apenas demora umas horas, inicia-se a dosificação, que consiste no enchimento dos frascos por dosagem. Posteriormente, os frascos passam por um processo de arrefecimento, ou seja, os fracos são colocados num túnel em contacto com água fria e corrente, permitindo assim readquirir a sua textura. Depois do processo de arrefecimento, procede-se com a rotulagem dos frascos e identificação dos respetivos lotes e datas de validade, em seguida devem ser armazenados num local com temperatura ambiente e amena até ao momento de expedição.

Relativamente ao processo produtivo dos produtos de charcutaria, a matéria-prima é a carne, tendo esta a necessidade de ser mantida em determinadas temperaturas e existirem os devidos cuidados para manter as suas características até ao produto final. A produção de charcutaria abrange um maior número de fases. Deste modo, o procedimento é mais longo, comparativamente ao processo de produção de doces.

O processo inicia-se pelo tempero da carne, posteriormente realiza-se a mistura da carne com os respetivos ingredientes, no caso dos enchidos, segue-se o enchimento e maturação, esta consiste em manter o produto em câmaras de refrigeração com temperatura entre a do cozimento e a do congelamento, sendo que a temperatura mais adequada para a maturação é a mais próxima do ponto de congelamento. Por último, o processo de charcutaria termina com o tratamento térmico, ou seja, a secagem ou o

fumeiro. No caso dos presuntos ou produtos de cura natural, o processo de secagem dura meses, que posteriormente são fatiados, como é o caso do lombo de cura natural fatiado.

Após o tratamento térmico ou o processo dos fatiados, os produtos são embalados e respetivamente rotulados com a identificação dos respetivos lotes, quantidades e datas de validade. Posteriormente devem ser armazenados em locais apropriados até ao momento de expedição.

## 2.10. Principais Clientes

Conforme refere Chiavenato (2000, p.82), os clientes são os elementos que compram ou adquirem os produtos ou serviços prestados, ou seja, absorvem as saídas e os resultados da organização. Os clientes podem ser chamados de usuários, consumidores, contribuintes ou, ainda, patrocinadores. Servir aos clientes tornou-se, na atualidade a mais importante tarefa na organização.

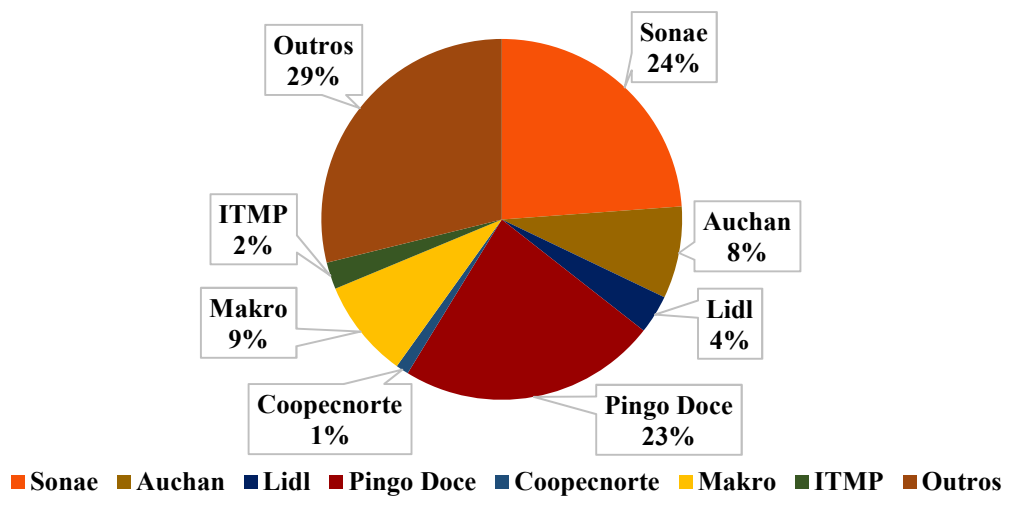
A Prisca-Alimentação, S.A. tem uma ampla gama de clientes que vão das cadeias de supermercados de renome mundial a supermercados e lojas mais exclusivas.

Os clientes de uma empresa são os atuais e potenciais consumidores dos bens oferecidos pelo setor, no caso da Prisca-Alimentação, S.A, os atuais clientes são considerados canais de distribuição, uma vez que os produtos comprados à empresa são em grandes quantidades e para revenda nas suas instalações ao consumidor final.

Relativamente ao gráfico 6, verifica-se que os principais clientes são a Sonae, o Pingo Doce e a Makro, uma vez que são clientes da marca Prisca e ainda clientes de marca Própria, responsáveis por 56% do volume de vendas da empresa.



### Principais Clientes | 2017



*Gráfico 6: Percentagem de Vendas por Cliente em 2017*  
*Fonte: Sistema Interno Prisca-Alimentação, S.A.*

A criação da empresa Hesperia Flavors & Consulting, SL. permitiu ao grupo a internacionalização dos produtos no mercado internacional. Como se pode observar na figura 8, permitiu abrir portas para novos clientes em Angola, Bélgica, Dinamarca, Inglaterra, Finlândia, França, Alemanha, Holanda, Hungria, Cazaquistão, Luxemburgo, México, Polónia, Roménia, Espanha, Suíça e Estados Unidos. A empresa está neste momento a desenvolver ainda mais a presença mediante o estabelecimento de relações comerciais de longo prazo com novos parceiros, tanto nos países acima mencionados como em novos mercados.



## Presença Mundial



*Figura 8: Presença Mundial*

Fonte: <https://www.casadaprisca.pt/>

### 2.11. Principais Concorrentes

Nos dias de hoje, o consumidor procura cada vez mais produtos e serviços a preço reduzido e com elevada qualidade, exigindo às empresas a produção de produtos diferenciadores para se distinguirem dos seus concorrentes. Estas devem estabelecer estratégias competitivas a partir da análise de diversos indicadores.

Segundo Kotler (2000, ps. 241 e 242), *“a faixa de concorrente real e potencial de uma empresa é na verdade bem mais ampla. Uma empresa está mais propensa a ser atingida por novos concorrentes e novas tecnologias do que por concorrentes já existentes”*.



A análise da concorrência permite à empresa conhecer os seus principais concorrentes, quais as suas estratégias, pontos fortes e pontos fracos e usufruir da informação competitiva que lhe permita conhecer o mercado que pretende atuar. A concorrência é considerada a rivalidade entre organizações produtoras do mesmo bem ou serviço que procuram satisfazer o mesmo público alvo. A rivalidade competitiva é um processo permanente que as empresas procuram para encontrar e manter uma dada vantagem competitiva. Sem a existência de concorrência não existirá a necessidade de estratégia, sendo que esta permite o posicionamento de um negócio de modo a maximizar o valor das características que o distinguem dos seus potenciais concorrentes.

Segundo Porter (1999, p. 52), “o lema da estratégia competitiva é ser diferente. Significa escolher, de forma deliberada, um conjunto diferente de atividades para proporcionar um mix único de valores”.

Após a identificação dos principais concorrentes da empresa, esta deve descobrir as estratégias a seguir pela concorrência, os objetivos estabelecidos, os pontos fortes e fracos e os padrões de reação dessa (Kotler, 2000, p. 245).

Concluindo, a competitividade está diretamente ligada à captação de clientes e aumento dos lucros, desta forma pode ser entendida como sendo uma constituição de estratégias, internas e externas, atribuídas pela empresa para adquirir vantagens em relação aos concorrentes do mercado que se insere.

Na área da charcutaria a Prisca-Alimentação, S.A. tem como principais concorrentes os Fumeiros de Mirandela, a Casa Quintela e o Topiteu de Mirandela. Relativamente à área das compotas e doces tem como concorrente o Sabores da Torre e a Quinta dos Jugais, tendo também esta produtos de charcutaria.



respondem por inteiro às exigências da análise financeira, ou seja, os documentos contabilísticos apresentam limitações.

Segundo Neves (1989, p.44-45), deve-se ter em conta que os documentos contabilísticos não refletem valores atuais, pois a contabilização segue o princípio do custo histórico. Outra limitação, é o facto de existirem contas em que necessitam de se fazer estimativas, nomeadamente nas provisões para créditos que se tornam duvidosos, nas provisões para existências que se tornaram obsoletas e ainda, nas amortizações/depreciações do ativo intangível e do ativo fixo tangível, respetivamente. Enquanto a depreciação do imobilizado é uma prática corrente, a sua revalorização é normalmente ignorada, sendo esta outra limitação, contudo, não existem só estas.

Atualmente a maior parte das empresas de sociedade anonima em Portugal têm as suas contas certificadas por auditores ou por um contabilista certificado (CC), garantindo assim, a exatidão das rubricas e das operações contabilísticas.

Segue-se a descrição de cada um dos indicadores analisados no relatório, que posteriormente, serão analisados relativamente ao Balanço e Demonstração de Resultados de 2016 e 2017 da empresa Prisca-Alimentação, S.A revistos por um contabilista certificado.

## 3.1. Rácios

### 3.1.1. Endividamento

O rácio do endividamento determina a proporção ou percentagem de capital alheio utilizado no financiamento das atividades da empresa e pode ser calculado através da seguinte expressão:

$$\text{Endividamento} = \frac{\text{Passivo}}{\text{Ativo}}$$

Para uma análise mais completa do endividamento da empresa, é aconselhável o cálculo do rácio que analisa o nível de endividamento, sendo dado pela seguinte expressão:

$$\frac{\text{Dívida Líquida}}{\text{EBITDA}} = \frac{\text{Financiamentos Obtidos (corrente e não corrente)} - \text{Caixa e Dep. Bancários}}{\text{Resultado antes de depreciações, gastos de financiamento e impostos}}$$

A dívida líquida é calculada através do valor dos financiamentos obtidos menos o total das disponibilidades imediatas da empresa, ou seja, a caixa e depósitos bancários. Representa a quantidade de dinheiro que a empresa necessita para liquidar o passivo que gera despesa financeira.

O EBITDA é um indicador financeiro que permite verificar se uma empresa tem capacidade de gerar *cash flow* para pagar o financiamento, as dívidas e os impostos. É com base na demonstração de resultados que o EBITDA permite analisar a eficiência financeira. Quanto maior for o valor deste, maior a eficiência da empresa e vice-versa.

Não importa apenas conhecer o nível de endividamento, mas também como se estrutura. Se o endividamento é, em determinada empresa, sobretudo de curto prazo trará, certamente, maiores pressões à tesouraria do que se esse endividamento fosse sobretudo de longo prazo. Para essa análise calcula-se a estrutura de endividamento segundo o seguinte rácio:



$$Estrutura de Endividamento = \frac{Passivo Corrente}{Passivo}$$

### 3.1.2. Liquidez Geral

O rácio da liquidez geral permite calcular o grau em que o passivo corrente, relativo a um ano, está coberto pelo ativo corrente, ou seja, por ativos que se espera que possam vir a ser convertidos em meios financeiros líquidos no mesmo período de tempo que corresponde ao vencimento da dívida, sendo esta o valor total do passivo.

$$Liquidez Geral = \frac{Ativo Corrente}{Passivo Corrente}$$

É utilizado pela maior parte das empresas na análise do risco das empresas e não pretende mais do que traduzir a sua liquidez. Com este rácio é possível verificar se uma empresa se encontra em rutura financeira no curto prazo ou, se pelo contrário, se encontra numa situação de honrar os seus compromissos sem dificuldade.

Quando o valor é superior a um, é frequentemente assumido que a empresa possui uma boa situação financeira de curto prazo. Contudo, há que ter em consideração o ciclo de exploração da empresa e os tempos médios de recebimento e pagamento.

### 3.1.3. Rendibilidade Líquida das Vendas

O rácio da rendibilidade líquida das vendas e serviços prestados traduz a parcela das vendas que concorre para a formação do resultado líquido do período obtido pela empresa, sendo dado pela seguinte expressão:

$$Rendibilidade líquida das vendas = \frac{R. L. do Período}{Vendas} \times 100$$

Este indicador traduz a percentagem de vendas que formam o resultado líquido da empresa. O Resultado Líquido do Período é o valor residual que a empresa obtém num determinado período de tempo após serem deduzidos aos ganhos todos os gastos, sejam eles gastos com compras de mercadorias, matérias e serviços, gastos com o pessoal, desgaste dos equipamentos, custos financeiros de financiamento, impostos, entre outros.

#### 3.1.4. Rendibilidade do Capital Próprio

O rácio ROE, *Return On Equity*, pode ser traduzido como rendibilidade dos capitais próprios. É um indicador de rendibilidade muito utilizado nas análises económicas e financeiras das empresas e permite aos acionistas e ao gestor concluir se a rendibilidade do capital próprio está a um nível aceitável comparativamente às taxas do mercado de capitais e ao custo do financiamento.

A rendibilidade do capital próprio é calculada pelo rácio entre os resultados líquidos e o valor dos capitais próprios da empresa, expresso pela seguinte fórmula:

$$ROE = \frac{R.L. \text{ do Período}}{\text{Capital Próprio}} \times 100$$

Quanto maior o valor da rendibilidade do capital próprio, melhor será o desempenho da empresa na utilização dos investimentos dos seus acionistas.

### 3.2. Prisca-Alimentação, S.A.: Análise dos Rácios

Após a descrição e desenvolvimento dos rácios, procede-se à análise e cálculo dos rácios financeiros relativamente à Prisca-Alimentação, S.A.

<b>Rácios</b>		<b>2016</b>	<b>2017</b>
<b>Endividamento</b>	Endividamento	0,64	0,63
	Nível de Endividamento	2,81	3,46
	Estrutura de Endividamento	0,76	0,70
<b>Liquidez Geral</b>		1,22	1,39
<b>Rendibilidade Líquida das Vendas</b>		2,12%	1,22%
<b>Rendibilidade do Capital Próprio</b>		6,45%	3,44%

*Tabela 3: Cálculo dos Rácios com base na DR e no Balanço*

*Fonte: Elaboração Própria*

Relativamente ao endividamento da empresa verifica-se que no ano de 2017 sofre uma diminuição comparativamente ao ano anterior. Isto deve-se ao facto de o ativo neste ano ter aumentado de 7 606 438,52€ para 8 619 693,64€, mais que o passivo da empresa, ou seja, apesar de tanto o ativo como o passivo terem aumentado, o valor dos seus bens aumentou mais que o valor das suas obrigações, tendo este um aumento de 566 975,06€ relativamente ao ano anterior. Observa-se também que o nível de endividamento aumentou devido ao valor do EBITDA ter diminuído no valor de 67 039,25€ e o valor da dívida líquida não ter variado muito nos dois anos em análise. Quanto à estrutura de endividamento, esta sofreu uma diminuição, uma vez que o valor total do passivo aumentou menos que o valor do passivo corrente no ano de 2017, tendo obtido um valor de 5 446 565,05€ e 3 834 492,00€, respetivamente.

Uma empresa sólida apresenta uma Liquidez Geral superior a 1, ou seja, significa que a empresa tem pelo menos ativos líquidos para fazer face às responsabilidades de curto prazo, quanto mais baixo, maior a vulnerabilidade. Verifica-se que a liquidez geral no ano de 2017 aumenta relativamente a 2016 e em ambos os anos superior a 1, ou seja,



## Capítulo IV

# ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

### 4.1. Programa de Faturação: Sage

*“Na Sage desenvolvemos software de gestão para empreendedores, pequenas, médias e grandes empresas. Dispomos da tecnologia mais avançada, apoiando a ambição de milhões de Clientes, em todo o mundo.”*

Fonte: <http://www.sage.pt/>

A Sage é um *software* de faturação e tem como objetivo oferecer soluções de gestão de modo a facilitarem o trabalho dos seus clientes provendo recursos que tornem a gestão mais simples e eficaz. Este disponibiliza diversas funcionalidades, desde a faturação, gestão, *Enterprise Management*, recursos humanos, contabilidade, tesouraria e Regulamento Geral Proteção de Dados (RGPD). Cada área deste *software* é utilizada pelos respetivos departamentos de uma empresa, como é o caso da Prisca-Alimentação, S.A.

Ao longo das 400 horas de estágio a estagiária adquiriu conhecimentos que lhe permitiram trabalhar com o *software* Sage e a usufruir das diversas funcionalidades que este disponibiliza, de modo a realizar as tarefas/objetivos dos respetivos departamentos em que fui inserida. Durante o estágio curricular desempenhou funções no Departamento de Vendas e Departamento de Faturação.

#### 4.1.1. Departamento de Vendas

No departamento de vendas a função principal é o processamento de encomendas, desde a receção do pedido de compra até à nota de encomenda final, no qual exerci esta função.

Uma nota de encomenda, ou ordem de compra, é um documento que o cliente emite ao fornecedor contendo esta a descrição da mercadoria que pretende adquirir. Nesta consta o tipo de produto, a quantidade, o preço, as condições de pagamento e outros dados importantes para a realização da operação comercial. Não serve de fatura, apenas representa a vontade de adquirir os produtos, mas não representa a compra em si.

Na Prisca-Alimentação, S.A. as notas de encomenda das cadeias de supermercados de renome mundial são processadas por Intercâmbio Eletrónico de Dados (EDI), no caso do Intermarché, por via fax, e as dos supermercados e lojas mais exclusivas por via *email*. Contudo, muitos dos supermercados de dimensão pequena ou lojas regionais podem realizar a sua encomenda por via telefónica.

As notas de encomendas processadas por EDI apenas são emitidas e separadas pela secção de charcutaria ou compotas e pela respetiva transportadora, enquanto que, as encomendas recebidas por via email passam por um processo até à nota de encomenda final. O pedido é recebido por email, é introduzido na plataforma da Prisca-Alimentação, S.A. com os respetivos dados e descontos, após a introdução da encomenda, esta é transferida pelo *software* WSIS para o programa de faturação da empresa, o Sage. Quando a nota de encomenda se encontra no Sage o procedimento é igual às notas de encomenda recebidas por EDI.

Para além do processamento de encomendas, no departamento de vendas também exerceu funções de atendimento e apoio telefónico aos clientes e respetivos departamentos da empresa, não só para realização de pedidos de compra por parte dos clientes como também na transferência de informação empresarial, resumidamente, transferência de chamadas e informação importante aos respetivos departamentos e áreas de produção.

Segundo Chiavenato (2004, p. 144), a comunicação é a troca de informações entre indivíduos. A comunicação consiste em transmitir aos respetivos departamentos da empresa a informação e compreensão de uma pessoa para outra. Se não houver compreensão, não ocorre a comunicação e ainda, se uma pessoa transmitir uma mensagem e esta não for compreendida pela outra pessoa, a comunicação não se realizou. Na maior parte das organizações e neste departamento, ouve-se regularmente afirmações como a que se segue: “A nota de encomenda não seguiu, porque não me disseram que era urgente”, esta é uma falha de comunicação muito regular ao qual se deve ter atenção no dia-à-dia da empresa neste departamento (Donnelly, Gibson, & Ivancevich, 2000).

#### 4.1.2. Departamento de Faturação

No departamento de faturação exerceu diversas funções como emissão de faturas e faturas proforma, notas de crédito e débito, emissão e integração de guias de transporte com a Autoridade Tributária, guias de remessa, envio de faturas por email aos clientes e da respetiva correspondência destas funções, e ainda, neste departamento, a organização e arquivação dos diversos modelos de faturação.

Como referido anteriormente, a Prisca-Alimentação, S.A. ao longo dos anos de evolução empresarial, fundou empresas no grupo permitindo assim o aumento das vendas, com a empresa Sabores e Bem Receber, Lda., a empresa Hesperia, Flavors and Consulting, SL. com sede em Espanha e a loja Agostinho Fonseca dos Santos, como também, a produção da própria matéria prima pela Agrobacorinho, Lda. Para além do processo de faturação da Prisca-Alimentação, S.A. é ainda necessário realizar a faturação entre empresas do grupo, uma vez que vendem e compram produtos umas às outras de modo a complementar a produção. Contudo, a faturação do grupo é toda realizada nos escritórios da Prisca-Alimentação, S.A.

A administração de uma empresa exige muitos esforços que vão além de vender ou comprar um produto ou serviço. Um deles é conhecer o procedimento indispensável ao bom funcionamento da empresa: a faturação. A fatura garante ao cliente comprovar a efetividade do negócio, mais do que isso, é um registo da transação comercial para a

Autoridade Tributária de Portugal, que vai cobrar impostos a partir dos valores representados nesse documento.

De um modo geral, a faturação pode ocorrer de duas formas: emissão de fatura proforma e emissão de fatura. Caso a empresa apresente faturas proforma, uma vez que são produtos, relativamente à empresa recetora, estas serão a primeira fase do ciclo de faturação, caso contrário o primeiro passo será a emissão da fatura.

Para além da fatura, em Portugal, as notas de crédito e débito, as guias de transporte e as guias de remessa, são também um documento importante para a gestão financeira da empresa sendo incluídas no ficheiro SAF-T. O ficheiro SAF-T é um ficheiro que, num formato normalizado XML, reúne toda a documentação fiscalmente relevante de uma empresa relativa a um determinado período de tempo.

Após uma fatura incorreta ou uma devolução do produto ou serviço prestado ao cliente, é necessário a emissão de uma nota de crédito. Já as notas de débito devem ser emitidas para retificar o valor cobrado em uma fatura, permitindo que o vendedor do produto ou prestador de serviço corrija o preço e receba a diferença.

As guias de transporte são documentos fiscais necessários quando ocorre uma transferência do produto ou material da empresa que seja necessário para a produção, e devem acompanhá-lo em todo o trajeto. Enquanto as guias de transporte são exclusivas para produtos, sendo estas semelhantes, as guias de remessa também servem para prestação de serviços.

Antes de emitir a fatura ou outro qualquer documento de faturação, é importante conferir todos os dados do cliente, uma vez que a legislação tributária não permite alterá-lo após ser emitido. Mesmo que este seja cancelado e o imposto sobre o valor acrescentado (IVA) referente a ele não seja considerado, o documento entrará nos registos do ficheiro SAF-T, mas não há preocupação, uma vez que não há penalidades para a empresa nem cobrança de imposto. No caso de ser uma fatura, e esta não ser enviada ao cliente, é necessário a emissão de uma nota de crédito interna de modo a anular a fatura. Contudo, se a fatura foi enviada ao cliente deve-se emitir uma nota de crédito com o mesmo valor da fatura e enviar ao cliente. Após a emissão da nota de crédito deve-se emitir uma nova fatura.





## CONCLUSÃO

O estágio curricular é o fim de um ciclo importante no processo de desenvolvimento e aprendizagem, uma vez que promove oportunidades de conhecer e praticar conteúdos lecionados nas unidades curriculares, proporcionando desta forma, a aquisição de conhecimentos e atitudes relacionadas com a área de estudo no contexto profissional. Após a realização deste estágio, concluiu-se que este permitiu complementar o conhecimento adquirido ao longo dos três anos curriculares da licenciatura com o ambiente de trabalho, permitiu também adquirir instrumentos de preparação e inserção no mercado de trabalho.

Segundo o FIPA (2018), a indústria de alimentos é a maior indústria de transformação da Europa, o maior empregador e um dos principais *players* da economia, no entanto, o setor deve intensificar os seus esforços, particularmente em termos de comércio e inovação.

Com o aumento do estilo de vida saudável praticado pelos consumidores, espera-se dia após dia que a indústria disponibilize produtos alimentares saudáveis, amigos do ambiente, transparentes na informação nutricional e respeitadores dos direitos sociais das pessoas que trabalham em toda a cadeia de produção, é baseado neste contexto, que a Prisca-Alimentação, S.A. procura atuar, proporcionando aos seus clientes e consumidores produtos saudáveis e de qualidade.

A Prisca-Alimentação, S.A. é uma empresa de sucesso e reconhecimento a nível nacional, procura inovar e proporcionar sabores tendo como principal objetivo a satisfação dos consumidores e destaque da concorrência, tanto ao nível de charcutaria como de compotas e doces. Consequentemente, é visível um volume de vendas bastante generoso, que se deve também ao aumento de exportações dos produtos, motivando a empresa a investir em novos produtos de qualidade e de requinte.

O objetivo principal deste relatório consistiu na descrição e análise das atividades desenvolvidas ao longo das 400 horas de estágio. As atividades descritas no plano de estágio foram realizadas e concluídas com sucesso e aproveitamento, contudo, as atividades exercidas apresentaram maior enfoque no departamento de vendas e de faturação.

Após a conclusão do estágio, verifico que este permitiu-me adquirir experiência e profissionalismo e proporcionou-me a entrada para o mercado de trabalho, concluindo assim, que o balanço final do estágio foi extremamente positivo e enriquecedor.

## BIBLIOGRAFIA

- Antunes, J. (julho de 2008). Contabilidade. *O Capital Próprio*, p. 2. Obtido de [https://www.occ.pt/downloads/files/1213978435\\_32e33\\_contabilidade.pdf](https://www.occ.pt/downloads/files/1213978435_32e33_contabilidade.pdf)
- Banco de Portugal. (26 de Março de 2018). *Análise setorial das indústrias alimentares 2012-2016*. Obtido em 2018 de setembro de 2018, de [https://www.bportugal.pt/sites/default/files/anexos/documentos-relacionados/nie\\_estudo\\_4\\_2011.pdf](https://www.bportugal.pt/sites/default/files/anexos/documentos-relacionados/nie_estudo_4_2011.pdf)
- Barret, R. (2000). *Libertando a Alma da Empresa: como transformar a organização numa entidade viva*. São Paulo: Cultrix.
- Casa da Prisca. Obtido em 25 de agosto de 2018, de <http://www.casadaprisca.com/index.php/pt/historial>
- Chiavenato, I. (2000). *Administração nos Novos Tempos* (6ª ed.). Rio de Janeiro: Campus.
- Chiavenato, I. (2004). *Teoria Geral da Administração*. Rio de Janeiro: Campus.
- Costa, E. A. (2007). *Gestão estratégica, da empresa que temos para a empresa que queremos* (2ª ed.). São Paulo: Saraiva.
- Drucker, P. (2003). *A Administração na Próxima Sociedade*. Brasil: Nobel.
- *Evolução das Exportações e Importações*. Obtido em 24 de setembro de 2018, de <https://www.fipa.pt/estatisticas/exportacoes-e-importacoes-industria-alimentar>



- *Ficha de Comércio Externo – Indústrias Alimentares e de Bebidas.* (22 de setembro de 2018). Obtido de <http://www.dgae.gov.pt/documentacao/estatisticas/fichas-de-comercio-externo.aspx>
- *Ficha Tecido Empresarial – Indústrias Alimentares e de Bebidas.* (s.d.). Obtido em 22 de setembro de 2018, de <http://www.dgae.gov.pt/documentacao/estatisticas/fichas-de-tecido-empresarial.aspx>
- James H. Donnelly, J., Gibson, J. L., & Ivancevich, J. M. (2000). *Administração: Princípios de Gestão Empresarial* (10ª ed.). Amadora: McGRAW-HILL .
- Kotler, P. (2000). *Administração de Marketing* (10 ed.). São Paulo: Campus.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2005). *Administração de Marketing* (12ª ed.). São Paulo: Pearson.
- Neves, J. C. (1989). *Análise Financeira: métodos e técnicas* (3ª ed.). Lisboa: Texto.
- Oliveira, D. d. (2010). *Planejamento Estratégico: conceitos, metodologia e práticas* (14ª ed.). São Paulo: Atlas.
- Oliveira, R. N. (2005). *Marcas Próprias* (1ª ed.). São Paulo: Brasport.
- PNPAS. (2018). Obtido em 13 de setembro de 2018, de <http://www.alimentacaosaudavel.dgs.pt/pnpas/objetivos/>
- Porter, M. (1986). *Vantagem competitiva: criando e sustentando um desempenho superior* (14ª ed.). Rio de Janeiro: Campus.
- Queiroz, P. (16 de Fevereiro de 2018). *Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares.* Obtido em 24 de setembro de 2018, de FIPA: <https://www.fipa.pt/newsletters/?id=247>
- Sage. Obtido em 29 de setembro de 2018, de <http://www.sage.pt/header/sobrenos/empresa>



# ANEXOS

## Anexo 1: Prisca-Alimentação, S.A.: Demonstração de Resultados 2016

03-A DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS POR NATUREZAS - Períodos de 2010 e seguintes			
RENDIMENTOS E GASTOS		PERÍODOS	
		N	N-1
		(1)	(2)
A5001	Vendas e serviços prestados (N, S, M)	8.277.481,53	
A5002	Subsídios à exploração (N, S, M)	117.683,82	
A5003	Ganhos/perdas imputados de subsidiárias, associadas e empreendimentos conjuntos (N, S)	5.390,30	
A5004	Variação nos inventários da produção (N, S, M)	-91.658,03	
A5005	Trabalhos para a própria entidade (N, S, M)		
A5006	Custo das mercadorias vendidas e das matérias consumidas (N, S, M)	4.827.421,63	
A5007	Fornecimentos e serviços externos (N, S, M)	2.317.627,13	
A5008	Gastos com o pessoal (N, S, M)	778.779,12	
A5009	Imparidade de inventários (perdas/reversões) (N, S)		
A5010	Imparidade de dívidas a receber (perdas/reversões) (N, S)		
A5011	Provisões (aumentos/reduções) (N, S, M)		
A5012	Imparidade de investimentos não depreciáveis/amortizáveis (perdas/reversões) (N, S)		
A5013	Outras imparidades (perdas/reversões)/Imparidades (perdas/reversões) (utilização exclusiva pelas pequenas entidades e microentidades) (S, M)		
A5014	Aumentos/reduções de justo valor (N, S)		
A5015	Outros rendimentos e ganhos (N, S, M)	339.627,30	
A5016	Outros gastos e perdas (N, S, M)	57.650,81	
A5017	Resultado antes de depreciações, gastos de financiamento e impostos (A5001 + A5002 + ... + A5005 - A5006 - ... - A5013 + A5014 + A5015 - A5016) (N, S, M)	667.046,23	0,00
A5018	Gastos/reversões de depreciação e de amortização (N, S, M)	403.214,01	
A5019	Imparidade de investimentos depreciáveis/amortizáveis (perdas/reversões) (N, S)		
A5020	Resultado operacional (antes de gastos de financiamento e impostos) (A5017 - A5018 - A5019) (N, S, M)	263.832,22	0,00
A5021	Juros e rendimentos similares obtidos (N, S, M)		
A5022	Juros e gastos similares suportados (N, S, M)	38.194,44	
A5023	Resultado antes de impostos (A5020 + A5021 - A5022) (N, S, M)	225.637,78	0,00
A5024	Imposto sobre o rendimento do período (N, S, M)	49.888,84	
A5025	Resultado líquido do período (A5023 - A5024) (N, S, M)	175.748,94	0,00
A5026	Resultado das actividades descontinuadas (líquido de impostos) incluído no resultado líquido do período (N, S)		



## Anexo 2: Prisca-Alimentação, S.A.: Balanço 2016

04-A		BALANÇO - Períodos de 2010 e seguintes		
ACTIVO		PERÍODOS		
		N	N-1	
Activo não corrente		(1)	(2)	
A5101	Activos fixos tangíveis (N, S, M)	2.992.082,86		
A5102	Propriedades de investimento (N, S)			
A5103	Goodwill (N, S)			
A5104	Activos intangíveis (N, S, M)			
A5105	Activos biológicos (N, S)			
A5106	Participações financeiras - método da equivalência patrimonial (N, S)	81.884,59		
A5107	Participações financeiras - outros métodos (N, S)	12.796,12		
A5108	Accionistas/sócios (N, S, M)			
A5109	Outros activos financeiros (N, S)			
A5110	Activos por impostos diferidos (N, S)	9.846,82		
A5111	Investimentos financeiros (utilização exclusiva pelas pequenas entidades e microentidades) (S, M)			
A5112	SOMA	3.096.610,39		0,00
Activo corrente				
A5113	Inventários (N, S, M)	1.561.471,45		
A5114	Activos biológicos (N, S)			
A5115	Clientes (N, S, M)	2.656.537,29		
A5116	Adiantamentos a fornecedores (N, S)			
A5117	Estado e outros entes públicos (N, S, M)	34.610,54		
A5118	Accionistas/sócios (N, S)			
A5119	Outras contas a receber (N, S)	178.234,42		
A5120	Diferimentos (N, S, M)	27.939,10		
A5121	Activos financeiros detidos para negociação (N, S)			
A5122	Outros activos financeiros (N, S)			
A5123	Activos não correntes detidos para venda (N, S)			
A5124	Outros activos correntes (M)			
A5125	Caixa e depósitos bancários (N, S, M)	51.035,33		
A5126	SOMA	4.509.828,13		0,00
A5127	TOTAL DO ACTIVO	7.606.438,52		0,00
CAPITAL PRÓPRIO E PASSIVO				
CAPITAL PRÓPRIO				
A5128	Capital realizado (N, S, M)	751.000,00		
A5129	Ações (quotas) próprias (N, S)			
A5130	Outros instrumentos de capital próprio (N, S, M)	141.000,00		
A5131	Prémios de emissão (N, S)			
A5132	Reservas legais (N, S, M)	72.000,00		
A5133	Outras reservas (N, S, M)	1.142.479,53		
A5134	Resultados transitados (N, S, M)	-1.093,94		
A5135	Ajustamentos em activos financeiros (N, S)	-6.431,27		
A5136	Excedentes de revalorização (N, S)			
A5137	Outras variações no capital próprio (N, S, M)	452.145,27		
A5138	SOMA	2.551.099,59		0,00
A5139	Resultado líquido do período (N, S, M)	175.748,94		
A5140	Dividendos antecipados (N, S, M)			
A5141	TOTAL DO CAPITAL PRÓPRIO	2.726.848,53		0,00
PASSIVO				
Passivo não corrente				
A5142	Provisões (N, S, M)	500,00		
A5143	Financiamentos obtidos (N, S, M)	1.059.765,31		
A5144	Responsabilidades por benefícios pós-emprego (N, S)			
A5145	Passivos por impostos diferidos (N, S)			
A5146	Outras contas a pagar (N, S, M)	120.190,48		
A5147	SOMA	1.180.455,79		0,00
Passivo corrente				
A5148	Fornecedores (N, S, M)	2.232.528,16		
A5149	Adiantamentos de clientes (N, S)			
A5150	Estado e outros entes públicos (N, S, M)	159.606,62		
A5151	Accionistas/sócios (N, S)			
A5152	Financiamentos obtidos (N, S)	871.201,02		
A5153	Outras contas a pagar (N, S)	435.798,40		
A5154	Diferimentos (N, S, M)			
A5155	Passivos financeiros detidos para negociação (N, S)			
A5156	Outros passivos financeiros (N, S)			
A5157	Passivos não correntes detidos para venda (N, S)			
A5158	Outros passivos correntes (M)			
A5159	SOMA	3.699.134,20		0,00
A5160	TOTAL DO PASSIVO	4.879.589,99		0,00
A5161	TOTAL DO CAPITAL PRÓPRIO E DO PASSIVO	7.606.438,52		0,00



### Anexo 3: Prisca-Alimentação, S.A: Demonstração de Resultados 2017

03-A		DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS POR NATUREZAS - Periodos de 2010 e seguintes		
RENDIMENTOS E GASTOS		PERÍODOS		
		N		N-1
		(1)	(2)	
A5001	Vendas e serviços prestados	(N, S, M)	8.924.273,84	
A5002	Subsídios à exploração	(N, S, M)	99.653,36	
A5003	Ganhos/perdas imputados de subsidiárias, associadas e empreendimentos conjuntos	(N, S)	4.768,21	
A5004	Variação nos inventários da produção	(N, S, M)	85.861,15	
A5005	Trabalhos para a própria entidade	(N, S, M)		
A5006	Custo das mercadorias vendidas e das matérias consumidas	(N, S, M)	5.316.777,30	
A5007	Fornecimentos e serviços externos	(N, S, M)	2.539.496,87	
A5008	Gastos com o pessoal	(N, S, M)	826.196,16	
A5009	Imparidade de inventários (perdas/reversões)	(N, S)		
A5010	Imparidade de dívidas a receber (perdas/reversões)	(N, S)	-3.026,65	
A5011	Provisões (aumentos/reduções)	(N, S, M)		
A5012	Imparidade de investimentos não depreciáveis/amortizáveis (perdas/reversões)	(N, S)		
A5013	Outras imparidades (perdas/reversões)/Imparidades (perdas/reversões) (utilização exclusiva pelas pequenas entidades e microentidades)	(S, M)		
A5014	Aumentos/reduções de justo valor	(N, S)		
A5015	Outros rendimentos e ganhos	(N, S, M)	224.321,03	
A5016	Outros gastos e perdas	(N, S, M)	59.426,93	
A5017	<b>Resultado antes de depreciações, gastos de financiamento e impostos (A5001 + A5002 + ... + A5005 - A5006 - ... - A5013 + A5014 + A5015 - A5016)</b>	(N, S, M)	600.006,98	0,00
A5018	Gastos/reversões de depreciação e de amortização	(N, S, M)	429.084,40	
A5019	Imparidade de investimentos depreciáveis/amortizáveis (perdas/reversões)	(N, S)		
A5020	<b>Resultado operacional (antes de gastos de financiamento e impostos) (A5017 - A5018 - A5019)</b>	(N, S, M)	170.922,58	0,00
A5021	Juros e rendimentos similares obtidos	(N, S, M)		
A5022	Juros e gastos similares suportados	(N, S, M)	41.784,23	
A5023	<b>Resultado antes de impostos (A5020 + A5021 - A5022)</b>	(N, S, M)	129.138,35	0,00
A5024	Imposto sobre o rendimento do período	(N, S, M)	20.035,29	
A5025	<b>Resultado líquido do período (A5023 - A5024)</b>	(N, S, M)	109.103,06	0,00
A5026	Resultado das actividades descontinuadas (líquido de impostos) incluído no resultado líquido do período	(N, S)		





## Anexo 4: Prisca – Alimentação, S.A.: Balanço 2017

04-A		BALANÇO - Períodos de 2010 e seguintes	
ACTIVO		PERÍODOS	
Activo não corrente		N (1)	N-1 (2)
A5101	Activos fixos tangíveis (N, S, M)	3.176.932,56	
A5102	Propriedades de investimento (N, S)		
A5103	Goodwill (N, S)		
A5104	Activos intangíveis (N, S, M)		
A5105	Activos biológicos (N, S)		
A5106	Participações financeiras - método da equivalência patrimonial (N, S)	86.652,80	
A5107	Participações financeiras - outros métodos (N, S)	20.454,56	
A5108	Accionistas/sócios (N, S, M)		
A5109	Outros activos financeiros (N, S)		
A5110	Activos por impostos diferidos (N, S)	9.846,82	
A5111	Investimentos financeiros (utilização exclusiva pelas pequenas entidades e microentidades) (S, M)		
A5112	SOMA	3.293.886,74	0,00
Activo corrente			
A5113	Inventários (N, S, M)	1.898.576,32	
A5114	Activos biológicos (N, S)		
A5115	Clientes (N, S, M)	2.613.142,68	
A5116	Adiantamentos a fornecedores (N, S)		
A5117	Estado e outros entes públicos (N, S, M)	45.975,94	
A5118	Accionistas/sócios (N, S)		
A5119	Outras contas a receber (N, S)	704.262,64	
A5120	Diferimentos (N, S, M)	26.708,01	
A5121	Activos financeiros detidos para negociação (N, S)		
A5122	Outros activos financeiros (N, S)		
A5123	Activos não correntes detidos para venda (N, S)		
A5124	Outros activos correntes (M)		
A5125	Caixa e depósitos bancários (N, S, M)	37.141,31	
A5126	SOMA	5.325.806,90	0,00
A5127	<b>TOTAL DO ACTIVO</b>	<b>8.619.693,64</b>	<b>0,00</b>
CAPITAL PRÓPRIO E PASSIVO			
CAPITAL PRÓPRIO			
A5128	Capital realizado (N, S, M)	751.000,00	
A5129	Ações (quotas) próprias (N, S)		
A5130	Outros instrumentos de capital próprio (N, S, M)	141.000,00	
A5131	Prémios de emissão (N, S)		
A5132	Reservas legais (N, S, M)	82.000,00	
A5133	Outras reservas (N, S, M)	1.142.479,53	
A5134	Resultados transitados (N, S, M)	161.414,95	
A5135	Ajustamentos em activos financeiros (N, S)	-6.431,27	
A5136	Excedentes de revalorização (N, S)		
A5137	Outras variações no capital próprio (N, S, M)	792.562,32	
A5138	SOMA	3.064.025,53	0,00
A5139	Resultado líquido do período (N, S, M)	109.103,06	
A5140	Dividendos antecipados (N, S, M)		
A5141	<b>TOTAL DO CAPITAL PRÓPRIO</b>	<b>3.173.128,59</b>	<b>0,00</b>
PASSIVO			
Passivo não corrente			
A5142	Provisões (N, S, M)	500,00	
A5143	Financiamentos obtidos (N, S, M)	1.400.891,97	
A5144	Responsabilidades por benefícios pós-emprego (N, S)		
A5145	Passivos por impostos diferidos (N, S)		
A5146	Outras contas a pagar (N, S, M)	210.681,08	
A5147	SOMA	1.612.073,05	0,00
Passivo corrente			
A5148	Fornecedores (N, S, M)	2.658.778,21	
A5149	Adiantamentos de clientes (N, S)	290,96	
A5150	Estado e outros entes públicos (N, S, M)	171.843,82	
A5151	Accionistas/sócios (N, S)		
A5152	Financiamentos obtidos (N, S)	714.236,96	
A5153	Outras contas a pagar (N, S)	289.342,05	
A5154	Diferimentos (N, S, M)		
A5155	Passivos financeiros detidos para negociação (N, S)		
A5156	Outros passivos financeiros (N, S)		
A5157	Passivos não correntes detidos para venda (N, S)		
A5158	Outros passivos correntes (M)		
A5159	SOMA	3.834.492,00	0,00
A5160	<b>TOTAL DO PASSIVO</b>	<b>5.446.565,05</b>	<b>0,00</b>
A5161	<b>TOTAL DO CAPITAL PRÓPRIO E DO PASSIVO</b>	<b>8.619.693,64</b>	<b>0,00</b>



## Anexo 5: Sistema de Gestão da Segurança Alimentar: TÜVRheinland

**ZERTIFIKAT CERTIFICADO CERTIFICATE CERTIFICAT**

**O Organismo de Certificação TÜV Rheinland Portugal, Lda.**

Certifica que a empresa

**Salsicharia Trancosense, Lda.**  
Av. Das Industrias, n.º1  
6420-231 Trancoso Guarda

implementou e aplica um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar para

**Produção e comercialização de charcutaria, doces de fruta, compota e pastas.  
Produção e comercialização de doces regionais.  
Embalamento e comercialização de mel e pólen.  
Entrepósito de produtos regionais**

Através de uma auditoria realizada, com o relatório nº **3 05 07015** em **27/05/2011**  
Verificou-se o cumprimento dos requisitos da norma

**NP EN ISO 22000:2005**

Este certificado é válido de **16/09/2011** até **25/05/2014**  
Nº de registo do certificado **3 05 07015**

Lisboa, 16-09-2011  
Local, Data

  
Fernando Lmares  
General Manager  
TÜV Rheinland Portugal, Lda.

A validade deste certificado pode ser confirmada através da consulta do site [www.tuvdotcom.com](http://www.tuvdotcom.com)

TÜV Rheinland Portugal  
Edifício Zenith (Arquiparque)  
Telf.: +351 21 413 70 40  
Fax: +351 21 413 70 45 / 46  
[www.tuv.pt](http://www.tuv.pt)