

## 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

ME, MEI, EPP e Produtor Rural

### 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.

### **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**

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.

### **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

1. 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;
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. 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	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/06/Produção-de-Amêndoas-de-Cacau-de-Qualidade-MMP14030-1.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/06/Produção-de-Amêndoas-de-Cacau-de-Qualidade-MMP14030-1.pdf</a>	Carlos Henrique Blanco de Oliveira Eduardo Cardoso Garrido Victor Rodrigues Ferreira
2	16/04/2020	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Produção-de-Amêndoas-de-Cacau-de-Qualidade-MMP14030-2.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Produção-de-Amêndoas-de-Cacau-de-Qualidade-MMP14030-2.pdf</a>	Coordenação Sebraetec