

ANEXO I

PLANO DE TRABALHO – FORMULÁRIO DESCRITIVO

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1. DADOS DO PROPONENTE

Proponente: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS		CNPJ: 17.217.985-0032/00
Título (nome do projeto): MELHORIA NO SISTEMA DE GESTÃO DA PRODUÇÃO E DA QUALIDADE DOS PRODUTOS NAS UNIDADES DE PROCESSAMENTO DE FRUTOS NATIVOS E DA AGRICULTURA FAMILIAR DO NORTE DE MINAS GERAIS		
Objeto: ASSESSORIA A EMPREENDIMENTOS DE FAZEM O PROCESSAMENTO DE FRUTOS NATIVOS NO NORTE DE MINAS GERAIS		
Endereço: Av. Universitária 1000, B.: Universitário		
Município: Montes Claros	UF: MG	CEP: 39.404-547
E-mail: Sec.geral @ica.ufmg.br		Homepage: www.ufmg.br
Projetos anteriores com o FDD: () Sim () Não		Nº dos projetos anteriores:

1.2. RESPONSÁVEL LEGAL PELO PROPONENTE

1.2.1. RESPONSÁVEL LEGAL

Nome:	
CPF:	RG:
Telefone:	Celular:
E-mail:	

1.2.2. COORDENADOR DO PROJETO

Nome: Teddy Marques Farias	
CPF: [REDACTED]	RG: [REDACTED]
Telefone: [REDACTED]	Celular: [REDACTED]
Endereço Residencial: [REDACTED]	E-mail: [REDACTED]

2. DETALHAMENTO DO PROJETO

2.1. OBJETIVO GERAL

O objetivo geral da proposta apresentada é discutir e executar ações sobre o planejamento e gestão estratégica em 5 empreendimentos sociais que compõe o arranjo produtivo do pequi e outros frutos do cerrado no norte de Minas Gerais em três níveis analíticos: indivíduos, organizações e ambiente. Visando principalmente o fortalecimento dos empreendimentos através da melhoria do sistema de gestão de pessoas, da produção, da qualidade e ambiental.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Caracterizar os empreendimentos sociais agroextrativistas como negócios de impacto social.
- Identificar pontos de mudança, ruptura, conflito para criação de valor e inserção sustentável destes empreendimentos e seus produtos no mercado.
- Promover a transferência de conhecimento e capacitação dos empreendimentos estudados, a partir da perspectiva de pesquisa-ação nas áreas de gestão de pessoas, gestão da produção e gestão da qualidade e ambiente.
- Fomentar a adoção das Boas Práticas de Fabricação e programação da produção nas unidades de processamento. Visando a melhoria da qualidade dos produtos e a otimização dos processos utilizados pelos produtores.
- Gerar parâmetros de qualidade para a padronização dos produtos nos empreendimentos participantes. Visando a melhoria das informações para os consumidores nos rótulos dos produtos e para a sua divulgação no mercado.
- Avaliar os indicadores de sustentabilidade nas áreas de coleta extrativista e propriedades através da verificação dos impactos da atividade para os produtores extrativistas e ambiente.
- Realizar cursos de capacitação para os produtores nas áreas demandadas.
- Realizar eventos de informação ao público em geral. Visando a divulgação das ações nos empreendimentos e também dos produtos fabricados utilizando-se como matéria-prima os frutos do Cerrado.
- Gerar um Banco de dados sobre a atividade do extrativismo do pequi e outros frutos do Cerrado no Norte de Minas Gerais.

2.3. JUSTIFICATIVA (versão completa, contendo os seguintes itens obrigatórios)

O Brasil é um país de dimensões continentais que concentra, em seus biomas terrestres e marinhos, mais de 20% de todas as espécies vivas conhecidas do planeta (MMA, 2015). Por essa razão, a biodiversidade brasileira é assunto de destaque no debate travado a nível internacional sobre políticas de preservação ambiental. Soma-se a este rico patrimônio de espécies da fauna e flora a diversidade de grupos sociais e culturas que interagem neste ambiente, como é o caso das populações agroextrativistas, camponeses e comunidades tradicionais, que ocupam esses espaços (GOVERNANÇA EM CADEIAS DE VALOR DA SOCIOBIODIVERSIDADE, 2012).

A narrativa preservacionista ambiental sofreu significativas mudanças ao longo das últimas décadas, passando de uma política institucional majoritariamente restritiva, voltada a proibição de uso, para uma agenda participativa a favor do uso sustentável dos recursos naturais. Em outras palavras, a evolução no entendimento de preservação tem sido direcionada para ideia de que a exploração econômica de recursos naturais não madeireiros possa servir de alternativa à geração de trabalho e renda junto às comunidades, integrando os saberes tradicionais e científico, valorizando e então preservando a biodiversidade.

A inserção sustentável de comunidades locais em cadeias de valor é tema bastante debatido na literatura acadêmica e insere-se em uma agenda maior de preocupações, que desafia o poder público e privado em diferentes aspectos. No caso específico do Cerrado, acredita-se que a preservação da biodiversidade está fortemente atrelada à manutenção de renda em comunidades extrativistas desenvolvedoras de atividades econômicas ambientalmente responsáveis. A ideia que vem sendo difundida é que a exploração de recursos naturais não madeireiros pode servir de alternativas de geração de trabalho e renda junto às comunidades locais, preservando a biodiversidade ao mesmo tempo em que promove inclusão socioeconômica.

A organização de produtores rurais na forma de cooperativa ou associação visa capturar recursos provenientes de projetos sociais, alcançar economias de escala, agregação de valor pela qualidade padronizada ou mesmo exploração de atributos de diferenciação via marca própria ou certificação socioambientais é um fenômeno antigo e bastante difundido entre as comunidades rurais.

Tais empreendimentos podem ser vistos como negócios de impacto social, uma vez que uma cooperativa ou associação tem como principal propósito a geração e impacto socioeconômico aos seus associados. O negócio de impacto, entretanto, deve ser capaz de se sustentar no tempo. Ou seja, garantir que parte do valor criado seja capturado e novamente investido no empreendimento.

Grande parte das dificuldades para inserção sustentável desses empreendimentos sociais reside na baixa capacidade gerencial e de planejamento dos empreendimentos. O consenso contemporâneo entende que uma empresa bem-sucedida, deve criar uma proposta distinta de valor (conjunto de benefícios percebidos e custos decorrentes), por meio da configuração de recursos e competências com intuito de atender às necessidades de um conjunto escolhido de clientes (JOHNSON; SCHOLLES; WHITTINGTON, 2009; SAES, 2008; PORTER, 1999; BESANKO et al. 2007).

Neste sentido, um dos fatores determinantes na competitividade da empresa reside em sua capacidade em combinar recursos e competências por meio da coordenação das diferentes atividades envolvidas na criação, produção, venda, entrega e suporte de seus produtos e/ou serviços (FARINA, 1999). Esse é o princípio da abordagem estratégica encontrada na literatura sob a denominação *supplychain management* (HANDFIELD; NICHOLS, 1999; CHOPRA; MEINDEL, 2004; BALLOU, 2006), ou gestão da cadeia de suprimentos (PIRES, 2004). Segue, portanto, que a cadeia de valor é entendida aqui como todas as atividades relacionadas ao fluxo e transformação de produtos a partir matéria primas (extração ou cultivo) até o usuário final, bem como as atividades relacionadas ao fluxo de informações de modo a alcançar vantagens competitivas em longo prazo (HANDFIELD; NICHOLS, 1999). A presente proposta volta-se ao estudo sobre o nível de planejamento e gestão estratégica nos empreendimentos sociais (cooperativas e associações) da sociobiodiversidade no norte de Minas Gerais, sob a ótica relativa a organização (estrutura) e da gestão da produção e da qualidade dos produtos fabricados utilizando-se frutos nativos do Cerrado. Este projeto será realizado conjuntamente com o Núcleo Gestor Da cadeia produtiva do Pequi e outros Frutos do Cerrado, instituição formada em 2008 no Programa de Promoção dos produtos da Sociobiodiversidade do Ministério do Meio Ambiente, há 10 anos vem coordenando ações visando o fortalecimento da cadeia

produtiva do pequi e outros produtos do extrativismo e da agricultura familiar. Para realização das ações previstas no projeto serão utilizadas as recomendações sugeridas nas diretrizes:

Pequi: DIRETRIZES E RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS PARA ADOÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANEJO PARA O EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO DO PEQUI (*Caryocar brasiliense*)-MMA(2011). Anexo

Macaúba: DIRETRIZES E RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS PARA ADOÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANEJO PARA O EXTRATIVISMO DO FRUTO DA MACAÚBA/BOCAIUVA - MDA-(2014)

As instituições participantes deste projeto tiveram participação importante na elaboração dos documentos citados, será uma boa oportunidade de colocar em prática as Diretrizes recomendadas, bem como a chance de poder aperfeiçoar tais diretrizes com a adição de novos dados.

Para realização das análises e coleta de dados serão utilizadas as metodologias participativas e os métodos oficiais recomendados pela ANVISA para análises de alimentos.

2.4. PLANEJAMENTO/ ESTRATÉGIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

- O prazo de execução do projeto é de 24 meses a contar da data da liberação dos recursos.
- Os resultados esperados com a implementação do projeto é a geração de conhecimentos sobre a atividade extrativista nos empreendimentos, bem como a melhoria do processo de gestão estratégica nos empreendimentos participantes, visando principalmente a otimização dos processos de produção, gestão e da qualidade. Fomentando a implementação da cultura do registro das atividades com meio de profissionalização da atividade e conseqüentemente a melhor adequação dos produtos ao mercado consumidor, bem como a abertura de novos mercados.
- O indicadores que serão utilizados para aferição das ações previstas no projeto serão principalmente os produtos almejados nas Metas 1, 2, 3 e 4 descritos abaixo. Podendo gerar outros produtos ainda não previstos.
- Público-alvo: O projeto será executado conjuntamente com o Núcleo Gestor da Cadeia produtiva do pequi e outros frutos do Cerrado instituição que a 10 anos realiza ações visando promover a cadeia produtiva dos frutos do cerrado, atualmente 17 empreendimentos compõem o Núcleo do Pequi participarão diretamente do projeto:

Instituição	- Município	- Frutos processados	- No. Associados	- No. Catadores*
Cooperriachão	- Mirabela	Macaúba	45	400
Assusbac	Januária	Pequi	27	30
Cooperuaçu	Januária	Pequi	60	30
Coopae	Januária	Pequi	35	120
Assoc.Água Doce	- Bonito de Minas	Pequi	59	80

*Estimativa

Também produtores de outros empreendimentos do NÚCLEO DO PEQUI poderão participar das capacitações e eventos.

Os Eventos de informação ao público serão realizados objetivando a participação de 400 pessoas nos dois eventos previstos.

Espera-se que os resultados e dados levantados no projeto irão auxiliar os outros empreendimentos pertencentes ao Núcleo do Pequi e também auxiliar na elaboração de políticas públicas futuras para a atividade do extrativismo de frutos nativos no Norte de Minas Gerais e outras partes do país. Existe uma estimativa de que 30.000 famílias estão envolvidas com o extrativismo de frutos nativos no Norte de Minas Gerais, toda cadeia produtiva dos frutos do Cerrado se beneficiará com os conhecimentos produzidos no projeto.

• **EQUIPE:**

Teddy Marques Farias – UFMG- Coordenador

Fausto Makishi - UFMG

Wdileia Mende – IDENE (Núcleo Gestor da Cad. Prod. do Pequi e outros frutos do Cerrado

Jaci Borges Souza- Produtor- Presidente do Núcleo do Pequi

1 Bolsista – Apoio técnico

4 Bolsistas –Iniciação Científica

2.4.1. METAS/ ETAPAS/INDICADORES

Meta 1: MELHORIA DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DOS EMPREENDIMENTOS	
<p>1.1 Etapa: <u>DIAGNÓSTICO:</u></p> <p>Realizar o diagnóstico preliminar nos empreendimentos participantes através de visitas técnicas e aplicação de questionários estruturados visando caracterizar o atual patamar de desenvolvimento e organização, bem como as demandas tecnológicas e de capacitações de cada unidade de beneficiamento.</p>	<p>Indicador:</p> <p>Perfil dos empreendimentos, perfil dos produtores, demandas levantadas, construção de banco de dados</p> <p>Produtos:</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 reunião para o planejamento do projeto• 1 visitas técnicas em cada empreendimento (5 visitas no total)• 1 Banco de dados• 1 Publicação dos resultados em periódicos e mídias
<p>1.2. Etapa: <u>ACOMPANHAMENTO:</u></p>	<p>Indicador:</p>

<p>De acordo com as demandas levantadas, realizar visitas técnicas para o acompanhamento dos produtores nas unidades de beneficiamento. Serão acompanhadas as atividades de processamento dos frutos nativos e também a o processo de gestão das unidades.</p>	<p>Número de visitas aos empreendimentos e Número de unidades visitadas. PRODUTOS: Medidas de rendimento das matérias primas e otimização dos processos, organização da gestão estratégicas dos empreendimentos, adoção da cultura do registro das atividades dos empreendimentos. Produtos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 visitas técnicas em cada empreendimento (5 visitas no total) • 5 Organização do sistema de gestão das unidades de Processamento.
<p>1.3. Etapa: <u>CAPACITAÇÕES:</u> Realizar cursos de capacitação nas áreas de boas práticas de fabricação, gestão da produção e ambiental.</p>	<p>Indicador: Número de cursos de capacitação e número de produtores capacitados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Cursos de capacitação • 20 pessoas capacitadas (40 pessoas)
<p>Meta 2: MELHORIA DA QUALIDADE DOS PRODUTOS NAS UNIDADES DE PROCESSAMENTO DE FRUTOS NATIVOS</p>	
<p>2.1. Etapa: ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS: Realizar análises físico-químicas dos produtos e matérias-primas processadas nas unidades de beneficiamento para determinação de parâmetros de qualidade dos mesmos. Visando o aprimoramento e otimização do rendimento da produção, bem como a obtenção de maiores informações da qualidade nutricional dos produtos. Tendo como foco a matéria-prima <i>in natura</i>, as conservas e os óleos, principalmente dos frutos do pequi e da macaúba. Às análises serão realizadas no laboratório de óleos do Instituto de Ciências Agrárias da UFMG- Campus Montes Claros. Serão realizadas as análises</p>	<p>Indicador: Número de análises realizados (120 análises). Parâmetros de qualidade gerados, banco de dados sobre a qualidade da matéria-prima, produtos e coprodutos dos processamentos dos frutos nativos. Produtos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 visitas técnicas em cada empreendimento (10 total) • 1 Banco de dados com parâmetro de qualidade para os produtos

<p>bromatológica da matéria prima, Caracterização físico-químicas dos Óleos e perfil dos ácidos graxos por Cromatografia Gasosa.</p>	
<p>2.2. Etapa: DEVOLUÇÃO DE RESULTADOS: De acordo com o resultado das análises físico-químicas, realizar a melhoria da forma de armazenagem, embalagens e padronização da rotulagem dos produtos, com o objetivo de melhorar a informação ao público consumidor.</p>	<p>Indicador: Melhoria dos processos, padronização dos rótulos e adequação à legislação.</p> <p>Produtos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 cursos de capacitação • 2 Palestras em eventos de formação informação ao público • 1 Publicação dos resultados em periódicos e mídias
<p>Meta 3: ESTUDO DE INDICADORES DE SUSTENTABILIDADE NAS ÁREAS UTILIZADAS PELOS PRODUTORES EXTRATIVISTAS PARA COLETA DOS FRUTOS</p>	
<p>3.1. Etapa: ESTUDO DE INDICADORES Realizar um levantamento das áreas utilizadas para coleta extrativistas utilizadas pelos produtores através de questionários e visitas às propriedades para identificar os problemas ambientais existentes, caracterização das áreas, identificação de conflitos, relações econômicas, relação de trabalho, espécies ameaçadas, existência de nascentes e os prós e contras existentes na coleta de frutos nativos.</p>	<p>Indicador: Caracterização das áreas produtivas e determinação dos indicadores de sustentabilidade cabíveis à atividades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 visitas técnicas (estimado) em cada empreendimento • 1 Banco de dados sobre a coleta extrativistas • 1 auditoria de Certificação de sustentabilidade. • 1 Publicação dos resultados em periódico e mídias.
<p>3.2. Etapa: MAPEAMENTO Realizar o mapeamento das áreas de coleta através de georreferenciamento e imagens produzidas por VANT (drone). Realizar a estimativa de produtividade das áreas visando a otimização da logística de coleta dos frutos, visando o manejo sustentável dos mesmos.</p>	<p>Indicador: Mensuração as áreas produtivas. Estimativa de produtividade das áreas estudadas, elaboração</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Mapeamento por vídeo das áreas de coleta extrativista • 1 Estimativa de produtividade das áreas

	<ul style="list-style-type: none"> Banco de dados sobre as áreas de coleta.
Meta 4: INFORMAÇÃO AO PÚBLICO	
<p>4.1. Etapa: EVENTOS DE INFORMAÇÃO AO PÚBLICO Realização de um Seminários reunindo produtores Extrativistas, pesquisadores, estudantes e público em geral, com o objetivo de discutir e divulgar os produtos e ações dos produtores extrativistas. Realizar um seminário final aberto ao público para a divulgação dos resultados obtidos do projeto.</p>	<p>Indicador: Número de seminários, público atingido Produtos:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 Visitas dos produtores aos eventos. 2 eventos de formação ao público em geral
<p>4.2. Etapa: VÍDEO INSTITUCIONAL Gravação de um vídeo institucional sobre as atividades nas unidades de beneficiamento em estudo.</p>	<p>Indicador:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Arquivo de imagens sobre a atividade extrativistas 1 Vídeo institucional sobre a atividade extrativista e processamento dos frutos nas unidades de processamento de frutos nativos.

2.4.2. EVENTOS EDUCATIVOS (de acordo com os produtos curso, capacitação, seminário, palestra, oficina)

a) CAPACITAÇÕES:

EVENTOS 1: 1ºe 2ºCAPACITAÇÕES: Metas 1 e 2 nas etapas 1.3 e 2.2	
Nº de turmas: 6	Nº de participantes por turma:20 (estimado)
Carga horária por turma: 4-8h cada curso	Carga horária total: 24-40H
Público-alvo: PRODUTORES EXTRATIVISTAS	
Ementa:Instruções sobre (gestão, programação da produção, qualidade)	
Conteúdo: De acordo com as demandas levantadas nas metas 1 e 2	
Local: Unidade de beneficiamento de frutos	Horário: durante o dia
Material utilizado:*: data show, material das cooperativas, cartilhas	
Perfil do profissional:pesquisadores	
Carga horária PF**:	

*material didático, material de expediente, kits

** no caso de contratação de Pessoa Física para ministrar o evento

EVENTOS 2: 1º e 2º seminários: Metas 4 etapa 4.1	
Nº de turmas:2	Nº de participantes por turma:20 (estimado)
Carga horária por turma: 8h	Carga horária total: 16H
Público-alvo: COMUNIDADE EM GERAL	
Ementa: Informações sobre o extrativismo principalmente o pequi e a macaúba/ dados obtidos no projeto	
Conteúdo: a definir	
Local: Em auditório a ser definido	Horário: dia
Material utilizado:*: cartazes, folderes, bannes	
Perfil do profissional:	

Carga horária PF**:

2.4.3. MATERIAL INFORMATIVO (cartilha, banner, cartaz, folder etc)

ITEM 1:FOLDERES	
Quantidade: 2000	Nº de páginas: 1
Formato aberto:-	Formato fechado: SIM
Papel da capa: -	Papel do miolo:-
Acabamento:SIMPLES	Nº de dobras: 3
Conteúdo: CONVITE E PROGRAMAÇÃO DOS EVENTOS- DIVULGAÇÃO DE INFORMAÇÕES DOS EMPREENDIMENTOS E DOS PRODUTOS	
Forma de distribuição: Em outros eventos, instituições, pela UFMG e pelo Núcleo do pequi	
Protótipo*: Não há protótipo ainda	

* É necessário enviar o "protótipo" ou "boneco" do material informativo, que deverá, no caso de aprovação do projeto pelo Conselho, ser submetido à apreciação da SE/CFDD antes da impressão. Numerar os protótipos e enviar porá o e-mail senacon.cfdd@mj.gov.br.

ITEM 2:CARTAZES	
Quantidade:200	Nº de páginas:1
Formato aberto: SIM	Formato fechado: NÃO
Papel da capa: -	Papel do miolo: -
Acabamento: -	Nº de dobras: -
Conteúdo: DIVULGAÇÃO E PROGRAMAÇÃO DE DOS EVENTOS DE FORMAÇÃO AO PÚBLICO	
Forma de distribuição: ANEXAÇÃO EM INSTITUIÇÃO E LOCAIS EXTRATÉGICOS	
Protótipo*: Não há protótipo ainda	

ITEM 3:CARTILHAS	
Quantidade:1000	Nº de páginas:10
Formato aberto: NÃO	Formato fechado: SIM
Papel da capa: - DURO	Papel do miolo: - A4 DOBRADO
Acabamento: -	Nº de dobras: -
Conteúdo: PARA A CAPACITAÇÃO PREVISTA NAS METAS 1 E 2 E DISTRIBUIÇÃO PARA OUTROS EMPREENDIMENTOS E PRODUTORES	
Forma de distribuição: DISTRIBUIÇÃO NAS CAPACITAÇÕES E EVENTOS	
Protótipo*: Não há protótipo ainda	

2.4.4. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO FÍSICA

Meta/ Etapa	2023(mês)				
	abr/23	mai/23	23-Jun	23-Jul	ago/23
Impl. proj.					
Meta 1					
1.1 Etapa					
1.2 Etapa					
1.3 Etapa					
Meta 2					
2.1 Etapa					
2.2.Etapa					
Meta 3					
3.1 Etapa		x	x	X	X
3.2 Etapa	x				
Meta 4					
4.1 Etapa					
4.2 Etapa					
Relatório final					

3. CARACTERIZAÇÃO DO PROPONENTE

A Universidade Federal de Minas Gerais-UFMG é uma autarquia em regime especial, mantida pela União, com sede em Belo Horizonte. Foi criada pela Lei 956, de 7 de setembro de 1927, do Estado de Minas Gerais, e transformada em instituição federal pela Lei 971, de 16 de dezembro de 1949. É dotada de autonomia didático-científica, administrativa, disciplinar e de gestão financeira e patrimonial. (art. 1º do Estatuto da UFMG)

A UFMG, comunidade de professores, de alunos e de pessoal técnico- administrativo em educação, inspira-se nos ideais de liberdade e solidariedade humana. Tem por objetivos essenciais a geração, o desenvolvimento, a transmissão e a aplicação de conhecimentos por meio do ensino, da pesquisa e da extensão, de forma indissociada entre si e integrados na educação do cidadão, na formação técnico-profissional, na difusão da cultura e na criação filosófica, artística e tecnológica.

O Instituto de Ciências Agrárias da UFMG localizado no Campus Montes Claros –MG, possui uma forte inserção na comunidade local da Macrorregião Norte de Minas Gerais, atuando principalmente em projetos Agroecológicos voltados para a agricultura familiar. Possui inúmeros projetos de pesquisa em seus cursos de graduação e pós-graduação relacionados à área ambiental e do manejo sustentável dos frutos do Cerrado.

Histórico sucinto da instituição (natureza jurídica, tempo de funcionamento, responsáveis, principais linhas de atuação, projetos executados anteriormente), organograma, estrutura administrativa, instalações (sede própria ou alugada), equipamentos, tecnologia, mão de obra.*