

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Título: ■ [S] Produção de Amêndoas de Cacau de Qualidade

APLICAÇÃO DO PRODUTO

Quantidade de Encontros Presenciais:

2

Observação Quantidade de Encontros:

Mínimo de 02 (duas) visitas presenciais.

Público Alvo:

PR - Produtor Rural

Complemento Público Alvo:

Porte: Produtor Rural; Microempreendedor Individual; Microempresa; Empresa de Pequeno Porte.

Setor: Agronegócio, Indústria, Comércio, Serviços.

Segmento: Cacaucultura, Chococultura.

Produtor Rural:

- Produtores Rurais, agricultores familiares, indígenas e quilombolas enquadrados no público atendido pelo Edital Sebraetec.

Indústria:

- Indústrias e agroindústrias relacionadas com a produção de derivados de cacau.

Comércio:

- Empresas relacionadas com o setor de alimentos.

Serviço:

- Empresas prestadoras de serviços de beneficiamento de cacau e seus derivados.

Objetivo:

OBJETIVO

Consultoria para orientar e auxiliar o empresário e colaboradores de maneira simples e objetiva a adotar os critérios de beneficiamento de Cacau de Qualidade, com os seguintes objetivos principais:

- Garantia da conformidade dos produtos/serviços com as exigências dos clientes, relação custo/benefício, adequação ao uso, valor agregado que produtos semelhantes não possuem;
- Adequar as práticas agrícolas de colheita e pós-colheita e manejo da qualidade das amêndoas de cacau;
- Adotar com os produtores/empresários interessados um conjunto de medidas que visem o aumento da eficiência para a qualidade do produto;
- Orientar o processo de beneficiamento das amêndoas de cacau com a utilização de técnicas de fermentação adequadas visando alcance do grau máximo de qualidade;
- Adequar práticas de manejo as normas e regras de qualidade para capacitação de trabalhadores rurais;
- Orientar as práticas de adequação ambiental da propriedade para garantia da sustentabilidade de acordo com a legislação vigente;
- Ao fim desse processo espera-se que o empresário consiga oferecer um produto com no mínimo, de 65% (sessenta e cinco por cento) de amêndoas totalmente fermentadas, com umidade final de seis a oito por cento, livre de impurezas, matérias estranhas, com boa apresentação externa, e aroma natural.

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

Consultoria com especialista que deverá orientar e auxiliar o empresário e colaboradores de maneira simples e objetiva a adotar os critérios de beneficiamento de Cacau de Qualidade:

1. Qualidade do cacau como fator de diferenciação na cadeia de valor da Cacaucultura e da Chococultura;
2. Variedades genéticas e sua influência sobre a qualidade sensorial do Cacau;
3. Boas Práticas Agrícolas x Beneficiamento das Amêndoas de Cacau;
4. Beneficiamento na qualidade do Cacau;
5. Mercado de Cacau e Qualidade.

ETAPA 01 | DIAGNÓSTICO

Objetivo: Diagnóstico da área de pós-colheita e beneficiamento da propriedade.

ENTREGA DA ETAPA 01: Relatório de Visita Técnica Presencial à Empresa com assinatura do Empresário. O Relatório deve conter o seguinte conteúdo mínimo: Capa; Diagnóstico da área de pós-colheita e beneficiamento da propriedade; Objetivo(s) da Consultoria; Metodologia; Resultado(s) Esperado(s) e/ou Alcançado(s) pela Consultoria; Plano de Ação e Cronograma Proposto; Registros Fotográficos. Observação: Caso o Cliente não permita a realização de registros fotográficos, esta observação deve constar registrada na Evidência.

ETAPA 02 | IDENTIFICAÇÃO, ORGANIZAÇÃO E DESCRIÇÃO DE FLUXOS DOS PROCEDIMENTOS

Objetivo: Identificar, organizar e descrever os seguintes fluxos dos procedimentos:

1. **Colheita dos frutos:** Essa fase tem como procedimento o controle na seleção e na colheita dos frutos que atendem aos requisitos mínimos para o beneficiamento de Cacau de Qualidade;
2. **"Embandeiramento"/ Acondicionamento:** Essa fase se caracteriza ainda por uma seleção de frutos e seu descanso obedecendo concentrações de compostos desejáveis para obtenção de um produto final de qualidade;
3. **Quebra dos frutos:** Fase onde existe uma separação de amêndoas desejadas;
4. **Fermentação da massa de cacau:** Essa fase se caracteriza com uma das mais importantes para obtenção da qualidade exigida, pois acontecem mudanças na coloração, sabor e no cheiro que sinalizam se está ou não acontecendo a fermentação;
5. **Secagem das amêndoas:** É a fase de maior retirada de água da amêndoa, e onde acontecem mudanças químicas, tais como, redução da acidez, adstringência e liberação de componentes aromáticos;
6. **Armazenamento das amêndoas:** Tem o objetivo de preservar a qualidade do cacau por um período prolongado.

ENTREGA DA ETAPA 02: Guia de Beneficiamento de Cacau de Qualidade.

ETAPA 03 | APRESENTAÇÃO DE ORIENTAÇÕES E RESULTADOS AO CLIENTE

Objetivo: Apresentar os resultados da Consultoria e recomendações de melhoria ao Cliente referente aos procedimentos de beneficiamento do cacau com qualidade.

ENTREGA ETAPA 03: Relatório contendo recomendações agrônomicas aos empresários acerca das práticas de Pós-Colheita para a Qualidade de Cacau e sobre as boas práticas no beneficiamento com lista de adequações a serem realizadas, caso verificadas.

ENTREGA FINAL: Declaração de Conclusão de Serviço, conforme modelo Sebrae, ou documento similar aplicável aprovado previamente pelo SEBRAE/BA.

PRAZO MÁXIMO PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO: 60 DIAS CORRIDOS.

Descrição dos Serviços:

Conteúdo programático:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Não se aplica.

BENEFÍCIOS

São potenciais benefícios da Consultoria:

- A adequação dos sistemas de colheita e pós colheita da propriedade para garantia da qualidade final no produto ofertado, neste caso, amêndoas de Cacau;
- Proporcionar melhor aproveitamento da produção melhorando a relação custo benefício com agregação de valor ao produto e viabilização do negócio;
- Abertura de novos nichos de mercado devido a diferenciação do produto;
- Ao final da Consultoria espera-se que o empresário consiga oferecer um produto com no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de amêndoas totalmente fermentadas, com umidade final de seis a oito por cento, livre de impurezas, matérias estranhas, com boa apresentação externa, e aroma natural;
- Orientar as adequações segundo as Instruções Normativas - nº. 38/2008 e 57/2008 do MAPA.

Benefícios:

RESPONSABILIDADE DA EMPRESA DEMANDANTE

1. Aprovar a proposta do Sebrae, valores e condições de pagamento;
2. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas do prestador de serviço;
3. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pelo prestador de serviço;
4. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços ao prestador de serviço para o desenvolvimento do trabalho;
5. Acompanhar o prestador de serviço em visita(s) técnica(s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho;
6. Avaliar o serviço prestado.

RESPONSABILIDADE DA PRESTADORA DE SERVIÇO

1. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas;
2. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa;
3. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a Empresa Demandante;
4. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae;
5. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.

PERFIL DESEJADO DA PRESTADORA DE SERVIÇO

Corpo técnico formado por profissional(is) com experiência em normas de produção de amêndoas de qualidade, de preferência Agrônomo/ Engenheiro Agrônomo.

OBSERVAÇÕES

1. Para implantar as normas mínimas de produção de amêndoas de qualidade, as empresas interessadas precisam estar aptas a realizar procedimentos de registro e controle, para tanto há necessidade de treinamento para toda a mão de obra envolvida no processo;
2. Na impossibilidade de as entregas serem assinadas fisicamente pela empresa demandante, elas poderão ser validadas via assinatura digital, aceite eletrônico ou e-mail, em que a empresa demandante deverá manifestar o aceite e encaminhar para a prestadora de serviço tecnológico, e esta deverá incluir o comprovante de validação da empresa demandante nas entregas para o registro do atendimento;
3. Na impossibilidade desta ficha técnica ser aplicada presencialmente, ela poderá ser aplicada de forma remota (ferramentas de videoconferência, ligações telefônicas, aplicativos de mensagens e/ou e-mails). No momento da contratação a empresa demandante deverá ser comunicada que parte do serviço ou a integralidade dele, quando aplicável, acontecerá de forma remota. Além disso, o alinhamento do formato do atendimento deve ser feito na Etapa 01 entre a empresa demandante e a prestadora de serviço tecnológico.

TÍTULOS ANTERIORES

- Produção de Amêndoas de Cacau de Qualidade.

ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO

- 22/02/2021.

Informações Complementares:

Descrição Comercial:

"A adequação dos sistemas de colheita e pós colheita da propriedade para garantia da qualidade final no produto ofertado, neste caso, amêndoas de cacau; Proporcionar melhor aproveitamento da produção melhorando a relação custo benefício com agregação de valor ao produto e viabilização do negócio; A abertura de novos nichos de mercado devido a diferenciação do produto; Ao final da Consultoria espera-se que o empresário consiga oferecer um produto com no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de amêndoas totalmente fermentadas, com umidade final de seis a oito por cento, livre de impurezas, matérias estranhas, com boa apresentação externa, e aroma natural. Orientar as adequações segundo as Instruções Normativas - nº. 38/2008 e 57/2008 do MAPA"

ENTREGAS DO PRODUTO

ENTREGAS	DOCUMENTO(S) - EVIDÊNCIA(S)	Percentual
ENTREGA 1	Relatório de Visita Técnica Presencial à Empresa com assinatura do Empresário. O Relatório deve conter o seguinte conteúdo mínimo: Capa; Diagnóstico da área de pós-colheita e beneficiamento da propriedade; Objetivo(s) da Consultoria; Metodologia; Resultado(s) Esperado(s) e/ou Alcançado(s) pela Consultoria; Plano de Ação e Cronograma Proposto; Registros Fotográficos. Observação: Caso o Cliente não permita a realização de registros fotográficos, esta observação deve constar registrada na Evidência.	30,00
ENTREGA 2	Guia de Beneficiamento de Cacau de Qualidade.	30,00
ENTREGA 3	Print de tela do sistema SAS que evidencia o registro do atendimento. Relatório contendo recomendações agrônômicas aos empresários acerca das práticas de Pós-Colheita para a Qualidade de Cacau e sobre as boas práticas no beneficiamento com lista de adequações a serem realizadas, caso seja necessário.	40,00

DIMENSIONAMENTO DA DEMANDA

Código	Dimensionamento (Respondido pelo Cliente)	Unidade
01. UGEP-00210-2019	01. O Cliente tem conhecimento absoluto do conteúdo da Ficha Técnica do Produto e está de acordo com as Condições descritas no Documento? Se a resposta for NÃO, o produto NÃO poderá ser contratado.	Sim ou Não
02. UAIT-00434-2017	02. O cliente dispõe de Regulamento de Uso estruturado?	Sim ou Não
03. UGEP-00008-2021	03. A empresa está apta a realizar procedimentos de registro e controle?	Sim ou Não