

ASSOCIAÇÃO FLOR DE MARACUJÁ: alternativa de emprego e renda para as mulheres da comunidade de Canoeiros

Paula Silva OLIVEIRA (1) Luana Tamiry OLIVEIRA (2); Cássia Maria Silva NORONHA (3).

(1) Graduanda Curso Superior de Tecnologia em Alimentos CEFET- BAMBUI; (2) Graduanda Curso Superior de Tecnologia em Alimentos CEFET- BAMBUI; Professora CEFET- BAMBUI (3)

RESUMO

Este trabalho trata da Implementação de uma Associação com fins de gerar emprego e renda para os Associados da Flor de Maracujá - composta na sua maioria pelas esposas dos produtores de maracujá - da Cooperativa de Produtores de Maracujá de Canoeiros (COOPMAC), distrito de São Gonçalo do Abaeté – região noroeste de Minas. Visa-se através da Associação promover atividades educativas, desenvolvendo o potencial de jovens e mulheres de baixa renda, propiciando-lhes uma referência social e profissional, perspectiva de futuro, capacitação funcional e fortalecimento de valores que possam transferir para a comunidade. Prima-se pelos aspectos ecológicos, pois é uma indústria de caráter familiar que tem como proposta utilizar toda a matéria-prima, da casca à semente. Na medida em que a indústria for se especializando, pretende-se no longo prazo trabalhar com uma linha de orgânicos, uma vez que a COOPMAC, tem como proposta produzir o maracujá orgânico. Este empreendimento inova, ao apresentar para o consumidor toda uma linha de produtos alimentícios derivados do maracujá com qualidade sócio ambiental.

Palavras-chave: associativismo, geração de emprego; maracujá.

INTRODUÇÃO

A Associação Flor de Maracujá será criada na região noroeste de Minas Gerais, no distrito de Canoeiros que faz parte do município de São Gonçalo do Abaeté, MG. São Gonçalo faz fronteira com Três Marias, Morada Nova de Minas, Tiros e João Pinheiro. O distrito de Canoeiros, localizado no km 78 da BR 040 (Rio – Brasília), é formado por aproximadamente 200 famílias de baixa renda. Possui um posto de saúde, um posto telefônico, um correio e um cartório. Para atendimento hospitalar, as pessoas são direcionadas à cidade de Três Marias, distante 42 km de Canoeiros. O distrito possui também um colégio de Ensino Fundamental (1º a 4º série), para dar prosseguimento aos estudos é necessário estudar em outro distrito de São Gonçalo chamado Luislândia do Oeste que fica a 11km de Canoeiros, onde é possível completar os estudos até o Ensino Médio.

A economia do Distrito de Canoeiros é alimentada por pequenos produtores, com a fabricação de queijo, requeijão moreno, pecuária de dupla aptidão e produtores de frutos (abacaxi e maracujá). Além disso, existe atividade de silvicultura e carvoarias. O

garimpo também é uma atividade forte na região. O clima da região é tropical semi-árido. O solo é bem arenoso, de baixa fertilidade. O índice pluviométrico é menor que 400 mm.

2. DESENVOLVIMENTO

A criação de uma pequena indústria processadora de maracujás, visando a produção de polpa e o aproveitamento e seus subprodutos da semente, o albedo e a casca. A missão se resume na comercialização de produtos da melhor qualidade, na loja da associação e distribuidores da região, visando ao atendimento dos consumidores com máxima segurança do alimento e sustentabilidade econômica e ambiental da Associação.

- **2.1. Compromissos que assume perante a sociedade**
- Gerar emprego e renda para os Associados da Flor de Maracujá - composta na sua maioria pelas esposas dos agricultores da Cooperativa de

Produtores de Maracujá de Canoeiros (COOPMAC).

- Promover atividades educativas, desenvolvendo o potencial de jovens e mulheres de baixa renda, propiciando-lhes uma referência social e profissional, perspectiva de futuro, capacitação funcional e fortalecimento de valores que possam transferir para a comunidade.
- **2.2 Produtos e/ou Serviços a serem produzidos ou oferecidos;**

A Flor de Maracujá oferecerá:

- Polpa *in natura* pra a indústria de sucos;
- Geléia de Maracujá;
- Doce da casca de maracujá em calda;
- Farinha de maracujá enriquecida com ômega 6 e comum;
- Sementes de maracujá triturado ou em pó (suplemento alimentar).
- Sementes *in natura* para extração de óleo;

Nos finais de semana, a sala de reuniões da associação será usada como sala de aula em cursos de capacitação e palestra educativas oferecidas aos jovens e mulheres interessados. Dentre os cursos destacam-se:

- Alfabetização
- Cursos profissionalizantes;
- Curso de doces e geléias;
- Cursos de Boas Práticas de Fabricação e Higiene;
- **2.3. Expectativas e necessidades dos clientes;**

A abertura da Fábrica da Associação Flor de Maracujá, terá como objetivo atender às necessidades do consumidor de produtos naturais em substituição aos produtos artificiais. O aparecimento de problemas de saúde, ligados á obesidade diabetes e outras doenças, tem

levado à busca de produtos naturais e funcionais.

Muitas propriedades funcionais da casca do maracujá têm sido estudadas nos últimos anos, principalmente, àquelas relacionadas com o teor e tipo de fibras presentes. A casca de maracujá, que representa 52% da composição mássica da fruta, não pode mais ser considerada como resíduo industrial, uma vez que suas características e propriedades funcionais podem ser utilizadas para o desenvolvimento de novos produtos (MEDINA, 1980).

Gomes (2004) afirma que a casca do maracujá (parte branca) é rica em pectina, niacina (vitamina B3), ferro, cálcio, e fósforo. A niacina atua no crescimento e na produção de hormônios, em humanos, prevenindo problemas gastrointestinais. Os minerais atuam na prevenção da anemia (ferro), no crescimento e fortalecimento dos ossos (cálcio) e na formação celular (fósforo).

Para Rocco (1993) e Bina (2004) a casca do maracujá constitui produto vegetal rico em fibra do tipo solúvel (pectinas e mucilagens) benéfica ao ser humano. Ao contrário da fibra insolúvel (contida no farelo dos cereais) que pode interferir na absorção do ferro, a fibra solúvel pode auxiliar na prevenção de doenças.

Alguns pesquisadores chineses, Ou; Kwok; Li; Fu (2001) afirmam que o consumo de fibra alimentar pode reduzir riscos à saúde das populações, destacando-se a prevenção de doenças cardiovasculares. As fibras atuam na redução da absorção de glicose nas dietas ricas em carboidratos. Por isso, produtos ricos em fibras têm merecido destaque e encorajado pesquisadores da área de alimentos a estudar novas fontes de fibras e a desenvolver produtos funcionais.

As sementes (cerca de 33 ton/ano) e cascas (cerca 198 ton/ano) que anteriormente eram descartes da indústria, passarão a compor o rol de insumos a serem processados pela Flor de Maracujá para a preparação das geléias, doces em calda, farinhas e etc.

- **3. INFORMAÇÕES QUANTO AO MERCADO**

- **3.1 Público Alvo**

O público alvo da Flor de Maracujá envolve pessoas Físicas e Jurídicas. Ao cumprirmos o contrato com a Maguary, estaremos atendendo a uma Pessoa Jurídica que poderá pagar um pouquinho a mais pela polpa in natura pronta para pasteurização, uma vez que ela não terá o inconveniente de processar ou dar um destino aos antigos resíduos (casca e semente), que continham para ela grande potencial poluidor.

Outro segmento a ser atendido pelo nosso produto será o governo e algumas ONGs, para produção da multimistura, que ira enriquecer a alimentação de crianças nas creches, rede hospitalar e idosos dos asilos de São Gonçalo de Abaeté e região. Em relação às pessoas físicas, a flor de maracujá irá atender aos jovens, idosos e famílias da região.

Faixas etárias: Não há limites de idade para o consumo dos produtos Flor de Maracujá, uma vez que a farinha enriquecida pode ser agregada a alimentação de crianças a partir dos 2 anos de idade, é um importante aliado na nutrição de diabéticos, hipertensos, e idosos, especialmente com a adição de ômega 6. Os doces e geléias apeteem as pessoas das mais variadas idades, tendo restrição apenas aos diabéticos.

Os produtos da Flor de Maracujá poderão satisfazer a todas as fatias de mercado, os produtos dietéticos, e a farinha enriquecida e a geléia podem atender as classes A e B, o doce da casca atende as classes C e D e a multimistura atenderia as classes C e D. Dada a população de cerca de 6,000 habitantes em São Gonçalo do Abaeté, nas diferentes classes acredita-se que o volume de produção possa atender a todos os jovens e adultos com renda além das instituições mencionadas anteriormente que se encarregarão de atender as crianças e idosos.

- **3.2 Concorrentes do Negócio**

Hoje não há concorrentes em um raio de 200 km. Os maiores riscos estão em Pará

de Minas que possui um pólo industrial desenvolvido e em Belo Horizonte onde se encontra os mais diversos produtos incluindo a maioria dos que iremos ofertar. O nosso diferencial reside na fabricação de uma linha de produtos na Flor de Maracujá.

- **3.3 Mercado de Atuação: onde os produtos e/ou serviços serão comercializados**

Os produtos serão comercializados na região Noroeste de Minas Gerais principalmente em São Gonçalo e Pará de Minas. A partir da estabilização da empresa, o mercado tende a se expandir para o Estado de Minas Gerais.

- **3.4 Possíveis riscos do Negócio.**

Os principais riscos são o de surgimento de concorrentes na região. Mas acredita-se que na medida em que as iniciativas dêem certo, novas parcerias e a especialização da Flor de Maracujá podem levar à organização de um arranjo produtivo local, buscando nos riscos as potencialidades em um aspecto mais amplo.

4.0 PRODUTOS E/OU SERVIÇOS

4.1 Estratégia de Negócio

Este empreendimento é voltado para inovação uma vez que, através do processamento do maracujá da semente à casca, estará gerando emprego e renda, além de agregar valor à produção através do desenvolvimento de diferentes produtos aproveitando ao máximo a matéria-prima, minimizando impacto ambiental e atendendo às diferentes classes com um produto de característica comunitária e semi-artesanal.

4.2 Identificação da principal qualidade e o que o diferencia da concorrência.

O diferencial dos produtos Flor de Maracujá residem no caráter sócio-ambiental, no sistema de produção com aproveitamento máximo da matéria-prima, no desenvolvimento de produtos com boa aceitação no mercado, mas com certo ineditismo. A geléia de maracujá não é um tipo de geléia normalmente comercializada, nem fabricada pelas grandes empresas, tem apelo comercial, econômico e funcional. O doce da casca, também é um produto inovador, o produto mais comum da nossa linha é a farinha de maracujá (simples) a farinha

enriquecida de ômega 6 é uma inovação também. Esses fatores nos diferenciam da concorrência.

4.3 *Matéria(s) prima(s), material(s) secundário(s) e embalagem(s) utilizada(s).*

Por primar pelo aspecto ecológico e ambiental, as embalagens da Flor de Maracujá serão em sua maioria recipientes de vidro. Vidros “diamante” de 210 ml com tampa de metal para o acondicionamento das geléias; vidros “oitavados” de 1000 ml para o acondicionamento dos doces em

calda. Para o acondicionamento das farinhas serão utilizadas embalagens de papel kraft de 0,2 kg. Para transportar os potes de geléia serão reutilizadas as embalagens que vieram com os vidros vazios.

4.4 **Custo Total, Receita Total e Indicadores Econômico Financeiros**

Os resultados apresentados na Tabela 1 mostram que os custos variáveis representam 98% do custo total.

Tabela 1 - Estrutura de Custos da Associação Flor de Maracujá, 2008/09

Descrição	Ano 1	Ano 2	Ano 1	Ano 2
	(R\$)	(R\$)	(%)	(%)
Custos Fixos	15.483,40	15.483,40	2%	2%
Depreciação dos investimentos	13.317,87	13.317,87	2%	2%
Manutenção (1% sobre Invest)	2.165,53	2.165,53	0%	0%
Custos Variáveis	708.039,00	708.039,00	98%	98%
Da sede da Associação	708.039,00	708.039,00	98%	98%
TOTAL	723.522,40	723.522,40	100%	100%

As receitas brutas da Associação Flor de Maracujá foram calculadas por dois anos

(2008/2009) correspondendo à Produção de Matéria Prima da COOPMAC (Tabela 2).

Tabela 2- Análise Econômica do Investimento da Associação Flor de Maracujá, Canoeiros, 2008
Cálculo da Receita Bruta Mensal

ITEM	Qde	Preço	Valor
	kg	R\$	R\$
Ano 1 – 2008			
Geléia de maracujá	500,00	12,95	6.475,00
Doce da casca	1.250,00	5,60	7.000,00
Farinha da casca de maracujá	1.625,00	31,50	51.187,50
Farinha com ômega 6	450,00	35,00	15.750,00
Sementes de maracujá	8.250,00	0,03	206,25
Receita do ano 1			80.618,75
Ano 2 – 2009			
Geléia de maracujá	500,00	12,95	6.475,00
Doce da casca	1.250,00	5,60	7.000,00
Farinha da casca de maracujá	1.625,00	31,50	51.187,50
Farinha com ômega 6	450,00	35,00	15.750,00
Sementes de maracujá	8.250,00	0,03	206,25
Receita do ano 2			80.618,75

Observa-se na Tabela 3 que a Flor de Maracujá se apresenta como um bom negócio para os jovens e mulheres da comunidade de

Canoeiros, Município de São Gonçalo de Abaeté, MG. Todo o capital investido pode ser recuperado em menos de um ano.

Tabela 3 - Cálculo dos Indicadores de Resultado Econômico-Financeiro

			No Ciclo
ÍNDICE	Ano 1	Ano 2	
Receita Líquida (R\$/ano)	243.902,60	243.902,60	487.805,19
Receita Líquida (R\$/mês)	20.325,22	20.325,22	
Receita Líquida (R\$/associado.mês)	1.016,26	1.016,26	
Rentabilidade =			2,25
Lucratividade=			25,21
Prazo de Retorno=			0,44

5 -CONCLUSÕES DO PROJETO

Este projeto demonstra uma grande viabilidade econômica, pois assegura um lucro líquido mensal por família de R\$ 1.016,26.

Destaca-se ainda, o grande impacto social que este empreendimento assumirá perante a agricultura familiar da Região. Antes da Associação, as mulheres e jovens tinham poucas oportunidades de trabalho. A associação é uma oportunidade de trabalho importante, pois além de valorizar o trabalho feminino reduz o êxodo dos jovens rurais.

Além disso, após a certificação da COOPMAC como produtora de maracujá orgânico, os Produtos da Flor de Maracujá também serão orgânicos o que agregará mais valor da produção.

Ações como as deste projeto, ao oferecer emprego e renda, valorizam o potencial econômico e o patrimônio cultural e ajudam a resgatar a cultura da cooperação. Ademais, favorece o desenvolvimento de atividades sócio culturais, esportivas e uma agricultura familiar sustentável.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, MARIA.E.M. de et .al, **Processamento de Compotas, doces em massas e geléias Fundamentos Básicos,**

Manual técnico N°16, ITAL-Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1999, Campinas.

BINA, M. **Dados nutricionais do maracujá.** Disponível em: <www.saudelar.com>. Acesso em 07 jul. 2004.

GOMES, C. **Pó da casca do maracujá.** Disponível em:<www.plenaformasauade.com.br>. Acesso em 07 jul. 2004.

MEDINA, J.C. **Alguns aspectos tecnológicos das frutas tropicais e seus produtos.** São Paulo: Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo, 1980. 295 p. (Série Frutas Tropicais).

OU, S.; KWOK, K.C.; LI, Y.; FU, L. “In vitro” study of possible role of dietary fibre in lowering postprandial serum glucose. **Journal of Agricultural Food Chemistry**, v.49, p. 1026-1029, 2001.

ROCCO, C.S. **Determinação de fibra alimentar total por método gravimétrico não-enzimático.** Curitiba, 1993, 102 p. Dissertação (Mestrado), Departamento de Engenharia Química, Setor de Tecnologia, Universidade Federal do Paraná.