

PROGRAMA DE ACOES A JUSANTE DO MÉDIO E BAIXO MADEIRA



FÁBRICA DE DOCE DE FRUTAS REGIONAIS

Local: Cujubim Grande

Comunidades fornecedora de matéria prima:

Cujubim Grande, Cujubinzinho, Bom Serazinho, Ilhas Brasileiras, São Miguel, Bom Jardim, Maravilha, Ilha dos Mutuns, São Carlos, Terra Caída, Prosperidade, Itacoã ...

SUMÁRIO

Item	Descrição	Pag.
1	Introdução	3
2	Mercado	4
3	Tamanho da Agroindústria	5
4	Localização da Agroindústria	5
5	Matéria Prima	6
6	Produtos	7
7	Levantamento da produção	7
8	Mão-de-obra	8
9	Infra-estrutura da Comunidade	8
10	Investimentos	8
10.1	Infra-estrutura Básica	8
10.2	Instalações	9
10.3	Máquinas, Equipamentos	10
10.4	Quadro síntese dos Investimentos e Capital de Giro	10
11	Produção	11
11.1	Fluxos de Processamento	11
11.2	Análises Laboratoriais	11
12	Padronização e Higienização	12
13	Resíduos agroindustriais	12
14	Comercialização	13
15	Aspecto legal do projeto	14
16	Estudo da Viabilidade Econômica	14
17	Projeção dos Resultados Simulados para o ano I	15
17.1	Retorno do Investimento	15
18	Capacitação	15
19	Organização Comunitária, Social e Produtiva	15

Pré-Projeto para produção de Doces de Frutas Na Comunidade de Cujubim Grande – Região de Porto Velho

1. Introdução

Nas comunidades situadas no Médio Madeira, existem várias espécies de frutífera regionais que produzem com abundância, como: açaí, bacuri, buriti, cupuaçu, murici e que tradicionalmente são coletadas pelas famílias e destinadas para diversos usos e aplicações. Com frequência, essas frutas e os seus produtos derivados têm alto valor econômico e potencial para comercialização, como a polpa de bacuri, que rende cinco vezes mais do que outras frutas, e mesmo assim, grande quantidade dela é desperdiçada nas ruas de várias localidades do interior, ou mesmo dentro da floresta durante a safra, por falta de organização para coleta, beneficiamento e comercialização.

A proposta de fabricação de doces coincide com inúmeras outras realizadas em diversas partes do Brasil, por tratar-se de um trabalho dirigido para promover melhor qualidade de vida para as pessoas em geral, para as famílias ribeirinhas, especificamente.

Assim, percebe-se “a produção de Doce de Fruta” como um meio de apoiar e organizar os diversos grupos de famílias extrativistas e produtoras de frutas da região de Cujubim Grande, pois estará dessa forma, promovendo a geração de renda e cidadania.

As comunidades do Médio Madeira reconhecem a existência da potencialidade de frutas regionais e nativas, principalmente de cupuaçu, banana, goiaba, cajá, açaí, abacaxi, caju, manga, coco, maracujá melão, açaí, abacaba. E no momento das discussões sobre as compensações, optaram pelo aproveitamento desses produtos, como a possibilidade de mais uma atividade econômica.

O Pré-projeto apresenta alternativas de aproveitamento de uma das potencialidades locais, que são as frutas tropicais, encontradas na região de Cujubim Grande, considerando-se a diversidade da produção já existente, em pomares domésticos e as extraídas da floresta, que beneficiadas, propiciarão, além do aproveitamento adequado dessa potencialidade, a organização comunitária, promoção de trabalho e renda para as famílias, sem que necessitem promover desmatamento. As atividades de cultivo, colheita e outras ações relativas à cadeia produtiva de Doce de Frutas podem ser desenvolvidas sem

comprometimento das demais atividades que também são fontes de renda e de subsistência das famílias de Cujubim Grande e adjacências.

Potencial Frutífero da Região

Distrito	Comunidade	Potencial	
		Frutífero	Extrativista
Região de Porto Velho	Cujubim Grande	Cupuaçu, banana, açaí, abacaxi, cajá, goiaba.	tucumã, buriti
	Cujubinzinho	Banana, pupunha, melancia, cupuaçu, laranja, melão, cajá, coco,	Açaí, abacaba, murumuru
	Porto Chuelo	Banana, pupunha, cupuaçu, caju, coco, manga, limão, cajá, goiaba, maracujá	Açaí, tucumã, abacaba, murumuru
	Itacoã	Banana, pupunha, melancia, bacuri	Açaí, tucumã, murumuru
	Bom Jardim	Cupuaçu, banana, pupunha, melancia,	Açaí, tucumã, patoá,
	Silveira	Goiaba, laranja, cupuaçu, banana, coco, tangerina, limão	açaí
	São Miguel	Laranja, coco, goiaba, banana, limão, cupuaçu, tangerina	açaí

Figura 1 - Fonte: Inventário da Produção/2010

O Pré-projeto apresenta alternativas de aproveitamento de uma das potencialidades locais, que são as frutas regionais, considerando-se a diversidade da produção já existente, em pomares domésticos e as extraídas da floresta, que beneficiadas, propiciarão, além do aproveitamento adequado dessa potencialidade, a organização comunitária, promoção de trabalho e renda para as famílias, sem que necessitem promover desmatamento. As atividades de cultivo, colheita e outras ações relativas à cadeia produtiva de Doce de Frutas podem ser desenvolvidas sem comprometimento das demais atividades que também são fontes de renda e de subsistência das famílias de Cujubim e adjacências.

2. Mercado

O mercado de doce de frutas já é consolidado e não apresenta limites para o ingresso de novos produtos, por estar diretamente ligado ao gosto de pessoas, e por isso, ilimitado. A qualidade, diversificação de sabores, inovação em embalagens e apresentação, são fatores de peso, somado à efetividade de oferta e também o preço.

Considerando que a produção de doces, a partir do aproveitamento integral das frutas, visando especialmente o escoamento da produção excedente de frutas tropicais na região de Cujubim, gerando lucro e nova fonte de renda para o micro e pequeno produtor, os doces serão produtos que atenderão às necessidades de vários segmentos do comércio de produtos alimentícios, tais como supermercados, bares, lanchonetes, restaurantes e consumidores em geral; não é perceptível, resistência do mercado, que tende, como já ocorre em outros países, valorizar a produção familiar. Além disso, as empresas distribuidoras de produtos alimentícios constituem uma considerável fatia de mercado a ser explorada no Estado de Rondônia.

2.1. Pesquisa de Mercado Produtos Babaçu

Produto	Empresas	Local	Preço Médio
Doce de abacaxi	Araujo, Gonçalves, Irmão Gonçalves	Porto Velho	R\$ 15.57/kg
Doce de goiaba	Araujo, Gonçalves, Irmão Gonçalves	Porto Velho	R\$ 5.5/kg
Doce de banana	Araujo, Gonçalves, Irmão Gonçalves	Porto Velho	R\$ 11.57/kg
Doce de cupuaçu	Araujo, Gonçalves, Irmão Gonçalves	Porto Velho	R\$ 15.82/kg

3. Tamanho da Agroindústria

A dimensão de uma agroindústria deve estar relacionada à sua capacidade de coleta da matéria-prima e o potencial do mercado consumidor. Portanto, a definição do tamanho adequado para as instalações está ligada diretamente à economia de escala, buscando o equilíbrio entre a escala de produção e o custo final do produto.

Nesses parâmetros, a Agroindústria de Doces de Cujubim Grande será uma micro agroindústria, que possibilitará o aproveitamento das frutas produzidas nas comunidades próximas ao local do empreendimento evitando o desperdício nos períodos de safra e a valorização na entressafra da matéria-prima.

4. Localização da Agroindústria

A comunidade de Cujubim Grande está localizada a 32 km da cidade de Porto Velho, constituída por 82 famílias e 167 pessoas. Apresenta localização favorável para a instalação da fábrica de doces, por estar próxima a cidade e a via de acesso tanto pode ser terrestre como fluvial, e ao mesmo tempo, centralizada em local estratégico, em que a oferta da produção de frutas poderá vir de todas as comunidades das proximidades de Porto Velho, inclusive da margem oposta do Rio Madeira.

Atualmente a comunidade já comercializa polpa de frutas para o Programa Fome Zero através das Associações, o que favorece a gestão do empreendimento que ficará também sob a gestão da Organização Social e a comercialização através da Central de Comercialização que também será sediada naquela comunidade.

5. Matéria Prima

A matéria prima a ser utilizada pela agroindústria será coletada das florestas nativas da região de Cujubim Grande e frutas produzidas nos pomares domésticos, de forma sustentável e sem causar alterações ao meio ambiente local. Os produtores e coletadores extrativistas são agricultores familiares associados, que obterão, através do beneficiamento, agregação de valor aos produtos.

Eventualmente, poderão ser adquiridas, quantidades de terceiros em geral, produtores próximos.

A utilização de matéria-prima de primeira qualidade é fundamental para a obtenção de produtos de qualidade diferenciada e também para facilitar o planejamento e a conquista do mercado.

Embora haja diversas espécies de frutas nas comunidades circunvizinhas, algumas delas não favorecem a produção de doces, portanto, serão utilizadas aquelas propícias que são: abacaxi, caju, goiaba, coco, cupuaçu, banana mamão e mamão.

Há a expectativa do aproveitamento da melancia também, porque no período da safra, se perdem inúmeras frutas nos plantios, devido ao tamanho, falta de compradores e dificuldade de transporte. Estas frutas num futuro próximo poderão estar juntando-se as demais na confecção de doces e geléias.

Rendimento Industrial de Frutas Selecionadas

FRUTAS	%
Abacate	50
Abacaxi	50
Acerola	60/60
Banana Maçã e Nanica	60
Cupuaçu	40
Caju	80
Goiaba	90
Graviola	65
Mamão	75
Manga	50
Cacau	25/30
Maracujá	45
Melancia	60
Melão	60
Tamarindo	25
Acerola	60/65
Tangerina	60/65

6. Produtos

A mercadoria que será produzida pelo empreendimento será doces de frutas em barra, compotas e doces em calda com a maior variedade de sabores.

Para a definição/alteração do mix dos produtos a serem oferecidos, o empreendedor deverá visitar concorrentes, ouvir permanentemente seus clientes e seguir fazendo adaptações ao longo do tempo.

7. Levantamento da Produção

A produção de frutas do Médio e Baixo Madeira não se caracteriza por plantações ou cultivo de várias frutas, mas sim de frutíferas existentes nos quintais e terreiros. Constata-se a presença de várias espécies de frutas ao longo do Rio Madeira, no entanto, a produção ainda é pequena, mas, o processamento de frutas incentivará o manejo e o aproveitamento das frutas que no período da safra se perdem nos quintais.

8. Mão-de-Obra

A quantidade de profissionais está relacionada ao porte do empreendimento e ao nível de capacidade de produção instalada. Para a fábrica de doce de Cujubim Grande está previsto quadro de pessoal que atenda as funções do empreendimento dentro da expectativa de produção, sendo necessário que estas pessoas tenham a formação mínima da 4ª série do ensino fundamental.

Descrição	Número de Pessoas	Previsão Custo Anual (R\$)
Pessoal de Produção	3	22.790,88
Pessoal Administrativo e Terceirizado	1	8.903,76
TOTAL		31.694,64

9. Infra-estrutura na Comunidade

A comunidade de Cujubim Grande é abastecida por Energia elétrica, o sistema de comunicação é realizado através da telefonia fixa e o meio de transporte de pessoas pode ser feito através de coletivos, táxi ou carro próprio; A comunidade também tem a alternativa via fluvial através dos barcos de linha, ou seja, os recreios que transportam também produção.

Cujubim Grande se ressentir da falta de abastecimento de água potável, saneamento básico, Assistência Técnica insuficiente, e a falta regularização fundiária

10. Investimentos – Construção da Agroindústria

10.1 – Infra-estrutura básica

Para que o empreendimento possa funcionar de maneira organizada, obedecendo aos padrões de exigidos pelos órgãos públicos responsáveis pelo funcionamento de

indústria., a estrutura básica deve contar com uma área mínima de 200m², distribuída entre o escritório, áreas de apoio (banheiros para os empregados, cozinha, almoxarifado etc.) e área de produção.

Deverá obrigatoriamente ser provida de água potável, energia suficiente para os equipamentos, iluminação adequada e boas condições de trabalho para:

- Maior produção em menor tempo;
- Redução dos manuseios e espaço percorrido;
- Economia de espaço;
- Menores demoras na produção;
- Melhor e mais fácil supervisão;
- Menores danos ao material e às suas qualidades;
- Ajustamento mais fácil a mudanças;

Dada a natureza dos produtos a serem processados é essencial a observação de determinadas normas básicas de higiene e fitosanitárias mínimas para sua implantação: As áreas externas devem ser pavimentadas para evitar a formação de poeira e facilitar o escoamento das águas pluviais.

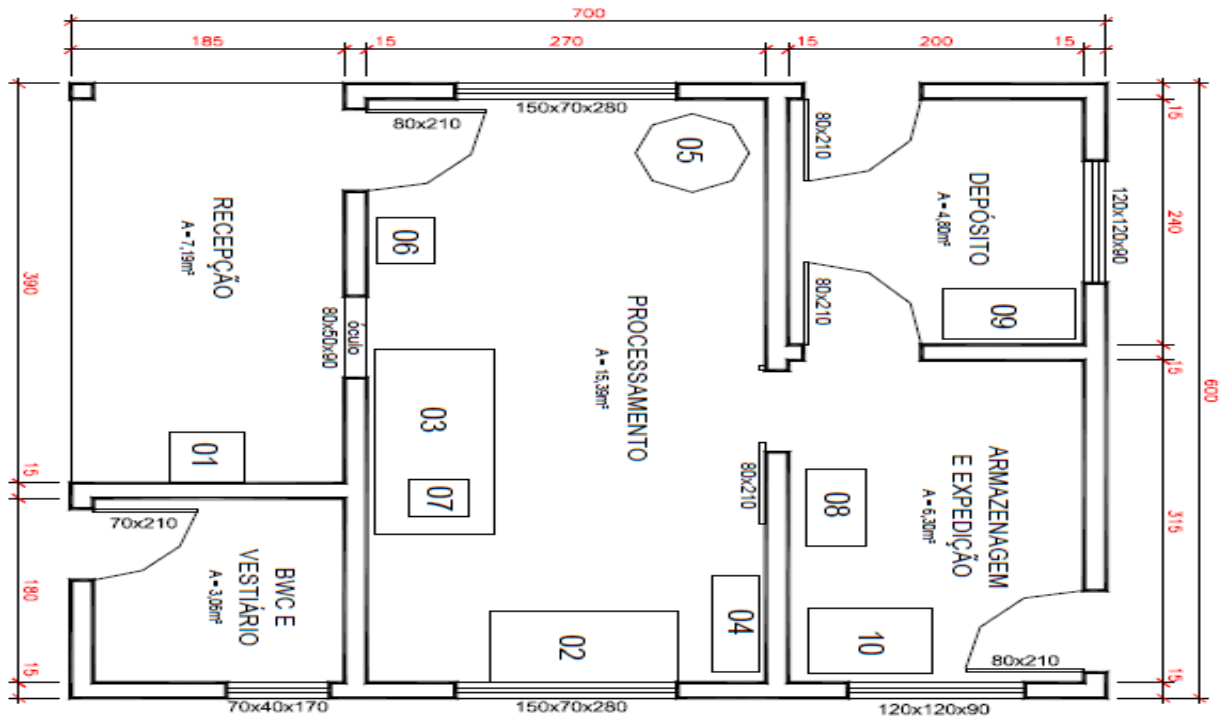
10.2– Instalações

O arranjo físico da indústria deverá ser elaborado de acordo com o processo produtivo e o tipo de empreendimento projetado, obedecendo às exigências técnicas próprias, possibilitando:

Deverá apresentar um lay-out que compreenda:

- Plataforma de recepção;
- Processamento I (Área impura);
- Processamento II (Área limpa);
- Depósito de cascas e sementes;
- Gabinete de higienização para entrada de funcionários;
- Depósito de ingrediente;
- Depósito de embalagens;
- Depósito para produtos embalados;
- Expedição;
- Escritório;

- Banheiros;
- Vestiários;
- Refeitório;



10.3- Máquinas e Equipamentos e Acessórios

Quadro síntese dos investimentos e capital de giro

Investimentos	Descrição	Valor Previsão em R\$
Obras Civas	Construção de prédio processamento de frutas; Construção de poço artesiano; Aquisição de Caixa d Água com capacidade para 5000 litros.	35.095,00
Equipamentos	Mesa de inox para seleção e lavagem, baldes; tacho de cozimento; fogão industrial; balança plataforma, balança eletrônica; caixa de água p/ lavagem de frutas, facas e outros	15.022,00
Máquinas	Despolpadora de fruta e Máquina seladora	8.820,00

Móveis e Utensílios	Materiais para escritório (mesas, cadeiras microcomputador, armários, bebedouro)	1.603,00
Despesas Pré-Operacionais	Despesas com notas fiscais e de admissão de pessoal	1.780,00
Compra (estoque Inicial)	Compra de matéria prima	81.527,60
Software	Software para controle da produção	5.500,00
Projeção de Capital de Giro Inicial		44.774,98
TOTAL DOS INVESTIMENTOS		194.222,58

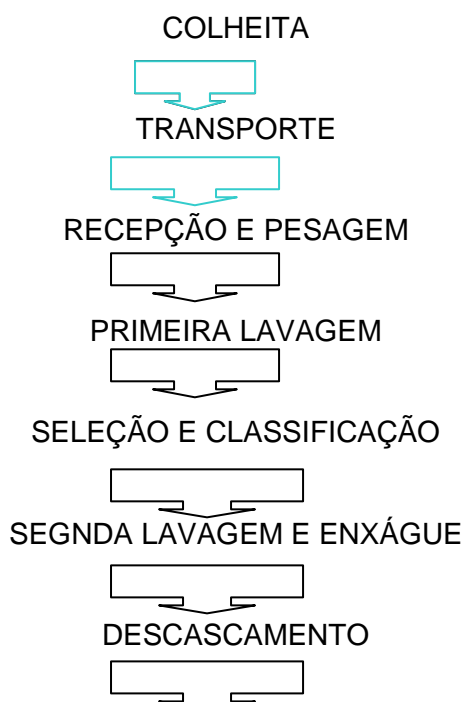
11 Produção

11.1 Fluxos de Processamento

10.1.1 Fluxo de operações e conceito linear

Para evitar a contaminação cruzada, seguir as recomendações quanto às instalações e ao fluxo de operações. O fluxo de matéria-prima, processo, produto acabado, equipamentos, utensílios e de pessoal deve ser de modo contínuo e linear. Em todas as operações do processo, o produto deve seguir em linha reta, desde a recepção da matéria-prima até a expedição do produto final e a agregação dos insumos. O material de embalagem deve ser feito por seções cuja movimentação não cruze com o descarte de subprodutos e de resíduos.

ETAPAS DO PROCESSO DA PRODUÇÃO DE DOCES



CORTE, ACABAMENTO E REMOÇÃO DAS SEMENTES



COCCÃO EM CALDA



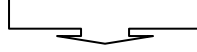
DRENAGEM E ENCHIMENTO



ADIÇÃO DA CALDA



RETIRADA DO AR O EXAUTÃO



FECHAMENTO E TRATAMENTO TÉRMICO



RESFRIAMENTO E ROTULAGEM



ESTOCAGEM

11.2 Análises Laboratoriais

Para que a indústria de doces atenda às exigências do PAS –Programa de Alimento Seguro, deverá utilizar serviços de laboratório, para análises Físico-Química e Microbiológico de toda a produção.

O PAS é uma ferramenta para as empresas se adequarem aos requisitos da Anvisa. É uma parceria do Sebrae, Senai, Senac, Sesi, Sesc e Agência Nacional de Vigilância Sanitária – aplicável às empresas de micro, pequeno ou médio porte.

12 Padronização e Higienização

A preservação das frutas dá-se basicamente pela combinação de quatro fatores: a concentração de açúcar, o aquecimento do produto e o envasamento em embalagem hermética. O quarto fator, considerado de extrema importância e indispensável a toda unidade de processamento de alimentos, independentemente de sua dimensão, são as boas práticas de fabricação.

A Portaria Anvisa/MS 1.428, de 26 de novembro de 1993. Determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção ou de Prestação de Serviços, seus Programas

de Qualidade, e atendam aos PIQs -Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos.

13. Resíduos Agroindustriais

Restrições e exigências dos órgãos de controle, em relação ao destino dos efluentes industriais, dependendo do tipo de resíduo orgânicos e químicos utilizados no processo, determinam a necessidade de tratamento dos efluentes da indústria.

Em geral, as indústrias de alimentos produzem muitos dejetos e a forma com que este serão tratados é essencial para o licenciamento e implantação de qualquer projeto pelas autoridades responsáveis. As crescentes restrições e exigências dos órgãos de controle, em relação ao destino dos efluentes industriais, dependendo do tipo de resíduo orgânicos e químicos utilizados no processo, determinam a necessidade de tratamento dos efluentes da indústria.

Alguns resíduos da fábrica provenientes de certas frutas devem ser utilizados como fertilizantes de solo e como adubos de cobertura nos cultivos das lavouras. Dessa forma, os resíduos devem ser triturados, em picadores de capim, e secos ao sol.

A utilização dos resíduos ainda úmidos não é recomendável, porque podem ocorrer processos fermentativos, proliferação de insetos, odores desagradáveis e danos biológicos às camadas do solo.

Os resíduos da indústria de doces serão aproveitados em processo de compostagem, para a produção de adubo orgânico por meio de práticas de compostagem simples, formado através da transformação dos restos orgânicos pelos microorganismos do solo.

14. Comercialização

14.1 Central de Comercialização

A Central de Comercialização será a unidade responsável para receber e agregar toda a produção da Rede Causa Justa e promover a comercialização, praticando a modalidade de comércio justo. Deverá beneficiar os produtores associados à Rede, com preços justos, pagamentos dentro dos prazos acordados, recolhimento dos impostos e fornecimento de produtos com qualidade à população consumidora. Promover a eficiência da logística, inserção e consolidação da marca no mercado.

A Central de Comercialização deverá se utilizar de todos os canais de comercialização acessíveis ao seu porte, desde a venda direta ao consumidor da comunidade onde estará instalada, como através de distribuidores autorizados, contratos de fornecimento a supermercados, hotéis, bares, restaurantes, lanchonetes e outras instituições, e também via internete, telefone.

Os objetivos da central de comercialização estão focados nos pontos fundamentais do mercado, ou seja, Produto, Preço, Praça e Promoção. As definições de estratégias e das ações inerentes a esses fatores devem ser interativas, considerando as organizações sociais vinculadas, associados, fornecedores e compradores. Além da gestão compartilhada, deve praticar o comércio justo e assegurar aos produtores, documentação comprobatória de fornecimento de matéria prima, recolhimento efetivo dos impostos e demais atos necessários ao relacionamento saudável e construtivo entre empreendimento, clientes internos e externos.

15. Aspectos Legais do Projeto

A implantação de uma indústria de produção de doces depende da aprovação do projeto de impacto ambiental pela Secretaria do Meio Ambiente do Estado. Como essas exigências variam para cada Estado, é indispensável que, à instalação da indústria, busque-se informações junto aos órgãos ou instituições competentes.

Junto à Prefeitura, devem ser levantadas as exigências relativas ao Código Sanitário e ao Código de Obras.

As atividades econômicas da maioria das cidades são regulamentadas pelo Plano Diretor Urbano (PDU), Lei que determina o tipo de atividade que pode funcionar em determinado endereço. O local escolhido deve ser distante de hospitais ou outros tipos de empresas cujo produto prejudique a indústria de polpa, além de só pode ser instalada em área comercial.

Contratação dos serviços de um Contador para acompanhamento, controle, provisão e quitação das responsabilidades fiscais e tributárias em dia.

16. Estudo de Viabilidade Econômica

A viabilidade econômica se constitui da disponibilidade de matéria prima, insumos, instalações, capital de giro, mão-de-obra, transporte, comercialização e mercado. Dessa forma, se confirma a viabilidade econômica da Agroindústria de doces de frutas em Cujubim Grande, pelos indicadores do inventário da produção, quanto à oferta de matéria prima e

disponibilidade de mão-de-obra. Já o mercado, segundo estudos do Ministério da Agricultura, está em plena expansão, sendo o mercado interno o principal destino das frutas, tanto in natura, quanto processadas. O mercado local se apresenta exatamente nesta sequência.

17. Projeção dos Resultados

Descrição	Valores em R\$
Receita Bruta de Vendas	429.185,05
Dedução de Impostos	33.862,70
Receita Líquida de Vendas	395.322,35
Custo de Produção	156.195,18
Despesas Operacionais	30.066,96
Despesas Gerais	13.240,00
Depreciação Acumulada	7.923,20
Resultado Operacional	209.060,22

17.1 Análise de Retorno do Investimento

Descrição	Tempo
Pay Back – Tempo de Retorno do Investimento	2 anos
TIR –Taxa interna de Retorno	105% ao ano

18. Capacitação

O empreendedor deve Investir constantemente no aperfeiçoamento dos colaboradores, através de cursos, palestras, workshops oferecidos no mercado, ou em atividades de desenvolvimento que atendam as expectativas da população envolvida e do empreendimento. Essa deverá ser preocupação permanente do empreendedor.

Para a agroindústria de doce do Médio madeira, há que se projetar um programa de capacitação de modo a contemplar a qualificação dos gestores e de toda mão-de-obra, desde a produção (assistência técnica) à entrega da polpa congelada à central de comercialização, por todo o período necessário à efetivação e consolidação da Agroindústria no mercado, ou seja, 5 (cinco) anos, considerando as condições geográficas, culturais e ambientais em que estão inseridas as unidades.

Quadro Demonstrativo da capacitação técnica – 1 ano

Medidas	Ações de capacitação e Assistência Técnica	Previsão (R\$)
Capacitação Técnica	Matéria Prima: Produtos florestais, manejo, coleta, transporte, seleção, segurança no trabalho, preservação ambiental, legislação ambiental e sustentabilidade.	61.850,00
	Processamento: Processo produtivo, operação e manutenção de máquinas e equipamentos, recebimento da matéria prima, seleção, classificação, manipulação, beneficiamento, boas práticas, padrão de qualidade do produto, normas técnicas, segurança no trabalho, acondicionamento, embalagem, estocagem, transporte, tratamento de resíduos e recicláveis.	123.200,00
	Comercialização: Central de Comercialização, comércio justo, atendimento ao cliente, relações intra e inter-organizações, mercado, vendas, promoção, preço, ponto de vendas, negociação, distribuição, vendas virtuais, satisfação do cliente, pós-venda	57.375,00
	Administração: Planejamento, organização, supervisão, controle financeiro, contábil, patrimonial, custos, composição de preço, ferramentas eletrônicas e sistemas informatizados.	72.540,00
Capacitação em Gestão	Organização social; Empreendedorismo; Habilidades interpessoais e comunicação; Liderança Gestão administrativa e financeira; Informática; Linhas de financiamentos; Formação de parcerias; Autogestão; Plano de Marketing; desenvolvimento organizacional e rede de relacionamentos, dimensões culturais, sociais e políticas	60.000,00
Assistência Técnica	Acompanhamento aos processos de coleta de produtos florestais; Capacidade de gestão produtiva, operacional e de manutenção de máquinas e equipamentos	139.200,00
TOTAL		514.165,00

19. Organização Comunitária, Social e Produtiva

A comunidade de Cujubim Grande está localizada a 32 km da cidade de Porto Velho, composta por 82 famílias e 167 pessoas.

Na organização social, conta-se a existência de 2 (duas) associações de moradores e 1 (uma Associação de Mulheres, todas ativas).

- ASPRULAN – Associação dos Produtores Rurais da Linha da Amizade.
- ARUMO- Associação Comunitária de Moradores, Produtores(as) Rurais, Extativistas da Comunidade de Cujubim Grande e entorno.
- ASMURI – Associação das Mulheres Ribeirinhas de Cujubim Grande.

A implantação da agroindústria, poderá elevar o número e associados concorrendo para a mobilização de ações relativa ao fornecimento de matérias primas e a conquista de reforço para melhoria e manutenção dos pomares.

Em Cujubim já existe uma Escola Estadual de ensino fundamental e médio e a Escola Municipal de Ensino Fundamental.

As atividades econômicas estão ligadas ao extrativismo do açaí, cajá e babaçu, além da produção de frutas diversas. Na agricultura, a ênfase é na produção de Abóbora, melancia, feijão de praia, milho verde, macaxeira, mandioca, maxixe, urucum e pimenta. Praticam a pesca de sobrevivência, com o registro de pesca para comercialização. Na pecuária, pequenas criações de gado e ovelha.

Demonstrativo do investimento em capacitação em Gestão - 1º ano

Medidas	Ações de capacitação	Previsão (R\$)
Sistema de Governança em Rede	Criação de Conselho público-privado Assessoria ao CONACOBAM, COOMADE e Associações.	41.280,00
Desenvolvimento de capacidades próprias de trabalho cooperativo e Organização Social	Jornadas sobre princípios cooperativos, desenvolvimento pessoal, auto-desenvolvimento, relações interpessoais, comunicação, respeito, cooperação, comprometimento, compartilhamento, ajuda mútua, ética, moral, união Evento de Economia Solidária Feiras e excursões de produção inter comunidades, Instituir sistema de premiação por performance do empreendimento	98.190,00
TOTAL		139.470,00