



**A Senhora:** Livia Carvalho Moura

Código do Projeto: CERES/21/14

## **INFORMES E PROPOSTA DE ADEQUAÇÕES E ESCLARECIMENTOS PARA O PROJETOS SELECIONADOS NO 32º EDITAL DO PPP-ECOS NO CERRADO – CERES**

**Organização:** Associação de Mulheres Produtoras do Projeto de Assentamento Santo Onofre e Santa Tereza 1

**Título do Projeto:** Estruturação da Produção Agroecológica dos Assentamentos Santo Onofre e Santa Tereza 1

Valor PPP-ECOS: R\$ 64.000

Valor Contrapartida: R\$ 16.000

**Valor Contrapartida atualizada com adequações: R\$ 25.120**

### **Obras e instalações**

Conforme orientações do ponto focal de acordo com a resposta da última solicitação de adequações foi desenvolvido uma nova análise técnica do projeto em curso, onde foi levado em considerações o valor destinado ao projeto, as principais prioridades da Associação e realizada um no adequação do projeto considerando os preços e condições físicas para a realização da obra, instalação de equipamentos necessários e foco em um produto que agregue o maior número possível de participantes e atenda o objetivo principal do projeto .

Para tanto foram realizadas 2 reunião (Assembleias) com as associadas esclarecendo detalhes do projeto, onde foi levantado as necessidades de adequações para que os ajustes necessários fossem realizados. Considerou-se a limitação dos valores destinados para a construção considerando a quantidade de produtos desenvolvidos pela associação, que seria necessário ainda definir uma linha de produtos para que fosse feito o projeto estrutural do local onde será realizado este processo ( Manipulação embalagem etc.). Decidiu-se então pela produção da panificação usando insumos locais e matéria-prima de produtos extrativistas, tendo em vista a aceitação desse produto no mercado e a possibilidade de ser desenvolvida em um ambiente reduzido e que agregue em seu processo o trabalho e produtos da maioria das associadas.

Diante dessa decisão foi elaborado **2 projetos**, 1 com o modelo de cozinha multifuncional apresentada no manual ISPN: **Projeto 1** [https://drive.google.com/file/d/1qmFLJMjAy\\_ksDX5o0kW8dIOLvJwuID3/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1qmFLJMjAy_ksDX5o0kW8dIOLvJwuID3/view?usp=sharing) onde de acordo com orçamento preliminar incluindo mão de obra e materiais para construção ficou orçado em **R\$ 69.316,61**, uma diferença de R\$ **-30.316,61** do valor estimado originalmente no projeto.

Considerando que o valor orçado inicialmente no projeto para construção do espaço foi de **R\$ 39.000,00** foi realizado uma adequação e um segundo projeto de acordo com essa estimativa de valor, passando de 72m<sup>2</sup> de área construída para 48m<sup>2</sup> metros de área construída retirando a parte de despulpamento de frutas: **Projeto 2** <https://drive.google.com/file/d/1oTPj->



[\\_4AsFg7qobrACzbAvz1WJjUwGt0/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/4AsFg7qobrACzbAvz1WJjUwGt0/view?usp=sharing) onde o valor orçado foi de **R\$ 46.954,42** ainda com uma diferença de R\$ **-7.954,42** do valor orçado originalmente.

Pesquisa orçamentária realizada considerando frete produtos e mão de obra local:

[https://drive.google.com/file/d/1WAmi1nYhE62FizFsEOu\\_aMP5zqnme-BI/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1WAmi1nYhE62FizFsEOu_aMP5zqnme-BI/view?usp=sharing)

### **Proposta de readequação:**

Diante do segundo planejamento restou o valor de: **R\$ 7.954,42** a ser remanejados no orçamento do projeto. Considerando adequação da cozinha será feita a retirada da Despoldadeira e do Freezer da planilha de orçamento totalizando o valor de: **R\$ 8.000,00**, a ser remanejado para o orçamento da construção.

### **Adequação da Cozinha**

O valor destinado a aquisição Embalagens de: **R\$ 2.800,00** será ajustado para o valor de: **R\$ 1.000,00**, a diferença: **R\$ 1.800,00** será revertido para a aquisição de um Forno multiuso.

### **Autorização para Construção - INCRA**

As autorizações já foram deferidas e emitidas pela superintendência do INCRA, segue documentos anexo. <https://drive.google.com/file/d/14XoIrfRkArOt71xHr5GZ2JK9-OEjokhW/view?usp=sharing>

**Certidões:** <https://drive.google.com/file/d/1b4L1z1Awl30a2ImUP7cRKeuRNfhiSwOC/view?usp=sharing>

[https://drive.google.com/file/d/1LhyaqCQmEgg5jdgESx\\_8mzm3PBekdtyc/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1LhyaqCQmEgg5jdgESx_8mzm3PBekdtyc/view?usp=sharing)

<https://drive.google.com/file/d/1DVSbQZadT45PJtRM-6Wp5X24VWyV2Go/view?usp=sharing>

### **Mapa do Tereno :**

<https://drive.google.com/file/d/15XtxAI7g8JJOIBoYv1JlVb6WbZqQ9pcn/view?usp=sharing>

### **Indicadores do projeto**

1. Anexo dos Indicadores – precisa ser revisado especialmente o número de famílias envolvidas com a iniciativa não bate com aquela descrita no item 31 do formulário de inscrição do projeto. Verificar o tamanho das áreas manejadas e protegidas iniciais do projeto, bem como a geração de renda.

### **Indicadores a atualizados (anexo)**

<https://drive.google.com/file/d/1Y7LY601ZkDD8X0kLQeW6FpUIbrP5K-WX/view?usp=sharing>

### **Mapa da área do assentamento**

<https://drive.google.com/file/d/1nPYbp2IzR3yZrF9315NB1Ko8-BInIW6c/view?usp=sharing>



## Orçamento do projeto

Planilha orçamentária Atualizada (Anexo)

[https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ICacnPibayElKyArsaKtNVY4qqiQA\\_Ei/edit?usp=sharing&oid=103421522984041334560&rtpof=true&sd=true](https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ICacnPibayElKyArsaKtNVY4qqiQA_Ei/edit?usp=sharing&oid=103421522984041334560&rtpof=true&sd=true)

## Produção e comercialização

1. Apresentar de forma mais clara como os produtos produzidos com recurso do projeto serão inseridos no mercado. Além do quiosque onde os produtos serão vendidos, como será a comercialização nos municípios vizinhos? Existe alguma plataforma de vendas virtual da Associação? Se pretende promover o comércio virtual? Os valores estimados dos produtos já foram avaliados pela Associação?

*Para 2022 foi firmado contrato com o município de Ponte Alta de Tocantins para fornecimento de **Pães, Bolos e Biscoitos** no programa PNAES, para a merenda escolar da rede de ensino municipal para o período de Fevereiro Junho de 2022 num contrato de 1200 quilos de produtos. A produção será feita na residência das associadas, foi realizada visita técnica e vistoria pela vigilância sanitária onde foi feita a expedição de uma licença e de alvará temporário mediante a algumas adaptações. O valor estimado por quilo para este contrato é de R\$ 22,00 o quilo para os Bolos Biscoitos e de R\$ 14,00 o quilo de Pães.*

Os produtos já são comercializados também em feiras livres do município, em municípios vizinhos e em eventos voltados para a agricultura familiar. Com apoio do recurso do projeto pretende-se adequar a produção as normas sanitárias, com registro no SIM (Serviço de Inspeção Municipal) com a produção dos produtos em ambiente inspecionado (cozinha industrial) devidamente embalado e etiquetado respeitando as normas sanitárias para o mercado formal e dessa forma poder oferecer também para venda no comércio local e comércio de outras regiões.

Será realizada nova estimativa de preços será definido durante e após a capacitação prevista no projeto e planejada junto com a assessoria técnica contratada através de levantamento de custo de produção e análise de mercado. Atualmente os preços são estabelecidos individualmente por cada produtor, atualmente a produção é realizada de forma individualizada em cada residência, apenas a comercialização é realizada de forma coletiva e repassado 10% do valor faturado a administração da associação que organiza transporte exposição e venda dos produtos.

Trabalhamos atualmente com plataforma virtual para venda de artesanatos, que será utilizada também para a venda dos outros produtos do projeto assim que os produtos forem certificados pela inspeção sanitária quando for o caso.

LOJA VIRTUAL:

<https://artesanatomulheresunidas.mercadoshops.com.br/>



[https://web.facebook.com/mulheresunidasdojalapao/shop/?referral\\_code=page\\_shop\\_tab&preview=1](https://web.facebook.com/mulheresunidasdojalapao/shop/?referral_code=page_shop_tab&preview=1)

#### COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS:

<https://associacaomulheresunidas.blogspot.com/2021/08/ponto-de-venda-finaliza-o-mes-com-saldo.html>

2. Apresentar um plano de produção, especificando para cada espécie utilizada, a escala de coleta, o beneficiamento e comercialização pretendida, o calendário de produção e a finalidade do(s) produto(s) trabalhado(s).

**R: Baru:** Os frutos maduros são coletados no chão nos meses de julho a setembro e a quantidade varia de propriedade para propriedade, a coleta também é realizada nas reservas dos Assentamentos

As amêndoas são retiradas manualmente com ajuda de uma cortadeira manual e guardadas em recipientes de vidro ou de plástico. Para uso como insumos em bolos a amêndoa é moída. Para comercialização em feiras a amêndoa é assada e embalada em embalagens de 100g.

**Jatobá:** Os frutos maduros são coletados no chão nos meses de Julho a outubro. Não são todas a propriedade que produzem, a coleta também é realizada nas reservas dos Assentamentos.

A polpa (endocarpo) é utilizada para a produção de farinha como insumo para produção de bolos, também é comercializada em embalagens de 50g.

**Caju e Cajuí Nativo:** Os frutos maduros são coletados no chão e no pé nos meses de Setembro a Janeiro a quantidade varia de propriedade para propriedade, a coleta também é realizada nas reservas dos Assentamentos.

A polpa é usada para produção de doces. A castanha é beneficiada (assada) e para o / uso como insumos em bolos ela é moída. Para comercialização em feiras a castanha é vendida inteira e é embalada em embalagens de 100g.

**Mandioca:** Principal insumo usado na produção bolos, pães e biscoito, basicamente o seu período de produção é de 6 meses do plantio a colheita.

**Derivados:** Farinha de várias qualificações, farinha branca, farinha de puba, massa puba, Polvilho doce e Polvilho azedo. Atualmente a produção é desenvolvida artesanalmente em cada propriedade, algumas vezes em forma de mutirão de vizinhos.

**Bolos e Biscoitos:** Produtos processados usando matéria-prima de da produção local.

Bolo com farinha de Jatobá, de arroz com amêndoa de Baru , Bolo de Puba de mandioca com castanha de caju moída, biscoito de polvilho de mandioca, etc. Tudo produzido com



produtos orgânicos .



<https://associacaomulheresunidas.blogspot.com/2021/10/baru-jatoba-e-capim-dourado-equipe-da.html>



Selo de identificação do artesanato em capim dourado da região do Jalapão

INPI : IG200902 -Indicação Geográfica: Região do Jalapão do Estado do Tocantins



Definição de designer, tamanhos e modelos de embalagens artesanais, “processo em andamento”.



5. O projeto prevê aquisição de equipamento/maquinário específico para a produção de alimentos. Quem ficará responsável pelo manuseio do equipamento? Haverá algum tipo de treinamento para capacitar pessoal?

R: Sim a capacitação acontecerá através de parceria desenvolvida com SENAR.

#### Capacitação

- Processamento e Beneficiamento de Mandioca: <http://www.senar-to.com.br/pagina.php?l=73904a1166030903f97f21b9d1d2cb69>

–



- Produção de derivados da mandioca: <http://www.senar-to.com.br/pagina.php?l=671be5cf12542fac56bbb730260bfa44>
- 
- Produção de Conservas compotas e doces: <http://www.senar-to.com.br/pagina.php?l=90b6735d9b8f982baf32a66dd9eaacc2>
- 
- Panificação : <http://www.senar-to.com.br/pagina.php?l=84d213d7131e4c1991bb1e2295399e62>

### **Atividades de capacitação**

1. Descrever quais atividades do projeto serão realizadas de maneira presencial (especialmente os cursos de capacitação) e quais medidas sanitárias serão realizadas para evitar a contaminação dos participantes pelo covid-19.

R: O primeiro processo a ser desenvolvido será o de construção e adequação do espaço para o desenvolvimentos das atividades da agroindústria e será desenvolvido por empresa contratada, a responsabilidade do canteiro de obras será dela porém será recomendado contratualmente que a empresa siga os protocolos de segurança e de prevenção ao covid 19 . Quanto aos Associados, já seguimos os protocolos de prevenção em atividades presenciais, mesmo com a diminuição dos casos de covid -19 pretende-se usar todos os protocolos de prevenção, uso de mascaras, dispensadores de alcoolgel, distanciamento e as atividades de capacitação serão realizadas para pequenos grupos de cada vez, de acordo com os protocolos de segurança quando permitido, será exigido comprovantes de vacinação entre outras ações necessárias para os participantes de atividades presenciais .

2. Embora a principal atividade produtiva da Associação seja o artesanato, nenhuma atividade do projeto prevê ações que fortaleçam esta prática. Haverá alguma ação direta no projeto para esta atividade?.

R: Pretende-se desenvolver uma linha especial em embalagens artesanais em Capim Dourado e de Talos de Buriti para alguns produtos. As peças podem ser reutilizadas como peças decorativas ou mesmo como utensílios.

### **Resultados**

1. Qual estratégia será adotada para aumentar tão expressivamente o número de associados?

R: A Associação desenvolve várias atividades de capacitação e de incentivos, como participação de editais de feiras, organização das agricultoras e artesãs para participar coletivamente em feiras municipais e estadual, e nacional, ações desenvolvidas em parceria com outras entidades e com o governo estadual. Tais medidas tem colocado em evidência a entidade por isso a procura e quantidade de associados tem aumentado.

<https://youtu.be/Ei6B1kxnTs0>



<https://www.brasilpopular.com/o-protagonismo-da-mulher-ruralista-tocantinense-em-projetos-de-economia-solidaria/>  
<https://www.to.gov.br/noticias/governo-divulga-lista-de-artesaos-e-entidades-para-feira-nacional-de-artesanato/70ujldge7605>  
<https://agrocentro.agro.ufg.br/p/26244-expositores>

Ponte Alta do Tocantins, 11 de Fevereiro de 2022.

Luciano de Souza  
Coordenador do Projeto

Raquel Pinheiro da Silva  
Presidente