

Relatório

Plano de comunicação do Fundo Rotativo Solidário do Núcleo do Pequi (FRS-NP)

Em outubro de 2021, o Núcleo do Pequi fez 3 orçamentos com empresas especializadas em comunicação e marketing para elaborar o Plano de Comunicação e Marketing do Núcleo do Pequi com as empresas: Cajuí Comunicação (Brasília), Flagra Comunicação (Montes Claros) e Instituto Sertão Veredas (Januária). Das 3 empresas a que ofereceu um melhor custo benefício foi o Instituto Sertão Veredas. Além do custo, o que levou a diretoria e equipe técnica do Núcleo do Pequi a escolher o Instituto Sertão Veredas (ISV) é que eles estão presentes no território do Mosaico Sertão Veredas (área de atuação do Núcleo do Pequi), a empresa também é referência em comunicação e marketing naquele território com algumas premiações pelo Cine Barranco.

Através do projeto “Gestão e Coordenação: ações para fortalecer a rede Núcleo do Pequi”, executado em parceria com o WWF-Brasil, o Núcleo do Pequi contratou o Instituto Sertão veredas para colaborar com o Núcleo do Pequi para elaborar o primeiro Plano de Comunicação da rede.

Como já estávamos com o contrato ativo com o Instituto Sertão veredas, fizemos um adicional ao Contrato para que o ISV para que os mesmos pudessem executar a etapa (1.4 Organização da estrutura de comunicação) do projeto, ligado ao Objetivo Específico 1: Operacionalizar o Fundo Rotativo Solidário do Núcleo do Pequi (FRS-NP) como ferramenta de tecnologia social com vista para o fortalecimento da cadeia de valor do Pequi no norte de Minas Gerais do Projeto: “Educação ao Crédito no Agroextrativismo: Fundo Rotativo solidário do Núcleo do Pequi” financiado pelo 32º Edital PPP-ECOS - Ceres.

A Seguir seguem as informações relacionados ao Plano de Comunicação do Núcleo do Pequi, principalmente da organização da estrutura de comunicação do Projeto do FRS-NP:

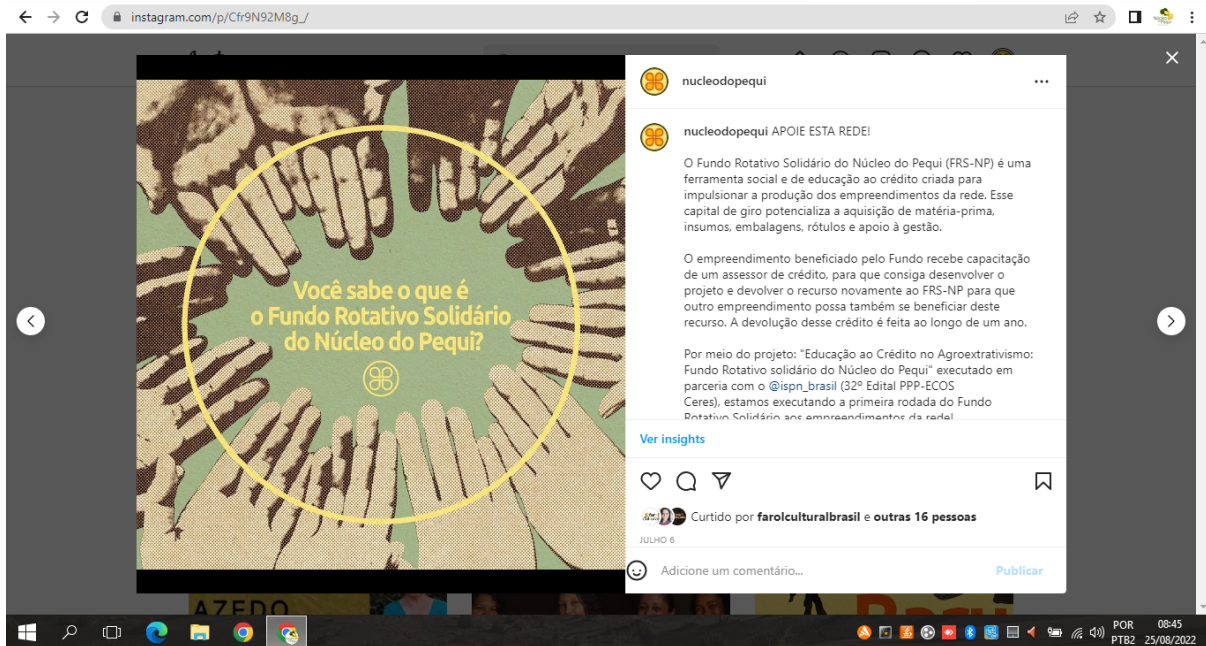
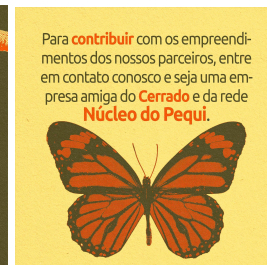
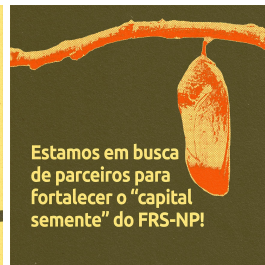
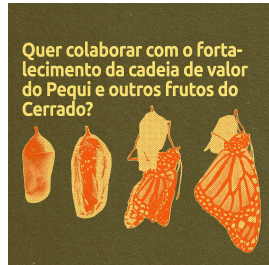


Figura 1: imagem publicada nas redes sociais do Núcleo do Pequi. Disponível em https://www.instagram.com/p/Cfr9N92M8g_/_



Figura 2: Divulgação do 2º Diálogo em Rede sobre o tema: Fundo Rotativo Solidário: Experiências e construção coletiva. Disponível em: https://www.instagram.com/p/CZaUgZRLR_f/

Publicação em desenvolvimento para falar do FRS-NP:



Por meio do projeto: "Educação ao Crédito no Agroextrativismo: Fundo Rotativo solidário do Núcleo do Pequi" executado em parceria com o [@ispn_brasil](#) (32º Edital PPP-ECOS Ceres), O Fundo Rotativo Solidário beneficiou 8 empreendimentos na primeira rodada.

Esse mecanismo da economia criativa gera um impacto direto nas comunidades das associações e cooperativas da rede do Núcleo do Pequi, ampliando a produção e gerando renda.

Se a sua empresa está alinhada com o desenvolvimento sustentável, seja nosso parceiro e colabore com as comunidades da cadeia produtiva do pequi e outros frutos do Cerrado.

Colabore com o "capital semente" do FRS-NP! Seja um investidor ou faça uma doação.

#CerradodePé #NortedeMinas #EconomiaCriativa #DesenvolvimentoSocioeconômico
#DesenvolvimentoSocioambiental #pgpmbio fundorotativo



PLANO SEMESTRAL DA COMUNICAÇÃO EXTERNA DO NÚCLEO DO PEQUI

1) Objetivo:

A execução deste plano visa a **captação de recursos para o Núcleo do Pequi e fortalecer o espírito de pertencimento junto às suas filiadas, além de aprofundar o diálogo com a comunidade em geral.**

2) Público Alvo:

Grupo I:

- Instituições que podem financiar os projetos da rede;
- Clientes (empresas) que querem comprar por atacado os produtos da rede;
- Clientes pessoa física que querem comprar os produtos no varejo.

Grupo II:

- Influencers que podem divulgar o trabalho da rede;
- Pessoas (de todas as idades) que se identificam com a causa socioambiental;

3) Estratégia:

Criação de uma nova identidade visual, mais forte e pregnante, que comunique o conceito do Núcleo do Pequi e que possa ser aplicada nas suas várias necessidades.

Além disso, o perfil do Instagram será reformulado, em estética e conteúdo, visando uma comunicação mais clara, abrangente e profissional. Para tanto, o conteúdo do aplicativo será dividido por ordem de prioridade, através das postagens no *Feed* e nos *Stories*:

- Conteúdo das postagens no feed, em ordem de prioridade (conteúdo central, direcionado principalmente para o público do grupo I) :

1- Apresentar o Fundo Rotativo solidário e divulgar os grupos que acessaram o fundo

2- Contar a história da rede Núcleo do Pequi e de seus empreendimentos filiados

3- Apresentar os produtos que os grupos processam e comercializam

- Conteúdo secundário das postagens no feed, em ordem de prioridade:

1- Apresentar os frutos do Cerrado

2- divulgar receitas usando os produtos da rede

3- realizar campanhas: de boas práticas de coleta do pequi, de controle de pragas etc, de uma forma lúdica, de fácil entendimento e que gere interesse nos seguidores.

- Conteúdo das postagens em stories em ordem de importância:

1- Contar a história da rede Núcleo do Pequi e de seus empreendimentos filiados

2- Apresentar os produtos que os grupos processam e comercializam;

3- Falar da importância do Fundo Rotativo solidário e divulgar os grupos que acessaram o fundo e o que eles estão fazendo com o capital de giro;

4- Realizar campanhas: de boas práticas de coleta do pequi, de controle de pragas, das leis, etc

5- Divulgar receitas usando os produtos da rede;

6- Apresentar os frutos do Cerrado;

7- Divulgar eventos.

4) Produtos gerados:

- Nova identidade Visual e papelaria.
- 30 peças gráficas para o feed
- 60 fotos para o feed
- 20 peças gráficas para stories
- 40 fotos para stories
- Gestão de mídia durante 3 meses

6) Plano de Trabalho:

1º Semestre

Reunião semanal, toda terça feira 14 horas pelo Google Meet para planejamento e avaliação das publicações semanais.

Visitas e diálogos via meet ou whatsapp com parceiros que acessaram o Fundo Rotativo Solidário na primeira rodada: COOPERUAÇU, ASSUSBAC, SABORES DO AGRESTE, COOP-RIACHÃO, DELÍCIAS DE SALTO, COOP SERTÃO, COOPANORTE;

- Organização do banco de dados.
- Alimentação do Banco de imagens;
- Criação da identidade visual do Núcleo do Pequi

1ª mês

- Reunião de alinhamento .
- Finalização da identidade visual;
- Entrega das peças gráficas;

2º e 3º mês

- Entrega das peças gráficas;
- Entrega dos primeiros conteúdos criados (foto+texto);

- Reunião de alinhamento.

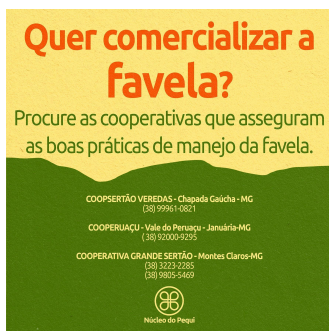
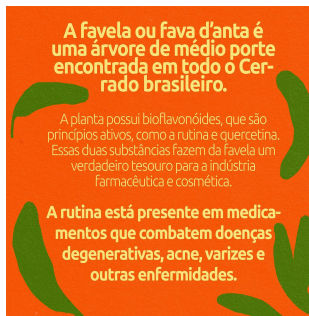
4 e 5º mês

- Entrega dos conteúdos para as postagens (foto+texto);
- Reunião de alinhamento .

6º mês:

- Revisão dos conteúdos para as postagens (foto+texto);
- Reunião de alinhamento .

CONTEÚDO A SER PUBLICADO NO FEED



A safra da favela começou e a colheita deve ser realizada com boas práticas de manejo, preservando a planta.

Quase toda a colheita da favela é exportada para grandes empresas da indústria farmacêutica para a produção de remédios. Isso faz com que o fruto seja muito valorizado, mas, para que toda a cadeia produtiva seja beneficiada de forma justa, é necessário respeitar as relações comerciais da região e estabelecer negócios com empresas confiáveis.

Passa para o lado e confira as cooperativas da Rede do Núcleo do Pequi que estão comercializando o fruto.

[#favad'anta](#) [#Cerrado](#) [#Sustentabilidade](#) [#EconomiaCriativa](#) [#agroextrativismo](#)



Trabalho sustentável e agroextrativismo caminham juntos com a consciência ecológica. A nossa rede é formada por homens e mulheres que vivem no Cerrado e valorizam o Meio Ambiente. E, quando há o compromisso com a preservação do território, é ainda mais fácil adotar práticas que permitam colher apenas o que é necessário para a produção e deixar que a natureza mantenha o seu ciclo natural.

É assim que a Cooperuaçu realiza o seu trabalho, colhendo o que a natureza oferece e preservando a fauna, a flora e os recursos hídricos.

Foto: Luane Gomes

#preservaçãoambiental #Cerradodepé #DesenvolvimentoSocioambiental #Agroextrativismo



O Núcleo do Pequi foi formado em 2008, na cidade de Montes Claros, impulsionado pelo Plano Nacional de Sociobiodiversidade, iniciativa do Governo Federal, que realizou uma oficina de Planejamento Participativo da Cadeia Produtiva do Pequi, com o objetivo de criar estratégias para fortalecer o Arranjo Produtivo Local (APL) do Pequi e outros frutos do Cerrado no Norte de Minas Gerais.

Hoje, somos uma rede de associações, cooperativas e instituições parceiras que têm a missão de fortalecer o trabalho de produtores e produtoras dos empreendimentos presentes em 16 municípios do Norte de Minas Gerais.

Apoiamos os empreendimentos associados com capacitações para melhorias e criação de novos produtos, desenvolvemos ações para gerenciamento da produção, aproveitamento das safras e capital de giro através do Fundo Rotativo Solidário. Trabalhamos na formação

de novas lideranças locais e articulamos a divulgação e prospecção de mercado dos produtos dos empreendimentos da nossa rede.

A nossa Rede cresce e as Associações e Cooperativas conquistam novos espaços, gerando mais renda, mantendo a cultura local viva e o Cerrado em pé..

Para saber mais, continue acompanhando o @nucleodopequi e conheça os empreendimentos parceiros.

#CerradodePé #NortedeMinas #EconomiaCriativa #DesenvolvimentoSocioeconômico
#DesenvolvimentoSocioambiental #pgpmbio fundorotativo



Na SEMANA DO MEIO AMBIENTE, o Núcleo do Pequi reforça a importância do trabalho realizado pelas associações e cooperativas parceiras. Acreditamos no desenvolvimento sustentável no cerrado norte mineiro e apoiamos nossa rede.

#diamundialdomeioambiente
#cerrado
#CerradodePé
#biodiversity



O 3º Seminário dos Frutos do Cerrado foi marcado por deliciosos sabores e inovação gastronômica.

A barrinha de cereal feita com farinha de pequi, produzida pela januarensê Vicentina Bispo, conhecida como Tina, fez um sucesso, unindo nutrição alimentar e criação de um novo sabor com o fruto.

Quem participou do evento viu que é possível aplicar os frutos do Cerrado em todas as refeições e em cardápios específicos. E o tradicional cafezinho não é o mesmo se estiver acompanhado de um bolo de baru com rapadura ou de um biscoito amanteigado com geleia de buriti.

Essa terceira edição, com o tema “Cerrado Alimenta”, buscou a valorização dos frutos dentro da culinária local e como referência de sabores para outras regiões que desconhecem a aplicação desses alimentos em seu consumo diário.

Quando colocamos um fruto do bioma em nossas receitas, valorizamos a sua espécie não apenas como um produto, mas como uma riqueza a ser protegida na natureza. Se você participou do evento, escreva nos comentários qual foi a sua receita favorita.

Deixamos uma lista de outros pratos do seminário para servir de inspiração.

>Pão de baru com geleia de tamarindo e buriti
Biscoito de limão com baru e cacau
canapé de farinha de jatobá com pernil desfiado e baru
Esfiha de baru com carne
Bolo de buriti
Bolo de baunilha do Cerrado com creme de confeitiro
Quiche de farinha de jatobá com queijo do serro e alho poró

Fotos: Lucas Mourão (@jacaverde).

Quer saber mais sobre a aplicação dos frutos do Cerrado na gastronomia? Continue acompanhando o @nucleodopequi.
Curta e compartilhe o nosso conteúdo.

#frutosdoCerrado #NúcleodoPequi #Cerradoempé #economiacriativa #biodiversidade



A cadeia produtiva do pequi conta com famílias que colhem o fruto nas proximidades de suas residências. Esse trabalho é muito importante, pois é feito por pessoas que conhecem a região e respeitam o território.

Os frutos coletados são aqueles que já caíram ao chão e estão disponíveis na natureza, sem causar danos ambientais.

Essa prática preserva o cerrado e gera renda nas comunidades dos coletores.

Quer saber mais sobre o pequi? Continue acompanhando o @nucleodopequi.

Foto: Luane Gomes

#pequi #Agroestrativismo #cerradodepé #Cerrado #EconomiaCriativa



Conserva da polpa de pequi.

you find this product in our network's ventures:

ASSUSBAC - Associação dos Usuários da Sub Bacia do rio dos Cochos

COOPSERTÃO VEREDAS - Cooperativa Regional de Produtores Agrissilviextrativista Sertão Veredas.

COOPERUAÇU - Cooperativa dos Agricultores Familiares e Agroextrativistas do Vale do Peruaçu LTDA.

DELÍCIAS DE SALTO - Associação dos Agricultores Familiares de Salto e Adjacências

GRANDE SERTÃO - Cooperativa dos Agricultores Familiares e Agroextrativistas Grande Sertão Ltda.

MULHERES DO CERRADO - Cooperativa dos Agricultores Familiares e Agroextrativistas Grande Sertão Ltda.

Foto: Luane Gomes

#pequi #Cerradodepe #economiacriativa #desenvolvimentosustentável

When we talk about Water Resources, we establish a relationship with everything that refers to consumption, distribution and preservation of all available potable water.

Brazil has the largest water basin in the world, but there are regions without basic sanitation or water of quality for human consumption, contaminated aquifers by agricultural activity and soil impoverishment caused by deforestation.

There are sustainable paths and that require political will to offer access to potable water and combat deforestation, together with investment in productive chains committed with responsible consumption, and adoption of new agricultural production modes.

Rivers that flow through the Cerrado are fundamental for the biodiversity of the biome and soil fertility is essential to maintain the water supply. This connection will

ao encontro da prática agroextrativista, dos sistemas agroflorestais e das produções sustentáveis.

O Núcleo do Pequi apoia empreendimentos norte mineiros comprometidos com a proteção e uso consciente das águas.

Foto: Rio São Francisco

#recursoshídricos #Cerradoempé #biodiversidade #RioSãoFrancisco #agroextrativismo



Agrofloresta é um sistema que se espelha na natureza, imitando os seus processos de produção e formato, de maneira que gere os recursos que encontramos na agricultura convencional, mas causando benefícios para o meio ambiente, principalmente para a saúde das plantas, para a riqueza do solo e para a preservação das águas.

Ao invés de uma grande área ser ocupada por apenas uma planta, como a banana ou o milho, os espaços são preenchidos com base no que acontece na natureza, com diversas espécies mantendo a biodiversidade da região.

Para garantir alimentos saudáveis e a sustentabilidade dos nossos rios e matas, é preciso observar o que a natureza ensina e aprender a imitar os seus processos.

Descrição da imagem: palmeira do coquinho azedo

Foto:Luane Gomes

-

Para saber mais sobre os Sistemas Agroflorestais, acompanhe o Núcleo do Pequi.
Curta e compartilhe o nosso conteúdo.

#SemanadoMeioAmbiente

#agrofloresta #biodiversidade #biomimética #PreservaçãoAmbiental #CerradoemPé

#EconomiaCriativa



As associações e cooperativas da nossa rede são comprometidas com a proteção do Cerrado e com as comunidades em que estão inseridas, gerando emprego e renda com trabalho sustentável.

A mulher tem conquistado oportunidades de crescimento em todos os segmentos da produção, garantindo independência financeira e capacitação profissional.

O beneficiamento dos frutos do Cerrado transforma a vida dos pequenos agricultores familiares e agroextrativistas, que estabelecem relações

comerciais seguras nas cooperativas e associações da rede.

O trabalho do Núcleo do Pequi é apoiar essas iniciativas, criar nossas parcerias, divulgar os produtos, acompanhar as ações em defesa do meio ambiente, oferecer suporte técnico e colaborar com o crescimento de todos os empreendimentos.

Seja parceiro do Núcleo do Pequi!

Quer saber mais sobre os empreendimentos sustentáveis da nossa rede? Continue acompanhando o nosso conteúdo. Curta e compartilhe!

CerradodePé #NortedeMinas #EconomiaCriativa #DesenvolvimentoSocioeconômico #DesenvolvimentoSocioambiental #pgpmbio fundorotativo



O clima dos festejos de São João chegou por aqui e a ocasião é uma boa oportunidade para experimentar uma receita diferente. Dessa vez, o destaque do “arraiá” será o doce de castanha de pequi.

Anote a receita!

Doce de castanha de pequi

Ingredientes:

1kg de castanha de pequi

1kg de açúcar

500g de rapadura

200ml de água

Preparo:

Comece batendo a castanha no liquidificador.

Leve uma panela ao fogo e derreta a rapadura na água, depois acrescente o açúcar.

Quando chegar ao ponto de melado, coloque as castanhas. Adicione mais um pouco de água e continue a mexer.

>Para saber se chegou ao ponto certo, derrame uma gota do doce em uma vasilha com água. Se ficar no ponto de puxa-puxa pode desligar o fogo.

Coloque o doce em uma gamela e bata a massa até esfriar. Despeje em uma forma e aguarde alguns minutos. Depois é só cortar e servir.

Foto 1: Luane Gomes

Foto 2: Cine Barranco/Documentário “A Luz”

O Núcleo do Pequi deseja um ótimo São João a todos!

#Cerrado #Pequi #SãoJoão #receitas #ReceitaDeSãoSoão #Castanhadepequi
#frutosdoCerrado #festajunina



Esse é o novo logo do Núcleo do Pequi!

Renovamos nossa identidade visual e a vontade de ultrapassar fronteiras e conquistar novos espaços, físicos e digitais.

As estradas do sertão se conectam pelo núcleo. No interior dos frutos do Cerrado existe um mundo inteiro de caminhos e possibilidades. É no interior do território que riqueza, valor e prosperidade brotam da organização e parceria daqueles que lutam pelo Cerrado em pé. Somos representados por esse fruto, que é semente, caminho e destino. Bem vindos ao Núcleo do Pequi!

CerradodePé #NortedeMinas #EconomiaCriativa #DesenvolvimentoSocioeconômico
#DesenvolvimentoSocioambiental #pgmbio fundorotativo



Já experimentou doce de leite com caramelo de café? Pois saiba que essa é uma das delícias do grupo Sabores de Agreste. Elas também produzem o doce de leite puro, e com coco, além de uma variedade de geleias feitas com os frutos do cerrado e de quintal.

É o empreendedorismo feminino presente no campo. E cada produto abre um caminho para novas possibilidades de negócios.

Gostou? Quer conhecer, provar ou ter os produtos do Sabores de Agreste no seu estabelecimento? Entre em contato!

Rodovia João Silva Maia (BR 135), - KM 36 Distrito de Levinópolis - Januária - Minas Gerais
(38) 99930-3244 99943-9232 unidosdeagreste@yahoo.com.br @saboresdeagreste

Foto: Luane Gomes

#empreendedorismofeminino #economiacriativa #CerradodePé



Você sabe o que é biomimética?

Podemos dizer que é uma ciência que tem a natureza como professora, observando como uma determinada colônia de insetos é construída, como uma floresta se mantém sem intervenção e tudo o que for possível absorver nessa grande escola que é o meio ambiente. A biomimética é aplicada no sistema agroflorestal, na indústria têxtil, na arquitetura e em diversos segmentos, mostrando que há muito o que aprender com os processos orgânicos. Essa ciência visa a sustentabilidade, eficiência tecnológica e qualidade de vida, fundamental para pensar o plantio e coleta de alimentos, a produção e distribuição de derivados e melhor aproveitamento de insumos.

Para acompanhar as tendências sustentáveis de produção, podemos começar pelas descobertas da biomimética e olhar para a inteligência dos biomas.

Quer saber mais sobre esse e outros assuntos?

Continue acompanhando o @núcleodopequi. Curta e compartilhe o nosso conteúdo.

#natureza #economiacriativa #Cerrado #Biomimética #Sustentabilidade



A temporada de pequi é uma das mais aguardadas aqui no Norte de Minas.

Quem colhe e quem consome sabe o valor que ele tem. Nas estradas, o fruto pode até passar despercebido por quem não o conhece, mas na mesa ele é destaque.

O ouro do Cerrado é capaz de fortalecer uma comunidade inteira com a geração de renda e com os seus nutrientes.

Gosta de pequi? No @nucleodopequi você fica sabendo das associações e cooperativas que trabalham com a venda do fruto e dos seus derivados.
Curta e compartilhe o nosso conteúdo.

#frutosdoCerrado #Pequi #EconomiaCriativa #NortedeMinasGerais



Uma alimentação com comida de verdade é muito mais nutritiva e benéfica para você e para a natureza.

O sabor do alimento tem nome, tem cheiro, passa por nenhum ou por pouco processamento.

Diminuir o fast food pode ser difícil para muitas pessoas, mas é possível. Você pode começar pelos frutos da sua região, pela culinária local. Vá à feira, conheça as frutas de cada estação e experimente algo novo.

Qual é o alimento que você não gostava e que acabou te conquistando?
Conta nos comentários.

#alimentação Saudável #frutosdoCerrado #alimentação natural #nutrição #agrofloresta
#veganismo #vegano #saúde



O sorriso de quem acabou de extrair óleo do fruto que é considerado o “ouro do Cerrado”, o pequi.

Essa é Santinha, da Cooperuaçu, que trabalha no beneficiamento desse fruto tão querido na região.

É bonito ver as vidas que são transformadas pelo agroextrativismo sustentável, envolvendo pessoas, comunidade e natureza.

O pequi é rico em vitaminas A, C e E, fibras e gorduras saudáveis, é bom para a imunidade, para a visão, para a pele e ajuda muito a diminuir o nível de colesterol ruim. O poder anti-inflamatório do óleo também ajuda a combater a inflamação das articulações e auxilia no tratamento da asma.

Para comprar os produtos da COOPERUAÇU: (38) 92000-9295

Foto: Cine Barranco

#alimentacaonutritiva #óleodepequi #alimentacaonatural #Cerrado #economiacriativa
#agroextrativismo

VÍDEO DO REELS - disponível em rascunhos

O Cerrado produz, sim! 🌱 A biodiversidade do bioma alimenta, gera renda e transformação social.

Os empreendimentos parceiros do Núcleo do Pequi desenvolvem produtos de forma sustentável, com a prática agroextrativista, agricultura familiar e sistema agroflorestal. É preciso unir esforços para impedir o avanço do desmatamento, protegendo as comunidades, animais e plantas.

Mantenha essa riqueza viva. Proteja o Cerrado!

#biodiversidade #cerradoempé #agronomia #sistemaagroflorestal #cerradomineiro #pequi #coquinhoazedo #baru #NorteDeMinas #alimentacaosaudavel #vidanocampo #empreendedorismo #empreendedorismorural #cerrado #sustentabilidade



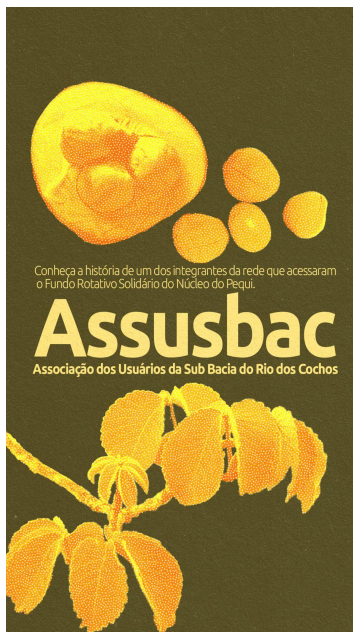
O mel de aroeira produzido no Norte de Minas recebeu o registro de Indicação Geográfica, conferindo mais qualidade para os consumidores.

Nos últimos anos, ele foi muito pesquisado e esse reconhecimento é fruto do resultado desses estudos, que confirmam as suas propriedades terapêuticas.

Na ASSUSBAC você encontra o mel de aroeira

Contato: (38) 998834091 - Jacy

#meldearoeira #alimentaçãosaudável #Cerrado #agrofloresta #bioalimentos #apicultura #apiculturasustentável #biodiversidade



Fundada em 2003, a associação promove renda aos pequenos agricultores, apicultores e agroextrativistas de 8 comunidades na região de Januária, no Norte de Minas Gerais.

O grupo também realiza ações para a recuperação de nascentes e preservação do Cerrado.

A cartela de produtos representa a diversidade de frutos e a riqueza da cultura e sabores da região: pequi in natura, conserva da polpa de pequi, óleo de pequi e babaçu, castanha de pequi, castanha de babaçu, doce de castanha de pequi; polpa de umbu, coquinho azedo, tamarindo; mel de abelhas, mel no favo.



Hoje, começamos a contar a trajetória empreendedora dos parceiros da nossa rede. A primeira história que trazemos é da ASSUSBAC, que atua há quase 20 anos na comercialização de frutos do Cerrado in natura e produtos derivados. E a associação também tem se destacado na apicultura, com a produção do mel de aroeira. Passe para o lado e conheça um pouco mais desse grupo.

Colabore com o Fundo Rotativo Solidário (FRS) e ajude a impulsionar as associações e cooperativas parceiras do Núcleo do Pequi.

Para conhecer outros empreendimentos, continue acompanhando o @nucleodopequi. Curta e compartilhe o nosso conteúdo!

#assusbac #agroextrativismosustentável #empreendedorismorural #Cerrado #agronomia #pequi #economiacriativa #ecologia



PENSOU EM PEQUI, PENSOU EM PEQUITINA!

A marca criada pela Vicentina, a nossa querida Tina, possui diversos derivados do fruto, como a farofa com polpa de pequi, tempero de pequi e a castanha de pequi cristalizada. A Tina elaborou uma linha de produtos sustentáveis e receitas saborosas, sempre com criatividade.

Para adquirir os produtos PequiTina, entre em contato: (38) 99179-9202

#Pequi #PequiTina #FrutosdoCerrado #biodiversidade #alimentação Saudável
#CerradoemPé #economiacriativa #empreendedorismofeminino



Há mulheres em todas as etapas da cadeia produtiva dos frutos do Cerrado. Muitas são agroextrativistas e trabalham na colheita das frutas que estão no entorno de suas residências.

Elas geram renda e estão sempre em busca de novos conhecimentos para garantir melhorias no processo de colheita e produção dos derivados.

Quer saber mais sobre o trabalho das mulheres no agroextrativismo? Acompanhe o nosso conteúdo! Agroextrativista da Cooperuaçu

Foto: Luane Gomes

#agroextrativismo #mulheresdocampo #economiacriativa



Quem colhe o pequi com responsabilidade ambiental, quer preservar todo o Cerrado, pois sabe que, para manter a biodiversidade em equilíbrio, é necessário enxergar a natureza como um todo.

Faça uma colheita sustentável.
Preserve o Cerrado!

-Agroextrativistas da Assusbac

Foto: Luane Gomes

#sociobiodiversidade #cerradoempé #proteçãoambiental #pequi
#agroextrativismosustentável #APLdoPequi

(VÍDEO)

Proseando com a Tina enquanto ela prepara as castanhas de pequi cristalizadas. Desde criança, ela via os frutos do Cerrado sendo usados na alimentação da família e dos animais.

Estudou e foi professora por mais de 20 anos.

Depois, começou a trabalhar com a culinária, tendo o pequi como o destaque dos produtos da sua marca.

Vidas se transformam com o Cerrado!

#culinária #castanhadepequi #alimentação Saudável #economicriativa #Januária
#NortedeMinas #pequi #agroextrativismo #agrofloresta #MinasGerais #Cerradoempé



O Walisson é apicultor, agroextrativista e empreendedor. Ele trabalha na ASSUSBAC, parceira do Núcleo do Pequi, e também desenvolve produtos com a marca Riquezas do Gerais, na comunidade rural de Sambaíba, em Januária-MG.

A sua rotina de trabalho conversa com a natureza, acompanha a próxima safra de pequi e aguarda a florada da aroeira para a produção de mel, sempre respeitando o tempo do meio ambiente.

Para adquirir esse e outros produtos
Riquezas dos Gerais: (38) 99806-4161
ASSUSBAC: (38) 998834091
Sambaíba - Januária-MG

#agroextrativismo #apicultura #economicriativa #empreendedorismo #Cerradoempé
#Januária #agriculturafamiliar #Cerrado #sustentabilidade



O Fundo Rotativo Solidário do Núcleo do Pequi (FRS-NP) é uma ferramenta social e de educação ao crédito criada para impulsionar a produção dos empreendimentos da rede. Esse capital de giro potencializa a aquisição de matéria-prima, insumos, embalagens, rótulos e apoio à gestão.

O empreendimento beneficiado pelo Fundo recebe capacitação de um assessor de crédito, para que consiga desenvolver o projeto e devolver o recurso novamente ao FRS-NP para que outro empreendimento possa também se beneficiar deste recurso. A devolução desse crédito é feita ao longo de um ano.

Estamos em busca de parceiros para ampliar o número de empreendimentos a acessarem o FRS-NP!

Para saber mais sobre os nossos projetos, continue acompanhando o @núcleodopequi.
Ajude o nosso conteúdo a chegar mais longe, curta e compartilhe o nosso conteúdo.

#economiacriativa #núcleodopequi #cerrado #desenvolvimentosustentável #fundorotativosolidário



Na Coopanorte você encontra polpas de frutas do Cerrado e de quintal, para deixar a sua alimentação mais nutritiva e saborosa. Os frutos são selecionados e colhidos de forma sustentável.

Você prefere a polpa de acerola, coquinho azedo, tamarindo ou maracujá?

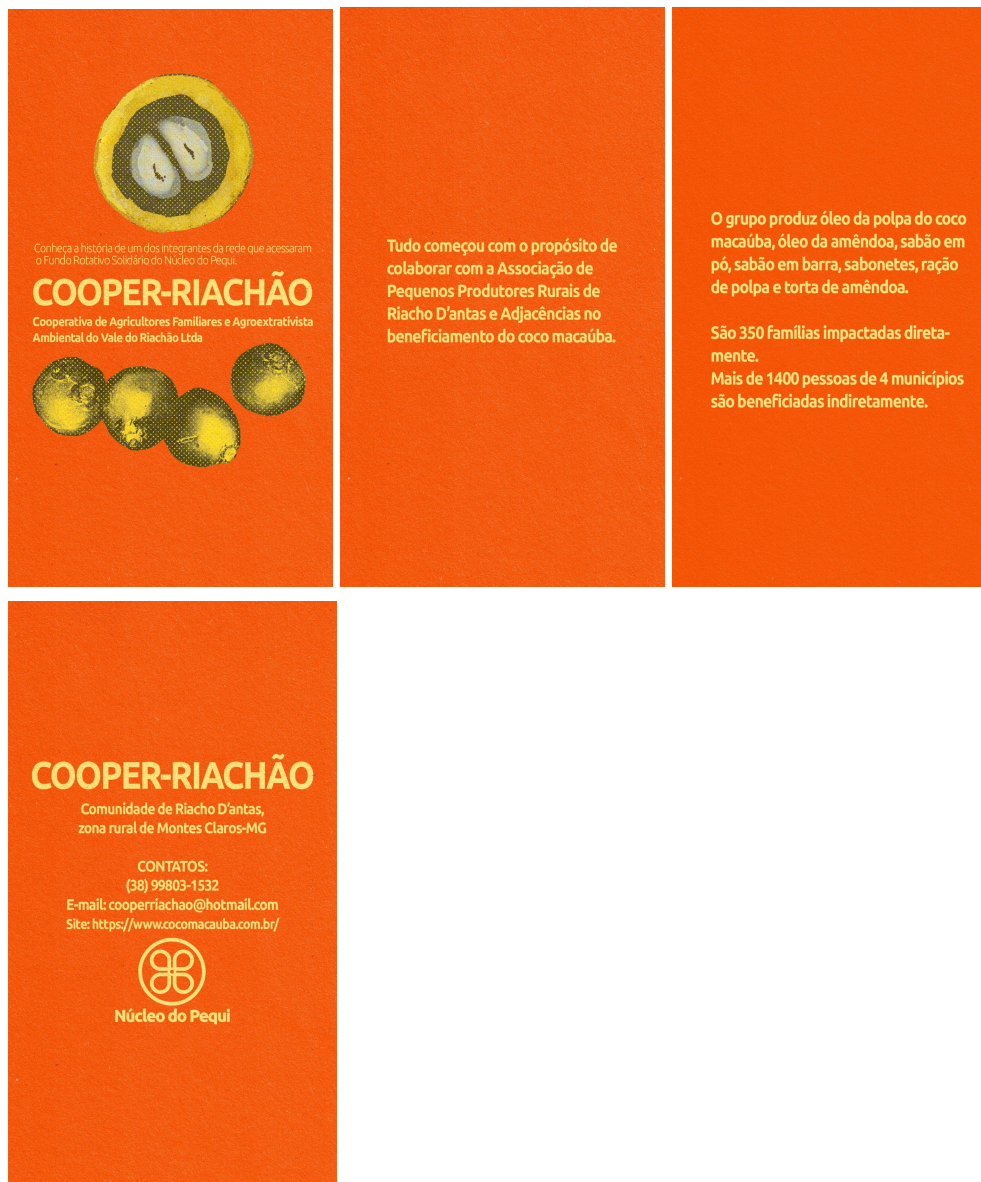
Onde comprar?

Avenida Perimetral n° 790, Bairro João Aguiar

São Francisco - MG

Contato: (38)99965-1841

#FrutosdoCerrado #Alimentação Saudável #economiacriativa #Nutrição Alimentar
#vidasaudável #NortedeMinas #Agroextrativismo #agrofloresta #sustentabilidade



The infographic is divided into five orange panels. The top-left panel features a cross-section of a macaúba fruit and text: 'Conheça a história de um dos integrantes da rede que acessaram o Fundo Rotativo Solidário do Núcleo do Pequi. COOPER-RIACHÃO Cooperativa de Agricultores Familiares e Agroextrativista Ambiental do Vale do Riachão Ltda'. The top-middle panel states: 'Tudo começou com o propósito de colaborar com a Associação de Pequenos Produtores Rurais de Riacho D'antas e Adjacências no beneficiamento do coco macaúba.' The top-right panel explains: 'O grupo produz óleo da polpa do coco macaúba, óleo da amêndoa, sabão em pó, sabão em barra, sabonetes, ração de polpa e torta de amêndoa. São 350 famílias impactadas diretamente. Mais de 1400 pessoas de 4 municípios são beneficiadas indiretamente.' The bottom panel provides contact information: 'COOPER-RIACHÃO Comunidade de Riacho D'antas, zona rural de Montes Claros-MG. CONTATOS: (38) 99803-1532 E-mail: cooperriachao@hotmail.com Site: https://www.cocomacauba.com.br/ Núcleo do Pequi'.

A Cooper-Riachão atende a cadeia produtiva do coco macaúba na comunidade de Riacho D'antas e região, zona rural da cidade de Montes Claros. O grupo atua, principalmente, no segmento de produtos de higiene e limpeza. E a extração do óleo, usado como matéria-prima para a produção de biodiesel, já ajudou o empreendimento a conquistar importantes parcerias.

Colabore com o Fundo Rotativo Solidário (FRS) e ajude a impulsionar essa outras associações e cooperativas parceiras do Núcleo do Pequi.

Para conhecer outros empreendimentos, continue acompanhando o @nucleodopequi. Curta e compartilhe o nosso conteúdo.

#Cooperriachão #macaúba #Cerrado #Economiacriativa #desenvolvimentosustentável
#MontesClaros #NortedeMinas #empreendedorismorural #agroextrativismo #agrofloresta
#agronomia #biodiversidade



A COOPER-RIACHÃO desenvolve o sabão de coco macaúba, um produto vegano e sustentável, feito com esse fruto versátil e totalmente aproveitável. A palmeira macaúba produz um fruto rico em vitamina A. Sua polpa é aplicada em receitas de bolos, doces, sucos e ração; com o óleo extraído da amêndoa é possível produzir sabão e cosméticos; e as suas folhas são usadas em peças artesanais e redes de pesca. No Brasil, há pesquisas que estudam o fruto da macaúba para a produção de biodiesel. A coleta sustentável é fundamental, pois o fruto é alimento de vários animais, como aves, antas e capivaras.

Quer comercializar a macaúba ou comprar os produtos derivados do fruto?
Procure as cooperativas que asseguram as boas práticas de manejo.

COOPER-RIACHÃO


Contato:

(38) 99803-1532

E-mail: cooperriachao@hotmail.com

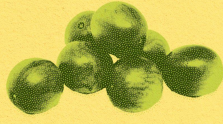
Site: <https://www.cocomacauba.com.br/>

#frutosdoCerrado #economiacriativa #macaúba #Cerradoempé
#Desenvolvimentosustenável #Agroextrativismo #Sustentabilidade #NortedeMinas



Conheça a história de um dos integrantes da rede que acessaram o Fundo Rotativo Solidário do Núcleo do Pequi.

SABORES DE AGRESTE
Associação dos Pequenos Produtores e Agricultores Familiares Rurais de Agreste



Fundado em 2013, o grupo formado por mulheres começou coletando frutos, como o umbu.

O trabalho cresceu e, com capacitação, começaram a criar produtos com as receitas da comunidade e com a descoberta de outras misturas e sabores.

Os frutos do Cerrado, da Caatinga e de quintal são a base dos produtos.

O grupo marcou a presença feminina no segmento produtivo e empreendedor da comunidade.

O grupo Sabores de Agreste possui uma variedade de produtos, como polpas e geleias de umbu, acerola, tamarindo, manga; doce de abóbora com tamarindo; doce de leite puro, com coco, com caramelo de café, com amendoim; e muitos outros sabores.

Sabores de Agreste

Rodovia João Silva Maia (BR 135) - KM 36
Distrito de Levinópolis
Januária - Minas Gerais

CONTATO:
(38) 99930-3244 | 99994-1898 |
99943-9232
unidosdeagreste@yahoo.com.br



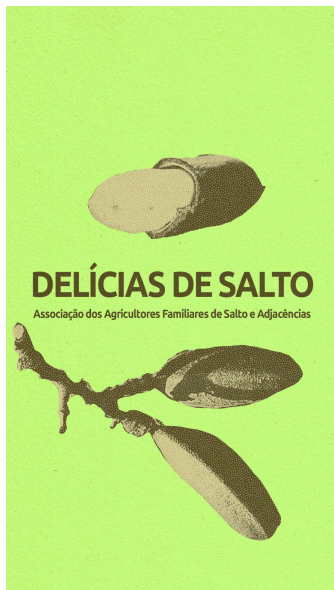
Núcleo do Pequi

A marca Sabores de Agreste começou com a coleta de frutos de quintal, mas a união desse grupo de mulheres conquistou novas oportunidades. Com criatividade e capacitações, o empreendimento tem produzido doces, geleias, compotas e polpas de frutas. Hoje, a associação é uma referência do protagonismo feminino no empreendedorismo local.

Colabore com o Fundo Rotativo Solidário (FRS) e ajude a impulsionar as associações e cooperativas parceiras do Núcleo do Pequi.

Para conhecer outros empreendimentos, continue acompanhando o @nucleodopequi. Curta e compartilhe o nosso conteúdo.

#SaboresdeAgreste #empendedorismofeminino #economiacriativa #Cerrado
#mulheresnocampo #agroextrativismosustentável #Cerradoempé #sustentabilidade
#desenvolvimentosustentável



Criada em 1995, o grupo trabalha com produtos derivados do agroextrativismo e da agricultura familiar. Os associados realizam boas práticas de fabricação e participam de cursos de capacitação, buscando melhorar a qualidade dos produtos.

Produtos: Pequi em conserva, in natura, congelado e em creme; farofa de jatobá, farofa de carne de sol com pequi; geleias, doces e polpas de cagaita, acerola, cajá, tamarindo, maracujá do mato e goiaba.



A Delícias de Salto atua há mais de 20 anos na produção de derivados da agricultura familiar e do agroextrativismo, na comunidade rural de Salto, cidade de Coração de Jesus-MG.

Essa é uma marca coletiva, desenvolvida com o objetivo de fortalecer a atividade dos trabalhadores locais, agregar renda e realizar o beneficiamento dos frutos de forma sustentável e com o melhor aproveitamento.

Colabore com o Fundo Rotativo Solidário (FRS) e ajude a impulsionar as associações e cooperativas parceiras do Núcleo do Pequi.

Para conhecer outros empreendimentos, continue acompanhando o @nucleodopequi. Curta e compartilhe o nosso conteúdo.

#CoraçãodeJesus #DelíciasdeSalto #economiacriativa #Cerrado
#agroextrativismosustentável #Cerradoempé #sustentabilidade
#desenvolvimentosustentável #MinasGerais #Empreendedorismorural #biodiversidade
#agrofloresta #agronomia



O buritizeiro é uma palmeira que pode chegar aos 30 metros e é encontrada em regiões de veredas. A polpa do fruto é usada na produção de doces, bolos, sucos e sorvetes. Do seu tronco é possível extrair o vinho de buriti, e as suas folhas são utilizadas em peças artesanais, como esteiras e cordas. O fruto pode levar até um ano para amadurecer.

ONDE COMPRAR

Rua Idearte Alves de Souza no 500, Centro,
Chapada Gaúcha, MG

CONTATO:

(38) 99961-0821

E-mail: coopsertaoveredas@gmail.com

#Buriti #frutosdoCerrado #alimentaçãosaudável #economiacriativa #veganismo
#sustentabilidade #agroextrativismo #nutriçãoalimentar



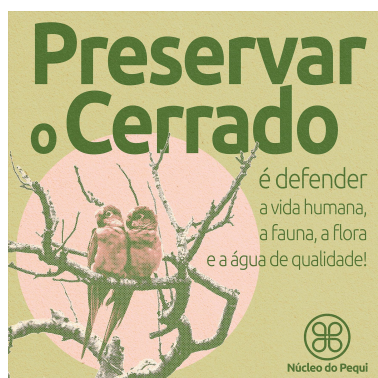
É difícil escolher apenas um produto da Sabores de Agreste.
Queremos o doce de leite, a geleia de manga, as compotas...

Contato:

Rodovia João Silva Maia (BR 135), - KM 36 Distrito de Levinópolis - Januária - Minas Gerais
(38) 99930-3244 | 99994-1898 | 99943-9232 unidosdeagreste@yahoo.com.br

Foto: Luane Gomes

#economiacriativa #desenvolvimentosustentável #FrutosdoCerrado #FundoRotativo



O Cerrado se consolidou como bioma há 45 milhões de anos, sendo fundamental para o equilíbrio de espécies vegetais e animais, e para as nascentes e rios.

Na segunda metade do século XX, o desmatamento ganhou proporções maiores, transformando áreas preservadas em plantações de monocultura, principalmente a soja.

Um dos desafios para a proteção do bioma é fazer com que as pessoas compreendam a sua importância.

Gostou? Curta e compartilhe o nosso conteúdo. Continue acompanhando o @nucleodopequi.

#Cerradoempé #preservaçãoambiental #desenvolvimentosustentável #Meioambiente #biodiversidade



O Zé Turino, agroextrativista e protetor do Cerrado na região do Vale do Peruaçu, adotou o Sistema Agroflorestal, com o plantio de várias espécies, trazendo mais riqueza para o solo e equilíbrio das águas.

O Zé, com a sua sabedoria, compreende a relação com a natureza além do consumo. Ele é um exemplo de que é possível gerar renda e proteger o bioma.

Foto: Luane Gomes

#agroextrativismo #Cerrado #Peruaçu #SistemaAgroflorestal #agrofloresta #biodiversidade #Cerradoempé #MeioAmbiente #agronomia



Se você for à Feira Agroecológica e Cultural de Januária, que acontece às terças-feiras, poderá experimentar o arroz com pequi da Vicentina Bispo, a Tina, desenvolvedora da marca Pequitina que transforma os seus saberes culinários em produtos com frutos do Cerrado.

Se você quer fazer este delicioso e nutritivo prato em casa para toda a família, é só seguir a receita:

Arroz com pequi da Tina

300 gramas de polpa de pequi
1 kg de arroz
800 gramas de carne
300 gramas de linguiça
cheiro verde, alho, sal, pimentão, cenourinha

A Tina explica que usar a polpa do pequi é uma forma mais prática de comer, principalmente para as pessoas que não gostam de roer ou que não querem sujar as mãos, mas também é um jeito de deixar o prato ainda mais colorido.

Você começa refogando a carne com a linguiça e todos os temperos. Dê uma leve torrada no arroz e misture com a carne. Agora é a hora de colocar a polpa do pequi, mexer tudo com a colher, acrescentar água quente e esperar o arroz cozinhar. Depois é só saborear.

Quer aprender outras receitas? Ative as notificações e fique por dentro do nosso conteúdo. Curta e compartilhe!

Fotos: Luane Gomes

#Receita #Cerrado #Arrozcompequi #culinária #receitas #Cerrado #pequi #economicriativa #NortedeMinas



Fruto típico do Cerrado, de grande valor nutricional, que possui polpa e castanha consumidas in natura, em receitas e usado na medicina tradicional, principalmente no combate à anemia.

O barueiro (ou baruzeiro) é uma árvore ameaçada pelo desmatamento, principalmente pelo comércio madeireiro.

**Faça uma coleta sustentável.
Proteja o Cerrado!**

Quer comercializar o Baru ou comprar produtos derivados do fruto?

Procure as instituições que asseguram
as boas práticas de manejo.

COOPERTÃO VEREDAS
(38) 99961-0621

GRANDE SERTÃO VEREDAS
(38) 32.23-2285

COOPANORTE
(38) 99965-1841

CHICO FULÔ
(38) 99861-8394

COOPERMIRA
(38) 9.9905-2735

(38) 9805-5469

NÚCLEO DO PEQUI
(38) 997547757



O agroextrativismo sustentável preserva a mata original e assegura a reprodução natural das espécies.

A boa safra depende de condições favoráveis para que as árvores frutíferas permaneçam saudáveis.

Proteja o Cerrado! Apoie o agroextrativismo sustentável.

#agroextrativismo #economiacriativa #Cerrado #DesenvolvimentoSustentável



A amêndoa do coquinho azedo, que fica no interior da fruta, é usada na produção de doces, óleos, pães e canjicas.

Você já experimentou?

Para saber mais sobre o coquinho azedo e outros frutos do Cerrado, continue acompanhando o @nucleodopequi. Curta e compartilhe o nosso conteúdo!

Foto: Luane Gomes

#agroextrativismo #coquinhoazedo



Essa é uma parte da equipe de mulheres do Sabores de Agreste.

É um grupo com várias gerações e um sonho: fazer com que os seus produtos cheguem cada vez mais longe.

A colheita de frutos do Cerrado virou negócio e está crescendo.

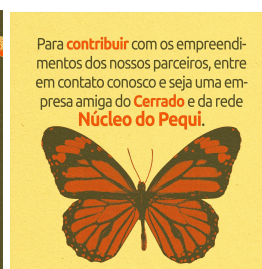
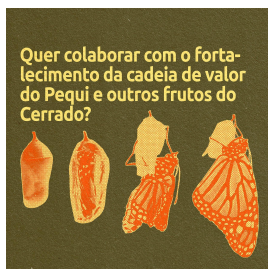
Apoie o empreendedorismo feminino.

Contato:

Rodovia João Silva Maia (BR 135), - KM 36 Distrito de Levinópolis - Januária - Minas Gerais
(38) 99930-3244 | 99994-1898 | 99943-9232 unidosdeagreste@yahoo.com.br

Foto: Luane Gomes

#Mulheresnocampo #empreendedorismofeminino #economiacriativa #Cerradodepé
#NortedeMinas #Januária #Agroextrativismo



O Fundo Rotativo Solidário beneficiou 8 empreendimentos na primeira rodada.

Esse mecanismo da economia criativa gera um impacto direto nas comunidades das associações e cooperativas da rede do Núcleo do Pequi, ampliando a produção e gerando renda.

Se a sua empresa está alinhada com o desenvolvimento sustentável, seja nosso parceiro e colabore com as comunidades da cadeia produtiva do pequi e outros frutos do Cerrado.

Colabore com o "capital semente" do FRS-NP! Seja um investidor ou faça uma doação.

#CerradodePé #NortedeMinas #EconomiaCriativa #DesenvolvimentoSocioeconômico
#DesenvolvimentoSocioambiental #pgpmbio fundorotativo



Castanha de pequi em conserva, um produto que você encontra na Cooperuaçu.

Contato: (38) 98823-6198
cooperu@gmail.com

#Castanhadepequi #pequi #Cerrado #economiacriativa #biodiversidade
#alimentaçãosaudável



Você tem árvore frutífera no quintal da sua casa?

Os frutos de quintal, como a acerola e a goiaba, são essenciais para a produção de derivados, pois são encontrados com maior facilidade e os sabores já são conhecidos. Além de consumidos in natura e em sucos, são utilizados em doces, geleias, bolos e conservas.

Qual é a sua fruta de quintal favorita?

#Frutosdequintal #frutosdoCerrado #economiacriativa #NortedeMinasGerais

CONTEÚDO PARA A SEMANA DO CERRADO



No modelo produtivo que destrói o Cerrado, grandes áreas são desmatadas, inclusive Áreas de Preservação Permanente, que são substituídas por plantações e pastagens. De forma irresponsável, metade do bioma já foi devastado no território brasileiro.

Já o modelo agroextrativista sustentável busca a preservação do bioma e nascentes, adotando boas práticas de coleta dos frutos e proteção da fauna. Além da natureza, os extrativistas, indígenas, quilombolas e toda a comunidade local é beneficiada.

#CerradodePé #Sustentabilidade #EconomiaCriativa #Agroextrativismo #agrofloresta
#Cerrado #Desenvolvimentosustentável #MeioAmbiente #ProteçãoAmbiental #agronomia
#biodiversidade



O Cerrado é casa, é morada de inúmeras comunidades tradicionais, de pequenos agricultores familiares, de agroextrativistas, de animais e espécies da flora. E quem não vive nele, também precisa do bioma. Ele fornece alimento nutritivo, insumos para a indústria farmacológica e ajuda a manter o equilíbrio hídrico. Essa riqueza ambiental é constantemente ameaçada pelo desmatamento, por empresas descompromissadas com as comunidades e com a preservação ambiental. O Núcleo do Pequi apoia os empreendimentos sustentáveis desse grande lar chamado Cerrado e promove as iniciativas que buscam a defesa do bioma.

#CerradoemPé #preservaçãoambiental #Fauna #flora #DesenvolvimentoSustentável
#biodiversidade #economiacriativa



Carlúcio, pescador, poeta e contador de histórias da cidade de Januária-MG, vê o rio como um amigo, um companheiro de jornada.

Com os seus versos, ele também é um semeador de palavras que nos levam a contemplar a grandiosidade da natureza.

Bom seria se aprendêssemos a observar o meio ambiente dessa forma, como um amigo que acolhe e convida para conhecer os seus segredos e as suas belezas.

#RioSãoFrancisco #biodiversidade #recursosHídricos #desenvolvimentosustentável #poesia #cultura #Januária #NortedeMinas



São mais de 12 mil espécies catalogadas.

Para manter o Cerrado em pé e ter árvores frutíferas saudáveis, é necessário preservar a variabilidade genética.

E o que isso quer dizer?

Se as espécies estão isoladas de outras plantas e com a população vegetal reduzida, elas ficam mais vulneráveis às pressões climáticas.

O desmatamento é uma ameaça à biodiversidade, pois reduz a vegetação e limita a troca genética entre as plantas.

Precisamos lutar pela preservação do Cerrado!

#Cerradoempé #biodiversidade #MeioAmbiente #Natureza #sustentabilidade #proteçãoambiental #agronomia #Cerrado



Não há outro ambiente no mundo como o Cerrado.

Nós dependemos de sua flora, dos princípios ativos encontrados em seus frutos, das suas plantas medicinais e dos seus rios.

O Cerrado não é pasto, é vida!

#CerradodePé #MeioAmbiente #ProteçãoAmbiental #Natureza

#desenvolvimentosustentável #agrofloresta #Agroextrativismo #biodiversidade