

PRODUÇÃO DE AMÊNDOAS DE CACAU DE QUALIDADE

1. Tema

Produção e qualidade

2. Subtema

Mapeamento e melhoria de processos

3. Categoria de serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

4. Tipo de serviço / instrumento

Consultoria tecnológica / Acesso a serviços tecnológicos

5. Modalidade

Presencial

6. Público alvo

Produtores Rurais, ME, MEI, EPP

7. Setor indicado

Agronegócio

8. Macrosssegmento

-

9. Descrição

Consultoria para 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 cacauicultura;
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.

6.

ETAPA 01 | DIAGNÓSTICO

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

ENTREGAS ETAPA 01: Documento contendo Diagnóstico.

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 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 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.

10. Benefícios e resultados esperados

São potenciais benefícios da Consultoria:

1. A adequação dos sistemas de colheita e pós colheita da propriedade para garantia da qualidade final no produto ofertado, neste caso, amêndoas de cacau;

2. Proporcionar melhor aproveitamento da produção melhorando a relação custo benefício com agregação de valor ao produto e viabilização do negócio;
3. A abertura de novos nichos de mercado devido a diferenciação do produto;
4. 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.
5. Orientar as adequações segundo as Instruções Normativas – nº. 38/2008 e 57/2008 do MAPA

11. Estrutura e materiais necessários

-

12. Responsabilidade da empresa demandante

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

13. 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.

14. 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.

15. Pré-diagnóstico

1. O cliente dispõe de Regulamento de Uso estruturado?

2. A empresa está apta a realizar procedimentos de registro e controle?

16. Observações

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.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	24/06/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/06/Produção-de-Amêndoas-de-Cacau-de-Qualidade-MMP14030-1.pdf	Carlos Henrique Blanco de Oliveira Eduardo Cardoso Garrido Victor Rodrigues Ferreira