



Projeto

Frutos do Cerrado

4º RELATÓRIO DE MONITORAMENTO – OUTUBRO 2024

Foto: Cooperativa Grande Sertão



Sobre este relatório.

O presente relatório trimestral, elaborado pela equipe da VBIO, traz informações sobre a execução do projeto aqui apresentado. Este tem fins de prestação de contas e acompanhamento da evolução do projeto.

Estas informações representam a consolidação de dados coletados no período junto à Instituição Proponente, somados aos processos e as atividades monitorados pela VBIO ao longo da sua execução.

Estas informações, bem como este documento, são de circulação previamente acordada entre os participantes.

Equipe de Projetos VBIO

Mariana Giozza — Gestora de Projetos – mariana.giozza@vbio.eco

Alice Pisani — Analista de Projetos – alice.pisani@vbio.eco

Isis Homrich — Analista de Projetos – isis@vbio.eco

Data da Publicação e Responsável Técnica

Mariana Giozza — Gestora de Projetos – mariana.giozza@vbio.eco

20 de outubro de 2024

Participantes.



Apoiador

Haskell Cosméticos

Responsável pelo aporte financeiro do projeto, a Haskell Cosméticos é uma empresa brasileira que desenvolve cosméticos capilares com ativos naturais da biodiversidade brasileira. Em sua política, trata a natureza como a maior fonte de riqueza e inspiração, caminhando para um futuro de sustentabilidade e valores compartilhados.

<https://haskellcosmeticos.com.br/>



Instituição

Cooperativa Grande Sertão

Responsável pela execução do projeto, a Cooperativa Grande Sertão vem, desde 2003, congregando agricultores familiares e extrativistas do semiárido norte mineiro. Organizados em um processo participativo e continuado para o beneficiamento e comercialização de produtos agroecológicos, visa a melhoria da qualidade de vida dos cooperados e a proteção do meio ambiente.

<https://cooperativagrandedesertao.com.br/>



Coordenação

VBIO

Responsável pelo monitoramento técnico e financeiro do projeto e comunicação corporativa, a VBIO é uma plataforma de bioeconomia que auxilia organizações na captação e destinação de recursos para projetos de valorização da biodiversidade brasileira, possibilitando a geração de impacto social, ambiental e econômico.

<https://www.vbio.eco/>

O Projeto.



Frutos do Cerrado

Fortalecendo as cadeias produtivas do pequi e coquinho azedo junto às comunidades extrativistas do norte de Minas Gerais.

O norte de Minas Gerais possui uma biodiversidade rica, que possibilita o desenvolvimento de uma variedade de produtos e serviços de qualidade que podem se destacar regionalmente e nacionalmente. As comunidades agroextrativistas fazem uso desses frutos nativos, tanto na alimentação como para complementar a renda familiar, sendo um importante ativo para a garantia da sua qualidade de vida.

No entanto, a falta de incentivo e conscientização das famílias, e a falta de valorização comercial dos produtos oriundos do agroextrativismo têm impedido a adoção de práticas conservacionistas.

Os agroextrativistas têm um papel fundamental a desempenhar na abordagem do potencial da sociobiodiversidade para a geração de renda e proteção dos serviços ecossistêmicos. Por isso, preparar essas comunidades para se tornarem financeiramente independentes e socialmente organizadas é uma forma de preparar a sociedade para um futuro sustentável.

A Cooperativa Grande Sertão tem buscado contribuir para esse cenário por meio da construção e transferência de conhecimento, práticas de formação em associativismo e cooperativismo, e de produção, gestão e conservação dos territórios rurais.

O projeto “Frutos do Cerrado” espera fortalecer as cadeias produtivas de duas espécies nativas do Cerrado: o pequi e o coquinho-azedo, e promover melhoria nas condições de vida dessas comunidades através de um processo de assistência técnica, rastreabilidade, investimento nos processos de beneficiamento e ampliação da estrutura de armazenamento dos produtos, levando ao aumento da produtividade, geração de renda e protagonismo rural.

Além disso, essas atividades fomentarão a criação de novos produtos, a agregação de valor, a conexão entre as iniciativas produtivas e agroalimentares, a construção de novos canais de comercialização, o crescimento econômico inclusivo e a redução da desigualdade na região norte do estado de Minas Gerais.

**OBJETIVOS
DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL**



Frutos do Cerrado.

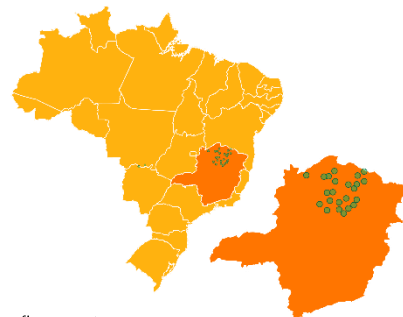


Área de coleta extrativista na aldeia Várzea Grande, município de Itacarambi/MG.

Foto: Cooperativa Grande Sertão

O Norte mineiro

Área de transição entre os biomas Cerrado e Caatinga, é uma região cheia de oportunidades para o desenvolvimento de cadeias da sociobiodiversidade.



Apesar da riqueza natural, o norte de Minas Gerais enfrenta desafios quanto ao acesso a serviços básicos de saúde e educação, além de problemas ambientais como a degradação ambiental e o desmatamento.

Atualmente, as famílias agroextrativistas da região vivem no meio rural, em municípios de baixo Índice de Desenvolvimento Humano - IDH localizados em áreas muito periféricas em relação aos grandes centros urbanos, e possuem baixa renda. Ainda, a grande maioria dos agroextrativistas são mulheres que ocupam pequenas parcelas de terra, e precisam complementar a renda com o extrativismo.

Mesmo com estes desafios, a região possui um grande potencial turístico, com belas paisagens e um rico patrimônio cultural. O projeto atuará em 12 municípios dessa região, algumas com forte apelo histórico, como Montes Claros e Januária, que conservam importantes vestígios do período colonial, e que são famosos pela gastronomia, com pratos típicos como o arroz com pequi, fruto reconhecido como o ouro do Cerrado.



Foto: Cooperativa Grande Sertão



O Cerrado.

“A Cooperativa Grande Sertão foi constituída para trabalhar na agregação de valor aos produtos do Cerrado, aos produtos nativos deste bioma tão rico em biodiversidade. Trabalhamos com o buriti, com o pequi – o ouro do Cerrado e o fruto que nos representa.”

José Fábio, Engenheiro de Alimentos e Coordenador técnico da Cooperativa Grande Sertão

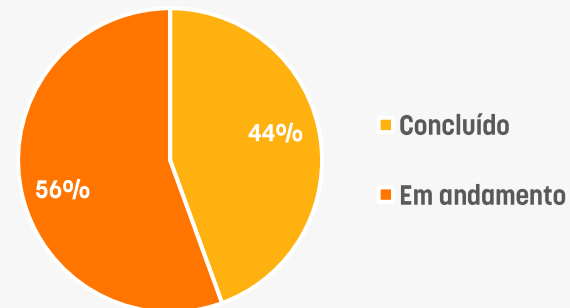
Cronograma.



Objetivo Específico	Atividades	1º trim.	2º trim.	3º trim.	4º trim.	5º trim.	6º trim.	7º trim.
		abr/jun	jul/set	out/dez	jan/mar	abr/jun	jul/set	out/dez
OE 1. Estabelecer um protocolo de boas práticas de manejo do pequi e coquinho azedo junto às comunidades extrativistas através de assistência técnica, capacitação e rastreabilidade	Reuniões locais para planejar as ações de execução do projeto	●	●	●	●	●	●	●
	Visitas técnicas às comunidades para cadastramento de famílias extrativistas	●	●	●	●	●		
	Mapeamento dos indivíduos das espécies nas comunidades extrativistas	●	●	●	●	●		
	Elaboração do manual técnico sobre as boas práticas de manejo sustentável do pequi e coquinho azedo		●	●	●	●	●	
	Capacitação em boas práticas de manejo do pequi e coquinho azedo	●	●	●	●	●	●	
OE 2. Agregar valor aos produtos através de investimento em infraestrutura de beneficiamento e equipamentos	Adequação de 40 m² de instalações agroindustriais para atendimento à legislação	●	●					
	Aquisição de materiais e equipamentos para apoiar o beneficiamento e comercialização dos produtos	●	●	●	●	●	●	●
	Aquisição de congeladores para a estocagem do pequi congelado e do coquinho azedo					●		
	Capacitação em boas práticas de fabricação e higiene	●		●	●	●		
Monitoramento	Monitoramento técnico e financeiro	●	●		●			●

Agenda 2030 | ODS 02*

Alinhado com as metas globais da Agenda 2030, o Projeto “Frutos do Cerrado” já conta com 44% das etapas concluídas para concretizar sua contribuição com o Objetivo do Desenvolvimento Sustentável 02 “Erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável”.



* Análise realizada a partir do ODS considerado prioritário para a Haskell

Atividades desenvolvidas.



Objetivo 1. Estabelecer um protocolo de boas práticas de manejo do pequi e coquinho azedo junto às famílias extrativistas através de assistência técnica, capacitação e rastreabilidade

A condução das atividades do projeto é consolidada por meio de reuniões locais da equipe técnica para planejamento conjunto das ações, além de reuniões ampliadas com parceiros regionais que terão o papel de dialogar e mobilizar os agricultores em campo.

Até o momento, ocorreram 18 reuniões mensais conduzidas em Montes Claros. As reuniões acontecem com os membros da equipe todos os meses, com eventuais participações de parceiros e associados. Nas 18 reuniões, houve no total a participação de 170 pessoas ([listas de presença](#)).

20.10.2024

Projeto | Operação

Ainda, em março de 2023 ocorreu em Montes Claros/MG, a Assembleia Geral da Cooperativa Grande Sertão, com presença de 71 agroextrativistas parceiros ([ata da assembleia geral](#)).

Durante este evento, foi realizado o lançamento oficial do projeto “Frutos do Cerrado”, com apresentação das atividades e resultados previstos para aqueles que serão, em parte, os beneficiários.

Atividades desenvolvidas.



Visitas de cadastramento e assistência técnica

As cadeias produtivas das espécies do Cerrado possuem grande potencial de desenvolvimento e geração de valor. Porém, grande parte das famílias agroextrativistas não implementam boas práticas de manejo no campo, seja por falta de incentivo ou conhecimento, levando ao baixo aproveitamento desse potencial.

A assistência técnica para as famílias que atuam nas cadeias do pequi e coquinho-azedo vem para contornar esse cenário, e está sendo conduzida por meio de visitas às propriedades rurais, realizadas pela Engenheira Agrônoma Jeane Martins ([currículo](#)). Até outubro de 2024, foram realizadas visitas aos municípios de Januária, Cônego Marinho, Bonito de Minas, Itacarambi, Montes Claros, Patis, Montalvânia e Ibiracatu (detalhes no quadro ao lado).

Durante essas visitas, cada família é cadastrada e entrevistada, a partir da aplicação de um questionário onde constam informações sobre a propriedade, produção e práticas de manejo, e cujos resultados servirão para melhor orientar o processo de assistência técnica e potencializar os impactos do projeto. Este momento também é aproveitado para realizar uma primeira rodada na propriedade para observação das plantas e orientação quanto às práticas de manejo, como, por exemplo, a retirada de galhos mortos e limpeza no entorno do tronco.

Até o momento, foram cadastrados 104 extrativistas de oito (08) municípios e 29 comunidades ([planilha](#)) sendo que 36 trabalham com o coquinho-azedo, e 93 com o pequi (alguns agroextrativistas atuam com ambas as espécies).

Atividades de assistência técnica	
Município	Produtores cadastrados
Januária	36
Cônego Marinho	36
Bonito de Minas	21
Itacarambi	4
Montes Claros	1
Patis	1
Montalvânia	1
Ibiracatu	4
Total	104

Atividades desenvolvidas.



A aplicação dos questionários permite estabelecer um perfil atual do produtor participante no projeto. Hoje, esse extrativista é uma **mulher** que atua principalmente com a cadeia produtiva do pequi, e **coleta majoritariamente em áreas coletivas**, mas de forma individual. Geralmente, as áreas coletivas são difíceis de serem dimensionadas, pois são áreas abertas utilizadas por toda a comunidade. Quando são áreas de coleta individuais, dentro das propriedades particulares, elas geralmente ficam em pastagens, sem que os animais sejam retirados durante a safra. Também são extrativistas que **já implementam algumas técnicas de manejo** sustentável, como seleção e coleta dos frutos caídos naturalmente e cuidado para não pisotear as mudas. Para todas essas famílias, o extrativismo sustentável é **essencial para a complementação da renda**. Muitas são extremamente dependentes dos programas assistenciais do Governo, e suas moradias estão em condições precárias, com **falta de acesso a água tratada**, ou são construídas com pau a pique com cobertura de palha de buriti.



Fotos: 1. Dona Franciele, na Comunidade Catulé Pequeno, município de Bonito de Minas, observando os frutos de pequi; 2. Dona Izabel, comunidade de areião, município de Januária, apresentando suas primeiras colheitas da safra 2023/2024. 3. Dona Marilene, da comunidade São Domingos, em Januária, demonstrando o pilão que usa para pilar o pequi para retirar a polpa; 4. Laís, da comunidade Pannels em Bonito de Minas, mostra as amêndoas de Pequi que produzem.



Foto: Cooperativa Grande Sertão



Atividades desenvolvidas.

Em Riacho Claro / Bonito de Minas, a dona Maria Margarida e a sua filha Mariza falam da satisfação em poder comercializar seus produtos com a Grande Sertão. O acesso até a propriedade e a comunicação são bastante limitados, e a Cooperativa consegue facilitar a comercialização, uma vez que garante a logística dos produtos e traz mais garantia de que absorção da produção familiar.

Atividades desenvolvidas.



Também foram cadastrados produtores na comunidade quilombola de Onça, em Januária, e nas aldeias indígenas Dizemeiro e Várzea Grande, em Itacarambi, onde os extrativistas vivem dentro da APA Cavernas do Peruaçu. Eles são membros da cooperativa Cooperuaçu, que é um dos empreendimentos apoiados pela Grande Sertão, sua principal parceira comercial. Além da atividade de coleta do coquinho azedo, a cooperativa também se dedica à produção de pequi congelado e fava d'anta, contribuindo para a diversificação de produtos na região.



Foto: Dona Gervina, comunidade quilombola da Onça, em Januária/MG.



Foto: Dona Edlaine, na Comunidade Cochos, em Januária/MG.



Foto: Santino, na Comunidade Água Doce, em Bonita de Minas/MG.



Foto: Pedro Mota, na Aldeia Indígena Dizemeiros, em Itacarambi/MG.



Foto: Sr. Antônio, comunidade de Olhos d'água, em Januária/MG.



Foto: Sr. José, comunidade de Cabeceirinha, em Januária/MG.



Foto: Camila Mota, comunidade de Areião, em Januária/MG.



Foto: José Dionísio, comunidade quilombola Onça, em Januária/MG.

Depoimento.

A Sra. Edlaine Mota, residente na comunidade de Sumidouro em Januária, é uma das beneficiárias do projeto "Frutos do Cerrado". Ela desempenha um papel essencial na cadeia produtiva do pequi, fornecendo óleo, polpa e pequi congelado para a Cooperativa Grande Sertão, ao mesmo tempo em que se dedica à produção e venda de cachaça.

" Como nascemos e fomos criados na roça, nunca tivemos um emprego formal ou uma renda fixa, e por isso, sempre vivemos do extrativismo. O pequi têm sido um carro forte para nós, trabalhamos na colheita, no processamento, na comercializando do óleo e polpa, além de vender o próprio fruto que tem bastante demanda. Tudo que temos hoje vem desse trabalho, com o extrativismo criamos nossos filhos e construímos e cuidamos da casa. É o nosso emprego e a nossa principal fonte de renda."

Edlaine Pereira Mota, comunidade de Sumidouro, município de Januária.

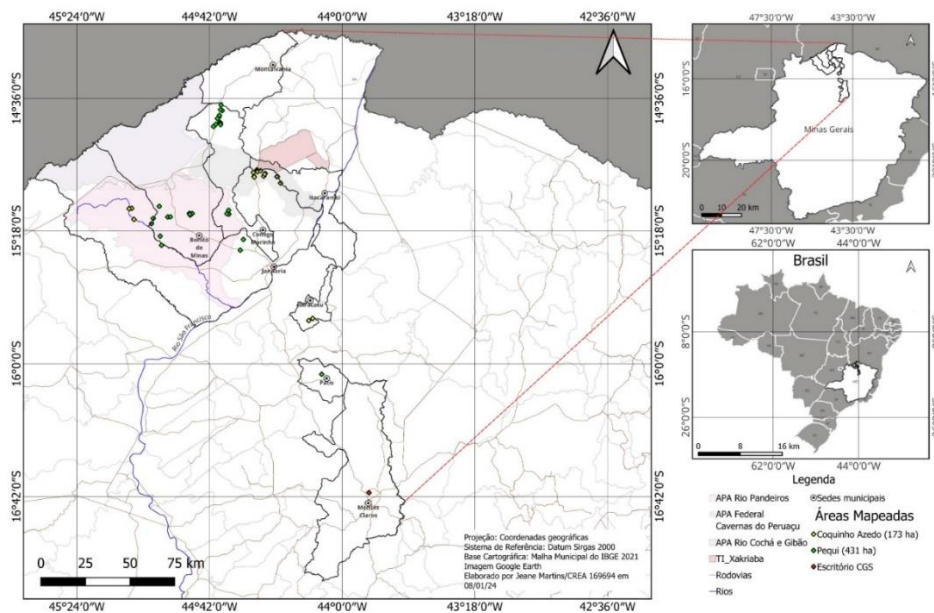


Atividades desenvolvidas.



Mapeamento das áreas de coleta

Áreas Mapeadas Cadeia do Pequi (Caryocar brasiliense) e Coquinho Azedo (Butiá capitata)



A rastreabilidade das cadeias produtivas do pequi e coquinho azedo está sendo construída por meio do mapeamento das áreas de coleta dessas espécies nas propriedades rurais, atividade que está sendo executada em paralelo às visitas de cadastramento.

A estimativa do número de plantas jovens e adultas foi feita por observação durante o diálogo e caminhada pela área de coleta do extrativista.

Até o momento, foram mapeados em torno de **604 hectares** de áreas de coleta, sendo 173 ha de coquinho azedo (com uma média de 10 indivíduos adultos e 5 indivíduos jovens por hectare) e 431 ha de pequi (com uma média de 14 indivíduos adultos e 5 indivíduos jovens por hectare).

Essas são áreas que ficam dentro das propriedades dos extrativistas, e são apresentadas no mapa ao lado.

Porém, estimar essas áreas de produção e georreferenciá-las é um desafio, pois grande parte dos extrativistas coleta em áreas de terceiros que não são cercadas, e ficam receosos em indicar sua localização por medo de que os proprietários comecem a cobrar pela coleta.

Esse valor cobrado pode variar entre 20 a 50% da produção do extrativista, um percentual significativo da produção que pode impactar muito a renda gerada pela atividade.



Foto: Cooperativa Grande Sertão

Atividades desenvolvidas.

Área de coleta coletiva de pequi na Comunidade de Vaca Preta, em Cônego Marinho. A visita ocorreu nas unidades familiares de Rosa Leite, Elza Castro e Josenilde Muniz de Castro, que são cooperadas e atuam também na cadeia produtiva do buriti e da fava d'anta.



Foto: Cooperativa Grande Serfêto

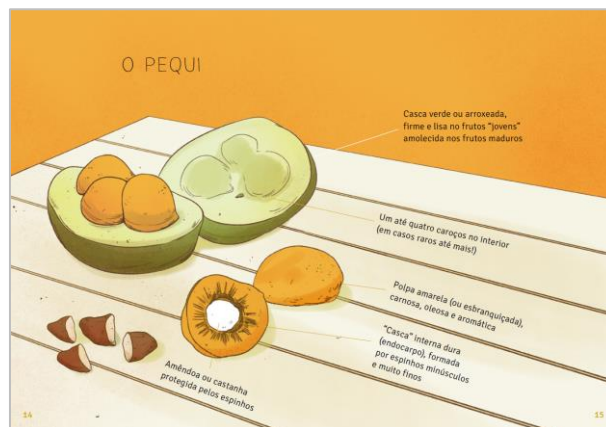
Atividades desenvolvidas.

Área de coleta de Izabel Mota em conjunto com seu irmão Pedro Mota, inserida na APA Federal Cavernas do Peruaçu, em Januária. Eles lamentam que essa área esteja toda dentro da pastagem, pois eles perdem parte da produção para os bovinos, porém não possuem outro local para manter os animais.

Atividades desenvolvidas.



Manual de boas práticas de coleta



O manual técnico de boas práticas para coleta do pequi ([link](#)) é um passo muito importante para padronizar e nivelar as práticas implementadas em campo para coleta da espécie, facilitando a sua conservação e uso sustentável. Ele foi elaborado para conter todas as informações mais relevantes, e que esclarecem as principais dúvidas levantadas durante os diálogos com os agroextrativistas, além de todo o procedimento de coleta e beneficiamento de pequi congelado, cuidados com higiene e uso de EPI's.

Ainda, está em andamento a elaboração do manual técnico sobre práticas de manejo de coquinho-azedo.

Atividades desenvolvidas.



Capacitação em boas práticas de manejo sustentável



Foto: Cooperativa Grande Sertão

As capacitações sobre boas práticas de manejo têm o objetivo de aprimorar as técnicas de coleta e beneficiamento implementados em campo pelos agroextrativistas, e abordam assuntos como as cadeia de valor, o calendário anual da safra, análises SWOT e manejo florestal sustentável.

Elas são realizadas de acordo com a demanda dos extrativistas cadastrados, e podem sofrer alterações no plano de trabalho conforme o fruto que estiver em safra no momento.

Até outubro de 2024, foram realizadas 11 capacitações de 4h em 10 comunidades. As capacitações contaram com a presença de 106 extrativistas no total ([listas de presença](#)).

Atividades desenvolvidas.



Muitas dessas capacitações foram denominadas de capacitações prévias, pois ocorreram antes da safra original do pequi, que é apenas no final do ano. Porém, durante as visitas técnicas às propriedades, foi identificada a frutificação fora de época dos pés de pequi, a chamada safra "temporão". Como não há certeza de que a safra também irá ocorrer em seu período normal, foi necessário antecipar algumas capacitações sobre manejo sustentável para garantir que os agroextrativistas recebam orientação e não percam a coleta dos frutos para comercialização.

Essa situação é preocupante, pois as plantas estão apresentando alto índice de abortamento das flores, o que ocasiona a não produção de frutos, e consequente baixa produtividade.



20.10.2024



Projeto | Operação



Fotos: 1. Florada de temporão da árvore de pequi; 2. Frutificação antecipada;
3. Abortamento do fruto de pequi.

18

Atividades desenvolvidas.



As capacitações podem sofrer alterações no plano de trabalho durante o projeto, com o objetivo de contemplar o fruto do Cerrado que estiver em alta durante a execução do treinamento. Nos últimos meses de 2024, as capacitações voltaram-se para o manejo e boas práticas de cultivo do maracujá-azedo, fruto que está no período de safra nas propriedades dos agroextrativistas cadastrados. Para isso, os técnicos em campo resolveram abordar também esse fruto em suas capacitações, além do pequi, coquinho-azedo e baru.



Fotos: 1 e 2: agroextrativista mostrando seu cultivo de maracujá-azedo. Foto 3: o fruto do maracujá-azedo. Foto 4: rendimento da safra de 2024.

Atividades desenvolvidas.



Objetivo 2. Agregar valor aos produtos através de investimento em infraestrutura e equipamentos

De forma a estimular um aumento em produtividade e renda para os cooperados, foram realizados investimentos na infraestrutura da unidade de beneficiamento da Cooperativa, em Montes Claros.

A Cooperativa recebeu visitas do MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e foi notificada da necessidade de reparo do piso em uma das unidades produtivas, onde são processados o pequi e coquinho-azedo, e que apresentava rachaduras e absorve muita umidade. A adequação do piso foi realizada entre os meses de julho e agosto de 2023, e a unidade já recebeu o alvará para funcionamento. Assim, máquinas de operação da indústria já retornaram ao local e algumas comunidades já vão começar a produção.



Fotos: Processo de remoção e aplicação de novo piso na unidade de beneficiamento da Cooperativa Grande Sertão em Montes Claros.

Atividades desenvolvidas.



Além da readequação do espaço físico, também foram feitos investimentos na infraestrutura da unidade de beneficiamento da Cooperativa, em Montes Claros. Até o momento, a compra da bateadeira está sendo orçada e deve ser concluída entre os meses de outubro e novembro de 2024, para ser utilizada após a safra dos frutos. Também foi realizada a aquisição de duas (02) balanças mecânicas, sete (07) caixas plásticas, 69 caixas de hortifruti e duas (02) seladoras.

Ainda, em maio de 2024 foram adquiridos quatro (04) congeladores expositores horizontais, para exposição das polpas e produtos oriundos do processamentos dos diversos frutos contemplados pelo projeto. Os congeladores foram adquiridos com o objetivo de aumentar a capacidade de armazenamento das polpas dos frutos, facilitando o processo de comercialização, com mais produtos disponíveis no mercado.



Fotos: A grande produção de frutos e produtos oriundos demanda investimento na estrutura e em boas formas de armazenamento, para aproveitamento e comercialização dos frutos no mercado.

Atividades desenvolvidas.



Capacitação em boas práticas de fabricação e higiene

As capacitações sobre boas práticas de fabricação e higiene têm o objetivo de potencializar a troca de conhecimento entre os extrativistas, a fim de garantir a qualidade do produto desenvolvido pelos cooperados, trazendo informações sobre higiene e manipulação correta dos produtos.

Essas capacitações permitem um maior valor agregado aos produtos, aumento na qualidade nutricional e sanitária dos derivados do pequi e coquinho azedo e, conseqüentemente, um maior retorno econômico na comercialização.

20.10.2024

Projeto | Operação

Até outubro de 2024, foram realizadas cinco (05) capacitações em três (03) comunidades: Sambaíba e Areião, em Januária; Quilombo Mandus, em Bonito de Minas; além de Montes Claros.

As capacitações contaram com a presença de 72 extrativistas no total ([listas de presença](#)).

22



Foto: Cooperativa Grande Sertão

Atividades desenvolvidas.

Como resultado das capacitações e assessoria técnica contínua oferecida pelo projeto, a safra de 2023/2024, que está terminando, gerou uma produção de quase 50.000 dúzias de pequi que foram adquiridos pela cooperativa, sendo 30.500 dúzias de pequi congelado e 3.500 toneladas de polpa.

Atividades previstas.



OE 1. Estabelecer um protocolo de boas práticas de manejo do pequi e coquinho azedo junto às comunidades extrativistas através de assistência técnica, capacitação e rastreabilidade

As reuniões locais e ampliadas entre a equipe técnica, diretoria da cooperativa e parceiros, devem continuar acontecendo nos próximos meses.

O manual técnico encontra-se em andamento, com a parte sobre boas práticas de manejo do pequi finalizadas, faltando apenas a etapa sobre o coquinho azedo. A finalização do mesmo está prevista para os próximos meses.

Ainda, as capacitações de boas práticas dos frutos do cerrado estão previstas para seguirem durante os próximos meses, de acordo com o fruto da safra.

OE 2. Agregar valor aos produtos através de investimento em infraestrutura de beneficiamento e equipamentos

Está previsto para os próximos meses do projeto a compra de uma batadeira, que está sendo orçada e deve ser concluída entre outubro e novembro de 2024, para ser utilizada após a safra dos frutos.

Estão também previstos para os próximos meses outras capacitações de boas práticas de higiene dos frutos nas comunidades contempladas pelo projeto.

Indicadores de desempenho.



150%

Das reuniões realizadas.

Ocorreram até o momento 18 reuniões mensais entre a equipe do projeto para debater as ações executadas.

104

Famílias cadastradas.

Hoje, o projeto conta com 104 agroextrativistas cadastradas, superando os 60 produtores previstos.

604

Hectares mapeados.

Dos 604 ha mapeados durante as visitas técnicas, 173 são de coleta de coquinho-azedo, e 431 de pequi.

106

Pessoas capacitadas em manejo.

Foram 106 pessoas capacitadas para o manejo superando as 60 previstas.

72

Pessoas capacitadas em boas práticas de higiene.

Foram 72 pessoas capacitadas para boas práticas de higiene, superando as 60 previstas.

01

Manual de boas práticas elaborado.

O manual de boas práticas para o manejo do pequi já foi elaborado, faltando para o coquinho-azedo.

268%

De aumento no volume da produção.

O aumento foi observado no volume em kgs de produtos derivados do pequi recebidos pela cooperativa.

40m²

De infraestrutura construída.

Além da melhoria na infraestrutura, foram adquiridos quatro (04) congeladores expositores.

Indicadores previsto para o 4º semestre do projeto:

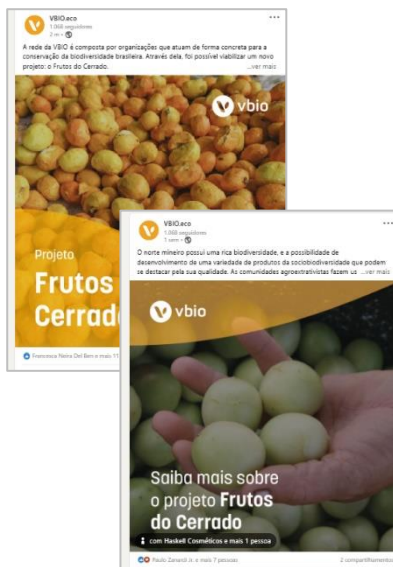
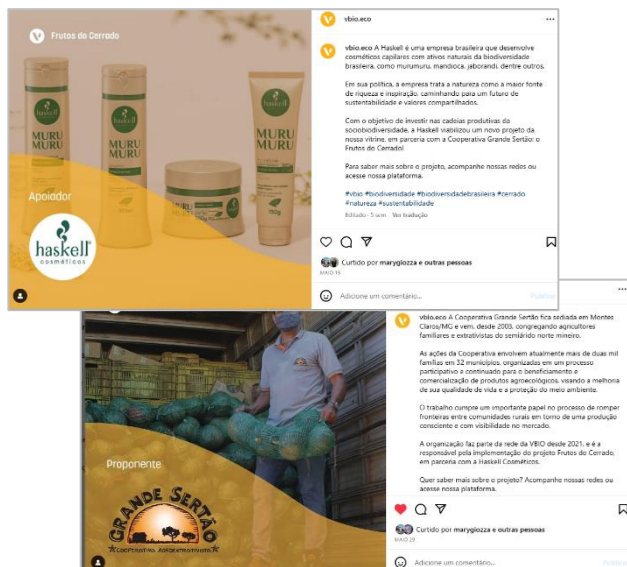
- Novas reuniões da equipe técnica;
- Novas capacitações em boas práticas de fabricação e higiene;
- Aquisição de batedeira para processamento dos frutos;
- Finalização do manual técnico sobre as boas práticas de manejo sustentável do coquinho azedo.

Comunicação.



Até o momento, foram quatro (04) peças de comunicação elaboradas e divulgadas, dentre e-mail marketing e posts nas redes sociais (Instagram e LinkedIn). Estes geraram mais de 252 interações com o público.

Também foi lançada a Landing page do projeto (<https://www.vbio.eco/projeto-frutos-do-cerrado>) que teve 263 acessos até o momento.



Para mais informações, por favor entre em contato.

Mariana Giozza

mariana.giozza@vbio.eco

Disclaimer.

As informações aqui contidas, bem como as opiniões expressas, são as da VBIO no momento da publicação e podem sofrer alterações a qualquer momento, sem aviso prévio.

Todas as informações deste perfil são fornecidas apenas para fins informativos e destinam-se exclusivamente ao uso dos participantes. Este relatório não representa uma demanda, oferta ou recomendação do VBIO participar de uma estratégia de negociação específica.



www.vbio.eco, a vitrine da biodiversidade brasileira.