

# CAPÍTULO 02 – ANDAMENTO DO PROJETO BÁSICO AMBIENTAL DO COMPONENTE INDÍGENA

Anexo 7.2-72 Memórias de campo quanto á orientação da gestão das cantinas comunitárias – TI Kuruaya







## Plano Básico Ambiental do Componente Indígena - PBA/CI

## Programa de Atividades Produtivas - PAP

### MEMÓRIA DE CAMPO-CANTINEIRO

Objetivo da Viagem: Entrega dos materiais de expedientes para cantina e treinamentos do cantineiro da aldeia Irinapane, quanto à gestão financeira da cantina, inventários dos produtos existentes na cantina e orientações quanto à gestão/armazenamento dos produtos na cantina.

TI: Kuruaya

Aldeia (s): Irinapane

Data: 09/02/2016

Transporte: voadeira com motor 70

Equipe:

Joielan Xipaia dos Santo

Alex Soares de Souza

#### Atividades Realizadas:

As atividades de orientações da cantina realizada no dia 09 de fevereiro de 2016, foram feitas com o cantineiro Lourimar Kuruaya através conversas informais na própria casa do cantineiro onde o mesmo reservou dois quartos da sua residência para guardar as mercadorias da cantina, pois a comunidade não tem cantina e o paiol não oferece estrutura guardar os produtos, pois não apresenta nenhuma segurança. Pela parte da manhã a equipe técnica solicitou que o cantineiro explicasse como fazia as anotações nos livros caixa e como fazia o controle das mercadorias. Após isso a equipe técnica constatou que as anotações estão sendo feitas de maneira corretas que o cantineiro é bem entendido. Não houve nenhuma falha de anotações e nem falhas de organização das notas. Diante disso a equipe orientou mais sobre a entrega dos novos blocos de notas; mas ele já tinha conhecimento de tudo, pois é um cantineiro que sempre participa dos treinamentos realizados pelo Instituto Socioambiental-ISA. Então foram realizadas as orientações de acordo com os blocos de notas que a equipe entregou. Após isso a equipe técnica junto com o cantineiro também realizou o levantamento da nova demanda de produtos para a cantina para a reposição no mês de Março, pois tinha algumas coisas que já estavam poucas e lavando em consideração que esse ano vão coletar castanha na aldeia Irinapāne 19 familias e que a maioria ainda não tinha feito compras na cantina. Após esse breve diagnóstico a equipe e o cantineiro realizaram o inventário de todos produtos existentes para a averiguação dos prazos de validade e as condições de armazenamento.

Alex Sours de Muza





No primeiro momento a equipe realizou junto com o cantineiro, todo o inventário dos produtos que tinham nos dois quartos usados provisoriamente como cantina, para verificação de produtos com data de validade vencida, perdas por ataques de roedores entre outros animais. Após toda essa análise a equipe realizou um balanço geral da cantina para ter uma base de como está a situação financeira em relação aos números de fiados, que chegou em torno de R\$ 2000,00, onde a equipe orientou o cantineiro a fazer cobrança gradual e conscientização da importância de todos quitarem seus débitos, pois com esse valor a cantina terá maior capital de giro e possibilidade de vender mercadoria ao longo do ano e de comprar outros produtos da própria comunidade, como é o caso da farinha, mas isso só é possível se a cantina estiver um alto capital de giro. Essas orientações foram passadas pela equipe técnica tanto para o cantineiro como para os castanheiros atravês de conversas informais.

Em relação aos números de perdas de produtos e erros de anotações não houve, pois a mercadoria tinha chegado na comunidade a pouco tempo. Depois desse balanço dos produtos existentes na cantina. A equipe entregou para o cantineiro Lourimar quatro blocos de notas e orientou o mesmo como devia fazer as anotações em cada um dos blocos.

1-Bloco: controle de mercadoria na cantina: o cantineiro recebeu os blocos e através do uso do flipe chat a equipe explicou como ele devia fazer as anotações: primeiro as descrições dos produtos, quantidades, nome da pessoa que comprou se foi em dinheiro, castanha ou fiado e por último colocar a data que a pessoa realizou a compra. Se foi fiado o cantineiro foi orientado para solicitar que o cliente assine na nota que comprou só para o controle da cantina.

2- Bloco: controle do estoque da castanha no paiol: nesse bloco a equipe orientou ao cantineiro que escrevesse as seguintes informações toda vez que entrar castanha no paiol: os nomes dos castanheiros, quais os piques que coletaram e quantas caixas de castanha tirou de cada pique e se esses piques são próximos da aldeia. A equipe explicou para o cantineiro a importância dessas informações, pois são valiosas para o mapeamento do potencial produtivo por safra, onde muitas vezes um pique tem bastante castanha, mas devido a distância acaba não sendo aproveitado e com essas informações a equipe técnica irá fazer uma avaliação das quantidades de áreas que estão sendo exploradas pela comunidade e se tem necessidade de outras áreas novas. Essa avaliação foi proposta pela equipe técnica para junho quando houver o balanço final da cantina para essa safra de castanha de 2016.

Alu Soare de Sous





3- bloco: de fluxo de caixa, a equipe orientou que nesse bloco só é para o controle de dinheiro da cantina ou seja, todo o gasto e ganho de dinheiro da cantina durante toda a safra. O cantineiro irá anotar quanto de dinheiro saiu do caixa da cantina e informar para qual finalidade foi gasto. Da mesma forma quando entrar dinheiro no caixa da cantina, o que vendeu e qual a quantidade de produto.

4- Bloco de recibo de compra e venda de castanha em três vias; nesse bloco o cantineiro irá preencher uma via com a quantidade de saca de castanha que esta enviado para Altamira, onde esse bloco tem folhas carbonadas, ou seja, só é preciso preencher uma, pois as duas últimas vias já são copias. Uma via fica na cantina, a segunda via é entregue ao encarregado ou responsável pelo transporte da castanha até a cidade e última via segue com a carga até a cidade de Óbidos, o destino final da carga para ser entregue à empresa Brasil Amazon Nuts.

A segunda orientação repassada pelos técnicos ao cantineiro foi sobre o armazenamento das caixas de castanha no paíol. O cantineiro medirá 5 latas de castanha e depois colocará em sacos de fibras de 60k que tem capacidade para duas caixas e meia de castanha, que é vendido da cantina para a empresa Wickbold em unidade de hectolitro, ou seja, a cada cinco lata de castanha o que vale a duas caixas e meia de castanha que a cantina vende para a empresa Wickbold no valor de R\$ 175, 00 no hectolitro, Enquanto que a cantina compra a castanha dos castanheiros na unidade de caixa no valor de R\$ 70,00, mas isso depende dos acordos de cada comunidade.

Foi repassado pelos técnicos ao cantineiro que durante a compra das castanhas dos coletores, sempre será extrapolado o volume da caixa de castanha, pois durante a secagem das castanhas ocorre perca de volume, e da mesma forma assim como recomendado pela empresa compradora Wickbold, os sacos de castanha deverão seguir a mesma extrapolação, já que após a armazenamento a castanha ainda perde certo volume. Outras orientações ao cantineiro foram em relação as identificações dos volumes de sacos de castanha para o transporte até a cidade de Altamira, pois todos os sacos seguirão identificados com o nome da TI e o nome da aldeia.

A terceira orientação ao cantineiro foi quanto a armazenagem dos produtos, onde a equipe técnica repassou como devem ser armazenados os produtos; sempre colocando os materiais de limpeza para um lado separando dos produtos alimentício, isso se estivesse um espaço improvisado, para ser usado como cantina, mas como as mercadorias ficam em um quarto da própria residência do cantineiro ficou dificil fazer essa separação, mas a equipe orientou o cantineiro de acordo com a necessidade do local, Também foram propostos pela equipe técnica um calendário de atendimentos para as vendas de mercadorias e uma tabela com os preços unitários dos produtos com 30%, uma vez que não tem espaço suficiente para os produtos ficarem em prateleiras com os preços na própria mercadoria. Em relação a proposta dos dias de atendimentos foi uma observação da equipe levando em consideração que o cantineiro precisa

Der Joursde Son





trabalhar na roça e na coleta de castanha. Então a equipe técnica e o cantineiro acertaram que os días de atendimentos serão às sextas-feiras, sábado e domingo pela manhã ou no fim da tarde, onde esses horários ficaram fixados na escola e na farmácia da aldeia, que são locais de maior movimentação na comunidade. Outra data proposta pela equipe técnica foi o balanço de toda a mercadoria e a relação de produtos com datas próximas de vencer. Então ficou acertado com o cantineiro que a cada 30 días de cada mês ele irá descrever as mercadorias que foram vendidas e os meses que fará isso serão março, abril e maio, pois junho ficou combinado para fazer o balanço final junto com a equipe técnica responsável pela atividade de fortalecimento da cantina comunitária.

Outra proposta da equipe técnica foi em relação abertura de novos piques e limpeza dos piques atuais da comunidade. A equipe técnica responsável ação do fortalecimento das cantinas comunitárias idealizou um bloco de controle do estoque da castanha e explicou ao cantineiro como devia fazer as anotações. As informações a serem descritas são os nomes dos castanheiros, os nomes de todos os piques que coletaram, quantas caixas de castanha tiraram de cada pique e em qual data que entraram se for no caso para igarapé. Vale lembrar que a limpeza de piques e abertura de novas áreas de coleta só começam a partir de agosto, pois nesse mês as árvores de castanha perdem todas as folhas, sendo mais fácil a identificação e localização de novos castanhais. Essa proposta foi aceita pelo cantineiro, pois assim dar para ter uma noção até de qual familia coletou mais a cada safra.

A equipe técnica sugeriu ao cantineiro que a data de construção da cantina pudessem ficar na mesma época que irão construir os aviários nas outras aldeia da rota irri, pois assim aproveitaria a mesma logística de transporte para trazer os materiais de construção. O cantineiro e os castanheiros aceitaram essa opção, A equipe perguntou se a comunidade já tinha escolhido o local para a construção da cantina, então o cantineiro informou a equipe técnica que seria próximo da casa do cacique Joao Lopes, pois a comunidade decidiu aproveitar esse espaço para a construção da cantina, uma vez que fica próximo da farmácia e também da casa do cantineiro, onde o mesmo pode está controlando melhor esse espaço. A equipe foi ao local destinado a construção da cantina e tirou a coordenada de localização do espaço.

A equipe técnica intermediou os acordos entre o cantineiro e os castanheiros de compra e venda das caixas de castanha, onde foi decidido que a caixa da castanha será comprada a dinheiro pelo cantineiro no valor de R\$ 55,00 a caixa, a troco (trocar a castanha por produtos na cantina), será comprada pelo mesmo valor de R\$ 55,00. A cantina tem atualmente R\$ 1600 ,00 em caixa disponível para compra de castanha, e possuem em estoque cerca de R\$ 8783,96 em mercadoria, onde pretendem receber em março reposição de mercadorias pelo fornecimento trimestral. Em relação a porcentagem que o cantineiro irá ganhar por esse trabalho ficou definido pelos os castanheiros presentes na conversa com a equipe

Aly some de say





responsável pela atividade, que a cada caixa de castanha vendida o cantineiro ganharia R\$ 5,00 isso após o fim da safra/2016.

Assinatura da Liderança ou cantineiro	Sauja hogueira
Assinatura do (s) técnico (s)  Joielan Tipaia	des Sontes





## Plano Básico Ambiental do Componente Indígena – PBA/CI Programa de Atividades Produtivas – PAP

### MEMÓRIA DE CAMPO-CANTINEIRO

Objetivo da Viagem: Entrega dos blocos de anotações para cantina e orientação ao cantineiro da aldeia Curuatxe, quanto à gestão financeira da cantina, inventários dos produtos existentes na cantina e orientações quanto à gestão/armazenamento dos produtos na cantina.

TI: Kuruaya Aldeia (s): Curuatxe

Data: 15/02/2016 Transporte: voadeira com motor 70 HP SUZUKI

Equipe:

Joielan Xipaia dos Santo

Alex Soares de Souza

#### Atividades Realizadas:

As atividades de orientações da cantina realizada no dia 15 de fevereiro de 2016, foram feitas com o cantineiro João Luiz Kuruaya através conversas informais na casa da escola da aldeia, pois a comunidade não tem cantina e nem paiol para armazenar castanha. Os produtos da cantina ficam na própria casa do cantineiro em um quarto que o mesmo reservou para guardar esses produtos até a comunidade possuir uma cantina adequada. Pelo período da manhã a equipe técnica solicitou que o cantineiro explicasse como faziam as anotações nos livros caixa e como faziam o controle das mercadorias. Após isso a equipe técnica constatou que as anotações estão sendo feitas de maneira corretas que o cantineiro é bem entendido. Não houve nenhuma falha de anotações e nem falhas de organização das notas. Diante disso a equipe orientou mais sobre a entrega dos novos blocos de notas, mas ele já tinha conhecimento de tudo, pois è um cantineiro que sempre participa dos treinamentos realizados pelo Instituto Socioambiental-ISA. Então foram realizadas as orientações de acordo com os blocos de notas que a equipe entregou. Após isso a equipe técnica junto com o cantineiro também realizou o levantamento da nova demanda de produtos para a cantina para a reposição no mês de Março, pois tinha alguns produtos que já estavam poucos. Após esse breve diagnóstico a equipe e o cantineiro realizaram o inventário de todos produtos existentes para a averiguação dos prazos de validade e as condições de armazenamento dos produtos.

Files Sours de Sarya





No primeiro momento a equipe realizou junto com o cantineiro todo o inventário dos produtos que tinha cantina, para verificação de produtos com data de validade vencida. Os produtos que tinha na cantina foram comprados no mês de janeiro de 2016 no valor de R\$ 5000,00 (cinco mil reais), sendo R\$ 3000,00 (três mil reais) de recurso próprio da venda das castanhas do ano passado para a empresa Wickbold e R\$ 2000,00 (dois mil reais) do fornecimento trimestral de produtos para a cantina.

Após toda essa análise a equipe realizou um balanço geral da cantina para ter uma base de como está a situação financeira em relação aos números de fiados. Os números de fiados foram insignificativos, pois todos que deviam na cantina quitaram os seus débitos em janeiro 2016. Em conversa com o cantineiro informou para a equipe que houve uma reunião com a comunidade no inicio do ano para saber como la ficar a situação de quem devia, então todos da aldeia foram pagando suas dividas de acordo com o prazo estimulado pelo cantineiro.

Em relação aos números de perdas de produtos e erros de anotações não houve, pois a mercadoria tinha chegado na comunidade a pouco tempo. É além disso o cantineiro faz o controle dos produtos corretamente, anotando tudo o que sai da cantina. Depois desse balanço dos produtos existentes na cantina. A equipe entregou para o cantineiro João Luiz Kuruaya quatro blocos de notas e orientou o mesmo como devia fazer as anotações em cada um dos blocos, pois antes o cantineiro usava para fazer as anotações dois livros caixas, uma usava para anotar os fiados e outro para anotar os produtos comprado à vista. Nesses novos blocos fara essas anotações da seguinte maneira:

1-Bloso: controle de mercadoria na cantina: o cantineiro recebeu os blocos e através do uso do flipe chat a equipe explicou como ele devia fazer as anotações: primeiro as descrições dos produtos, quantidades, nome da pessoa que comprou se foi em dinheiro, castanha ou fiado e por último colocar a data que a pessoa realizou a compra. Se foi fiado o cantineiro foi orientado para solicitar que o cliente assine na nota que comprou só para o controle da cantina.

2- Bloco: controle do estoque da castanha no paiol: nesse bloco a equipe orientou ao cantineiro que escrevesse as seguintes informações toda vez que entrar castanha no paiol: os nomes dos castanheiros, quais os piques que coletaram e quantas caixas de castanha tirou de cada pique e se esses piques são próximos da aldeia. A equipe explicou para o cantineiro a importância dessas informações, pois são valiosas para o mapeamento do potencial produtivo por safra, onde muitas vezes um pique tem bastante castanha, mas devido a distância acaba não sendo aproveitado e com essas informações a equipe técnica irá fazer uma avaliação das quantidades de áreas que estão sendo exploradas pela comunidade e se tem

Alex soars de sanga





necessidade de outras áreas novas. Essa avaliação foi proposta pela equipe técnica para junho quando houver o baianço final da cantina para essa safra de castanha de 2016.

3- bloco: de fluxo de caixa, a equipe orientou que nesse bloco só é para o controle de dinheiro da cantina ou seja, todo o gasto e ganho de dinheiro da cantina durante toda a safra. O cantineiro irá anotar quanto de dinheiro saiu do caixa da cantina e informar para qual finalidade foi gasto. Da mesma forma quando entrar dinheiro no caixa da cantina, o que vendeu e qual a quantidade de produto.

4- Bloco de recibo de compra e venda de castanha em três vias: nesse bloco o cantineiro irá preencher uma via com a quantidade de saca de castanha que esta enviado para Altamira, onde esse bloco tem folhas carbonadas, ou seja, só é preciso preencher uma, pois as duas últimas vias já são copias. Uma via fica na cantina, a segunda via é entregue ao encarregado ou responsável pelo transporte da castanha até a cidade e última via segue com a carga até a cidade de Óbidos, o destino final da carga para ser entregue à empresa Brasil Amazon Nuts.

A segunda orientação repassada pelos técnicos ao cantineiro foi sobre o armazenamento das caixas de castanha no paíol. O cantineiro medirá 5 latas de castanha e depois colocará em sacos de fibras de 60k que tem capacidade para duas caixas e meia de castanha, que é vendido da cantina para a empresa Wickbold em unidade de hectolitro, ou seja, a cada cinco lata de castanha o que vale a duas caixas e meia de castanha que a cantina vende para a empresa Wickbold no valor de R\$ 175, 00 (cento e setenta e cinco reais) no hectolitro. Enquanto que a cantina compra a castanha dos castanheiros na unidade de caixa no valor de R\$ 70,00, (setenta reais) mas isso depende dos acordos de cada comunidade.

Foi repassado pelos técnicos ao cantineiro que durante a compra das castanhas dos coletores, sempre será extrapolado o volume da caixa de castanha, pois durante a secagem das castanhas ocorre perca de volume, e da mesma forma assim como recomendado pela empresa compradora Wickbold, os sacos de castanha deverão seguir a mesma extrapolação, já que após a armazenamento a castanha ainda perde certo volume. Outras orientações ao cantineiro foram em relação as identificações dos volumes de sacos de castanha para o transporte até a cidade de Altamíra, pois todos os sacos seguirão identificados com o nome da TI e o nome da aldeia.

A terceira orientação aos cantineiros foi quanto a armazenagem dos produtos, onde a equipe técnica repassou como devem ser armazenados os produtos: sempre colocando os materiais de limpeza para um lado separando dos produtos alimentício. A equipe observou que o cantineiro já faz esse controle de

Alex some de sauja





armazenagem como também a limpeza do local. O único problema que a comunidade não tem um espaço adequado para armazenar as mercadorias, pois fica na própria casa do cantineiro em um quarto que o mesmo reservou para aguardar os produtos. A equipe não propôs um calendário de atendimento para as vendas de produtos, porque o cantineiro informou que são muito poucas as pessoas na comunidade e que não tem problema de atender todos os dias e mesmo quando ele sai sempre deixa alguém de confiança para anotar os produtos que saiu.

A equipe então sugeriu uma tabela com os preços unitários dos produtos com 15%. Sendo que o cantineiro disse que foi combinado com a comunidade um preço único dos produtos tanto em castanha quanto em dinheiro. Então a equipe técnica fez a tabela de preços com 15% imprimiu e entregou ao cantineiro.

A equipe técnica propôs ao cantineiro o balanço de toda a mercadoria e a relação de produtos com datas próximas de vencer a cada 30 dias de cada mês, onde o mesmo irá descrever as mercadorias que foram vendidas e os meses que fará isso serão março, abril e maio, pois junho ficou combinado para fazer o balanço final junto com a equipe técnica responsável pela atividade de fortalecimento da cantina comunitária.

Outra proposta da equipe técnica foi em relação abertura de novos piques e limpeza dos piques atuais da comunidade. A equipe técnica responsável ação do fortalecimento das cantinas comunitárias idealizou um bloco de controle do estoque da castanha e explicou ao cantineiro como devia fazer as anotações. As informações a serem descritas são os nomes dos castanheiros, os nomes de todos os piques que coletaram, quantas caixas de castanha tiraram de cada pique e em qual data que entraram se for no caso para igarapê. Vale lembrar que a limpeza de piques e abertura de novas areas de coleta só começam a partir de agosto, pois nesse mês as árvores de castanha perdem todas as folhas, sendo mais fácil a identificação e localização de novos castanhais. Essa proposta foi aceita pelo cantineiro, pois assim dar para ter uma noção até de qual familia coletou mais a cada safra

A equipe técnica sugeriu ao cantineiro que la data de construção da cantina pudessem ficur na mesma epoca que irão construir os aviários na aldeia, pois assim aproveitaria a mesma logistica de transporte para trazer os materiais de construção. O cantineiro e os castanheiros aceitaram essa opção. A equipe perguntou se a comunidade já tinha escolhido o local para a construção da cantina, então o cantineiro informou a equipe técnica que sería em uma casa que tinha sido construida para uma familia da aldeia, mas como essa familia resolveu morar em outra casa a comunidade decidiu aproveitar esse espaço para a construção da cantina, uma vez que fica próximo da casa do cantineiro, onde o mesmo pode está controlando melhor esse espaço. A equipe foi ao local destinado a construção da cantina e tirou a coordenada de localização do espaço.

Alu some de saysa





A equipe técnica não intermediou os acordos entre o cantineiro e os castanheiros, porque o cantineiro João Luiz disse para a equipe que quando ele chegou de Altamira no dia 26 de Janeiro fez uma reunião com as famílias e irão coletar castanha e também com toda a comunidade para combinar o preço que seria vendido os produtos da cantina e quanto a cantina ia comprar a caixa castanha em dinheiro. É nessa reunião também resolveram a situação dos fiados.

Entác o cantineiro disse que ficou decidido da seguinte forma: a caixa de castanha será comprada a dinheiro pelo cantineiro no valor de R\$ 55,00 (cinquenta e cinco reais) a calxa e a troco (trocar a caixa de castanha por produtos na cantina), será comprada pelo mesmo valor de R\$ 55,00. A cantina tem atualmente R\$ 1600 .00 (Um mil e sesseis cento reais) em caixa disponível para compra de castanha e possuem em estoque cerca de R\$ 3278, 03 (três mil duzentos e setenta oito e três centavos) em mercadoria, onde pretende receber em março reposição de mercadorias pelo fornecimento trimestral. Em relação a porcentagem que o cantineiro irá ganhar por esse trabalho ficou para ser definido no último balanço da cantina para fechar a safra do referido ano. O balanço final da cantina da aldeia Curuatxe ficou marcado com o cantineiro e a equipe responsável pela atividade para o mês de Junho de 2016, pois nessa data já finalizaram todas as coletas.

Assinatura da Liderança ou cantineiro:	
Toushir KURUAIA	

Assinatura do (s) técnico (s)

Joielas Xipaia des Sontos