INSTITUTO FEDERAL
Mato Grosso

Capacitação e inovação: Ações para o fortalecimento das atividades econômicas nas feiras de Sorriso – MT

Área Temática: Empreendedorismo Inovador Individual

Coordenador: Rafael Ponciano Duarte

Sorriso – MT, 2016

Área Temática:
( ) Empreendedorismo Inovador Coletivo
(**X**) Empreendedorismo Inovador Individual

1. TÍTULO DO PROJETO

CAPACITAÇÃO E INOVAÇÃO: AÇÕES PARA O FORTALECIMENTO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS NAS FEIRAS DE SORRISO – MT

2. OBJETO DO PROJETO

Qualificação técnica profissional dos feirantes do município de Sorriso, assessorar o desenvolvimento de técnicas de desenvolvimento e processamento alimentício.

3. CARACTERIZAÇÃO DA COORDENAÇÃO DO PROJETO

Coordenador Rafael Ponciano Duarte, portador do CPF sob o nº 025.918.491-88, telefone (66) 997222065, rafael.duarte@srs.ifmt.edu.br.

Equipe Técnica:

Arica Fernandes Sousa, portadora do CPF sob o nº 014.857.381-99, telefone (66) 999057532, arica.sousa@srs.ifmt.edu.br.

Alan Franco Barbosa, portador do CPF sob o nº 062.432.646-29, telefone (66) 999241423, alan.barbosa@srs.ifmt.edu.br

O Coordenador do projeto atuou como professor no programa Mulheres Mil, durante o segundo semestre de 2014. Nesse tempo foram desenvolvidas atividades de processamento e capacitação profissional para mulheres residentes da área rural dos municípios de Caracaraí e Rorainópolis, no estado de Roraima, que em sua maioria são produtoras rurais que comercializam seus produtos na Feira de Economia Solidária no município de Rorainópolis. Desenvolveu-se um material didático com técnicas usuais para o processamento de produtos alimentícios utilizando matérias primas de origem vegetal, que por sua vez utilizava matéria-prima fornecida pelas alunas, produzidas pelas mesmas.

4. CONTEXTUALIZAÇÃO

As feiras livres de produtos agrícolas, na cidade de Sorriso – MT, são uma alternativa coletiva, que viabiliza a comercialização de seus produtos, gerando uma fonte de renda para pequenos produtores.

As feiras exercem papel fundamental na história, sendo a consequência materializada no espaço da domesticação da natureza e a transformação do homem nômade em sedentário. Atualmente, as práticas humanas de produção e comercialização, são reunidas nas atividades, popularmente conhecidas como feiras livres. É possível distinguir os segmentos de atividades, conforme suas temáticas e publico alvo.

Essa comercialização tem sua atuação garantida no comercio informal gerando empregos tanto na comercialização quanto na produção dos produtos. No município existem três feiras que ocorrem no decorrer da semana. A principal e mais conhecida esta localizada no centro da cidade, e funciona terça-feira, quinta-feira e sábado. Durante a quarta-feira e sexta-feira ocorre

ainda uma feira com menor estrutura no Bairro Bela Vista, região oeste do município, e aos domingos ocorre uma feira livre no Bairro São Domingos, localizado na região leste da cidade.

O projeto tem por objetivo capacitar, assessorar e conscientizar o comerciante e produtor quanto ao desperdício dos produtos não comercializados. Por serem de origem vegetal ou animal, e passar por processamentos artesanais, há grandes chances de desperdício, pelo simples fato daa fisiologia natural desses produtos.

Com a capacitação e conscientização, visa-se aprimorar técnicas de colheita, armazenamento, e processamento desses produtos, antes do período de senescência, evitando assim as perdas.

Processar alimentos e estimular a venda agregando valor referente ao material usado, técnicas aplicadas e embalagens especificas, a fim de aumentar a diversidade de produtos e sua vida de prateleira.

5. PÚBLICO E ABRANGÊNCIA

Neste projeto serão atendidos agricultores familiares e feirantes.

Segundo levantamento já realizado serão atendidos vinte e sete feirantes e todos os seus funcionários e responsáveis pelo processo de comercialização, dentro de seu enquadramento específico, quanto a sua atividade desenvolvida.

O acompanhamento das atividades será realizado em toda a abrangência territorial dentro e fora do município quando necessário. A visita nas propriedades rurais, visará a adequação e adaptação das técnicas absorvidas durante a capacitação.

Os produtores têm residência estabelecida no município de Sorriso, em zona urbana e rural.

Os benefícios devem ser sentidos pela comunidade em geral, a partir da oferta dos novos produtos ao publico consumidor, além de despertar o instinto empreendedor de cada pessoa atendida pelo projeto.

6. PERÍODO DE EXECUÇÃO

Início das atividades: 2 de agosto de 2016
Término das atividades: 23 de dezembro de 2017

7. METAS

Metas	Etapas/Fases
1. Caracterização das atividade desenvolvidas pelos feirantes e produtores rurais.	1.1. Levantamento do público alvo e produtos ofertados.
	1.2 Análise da sazonalidade produtiva e produtos temporais e atemporais.
	1.3 Realização do levantamento de perdas dos produtos comercializados.
	1.4 Entrevista com os consumidores para caracterizar seu perfil e avaliar a feira e os produtos.
2. Levantamento da produção.	2.1. Realização de visitas às propriedades de

	cada produtor rural que comercialize seus produtos nas feiras.
	2.2. Realização de visitas às unidades de produção dos produtos processados.
	2.3. Elaboração da escala de capacitação e verificação da disponibilidade dos feirantes e produtores.
	2.4 Divisão e segmentação dos grupos a serem capacitados conforme a finalidade produtiva e comercial.
3. Treinamento e capacitação.	3.1. Realização de visitas na unidade comercial.
	3.2. Realização dos cursos de capacitação, treinamentos e oficinas práticas.
	3.3 Acompanhamento das atividades desenvolvidas e aplicadas.

8. ESTRATÉGIAS DE EXECUÇÃO E METODOLOGIAS

A caracterização das atividades desenvolvidas pelos feirantes e produtores rurais que comercializam de formal e informal seus produtos, será iniciada através de um levantamento sistêmico do público alvo de cada feira livre da cidade e seus produtos ofertados. Esse procedimento será manual, levantando dados, tais como, espécie comercial, quantidade de oferta, demanda e condições de exposição.

Após levantamento dos dados, será analisada a relação entre a sazonalidade produtiva dos itens comercializados. Se existe a possibilidade de aumento de oferta entre os produtos e as formas utilizadas de conservação desses produtos alimentícios a fim de disponibilizar produtos durante um maior período de tempo, driblando a temporalidade especifica dos alimentos. Estudos e técnicas de processamento e armazenamento junto a viabilidade de execução serão levantados e posteriormente repassados aos feirantes e produtores.

Conhecendo a oferta e demanda obtém-se a relação comercial entre os produtos ofertados, sua saída e tempo de exposição. Fatores como a pré e pós-colheita interferem diretamente na vida útil dos produtos. O intuito dessa fase é analisar quais as alternativas cabíveis para perdurar a vida útil dos alimentos comercializados e as alternativas de processamento dos mesmo a fim de diminuir as perdas através da modificação dos mesmo aplicando técnicas de conservação.

As perdas ocorrem pela dificuldade de comercialização, inconformidade com as características desejadas pelo consumidor e apresentação dos produtos, além de fatores como danos caudados durante a colheita ou processamento. A entrevista com os consumidores vai definir quais ações devem ser realizadas no âmbito geral da feira, os quais serão repassados durante a capacitação para os comerciantes conhecerem seu publico consumidor e o que eles esperam dos produtores e comerciantes.

Conhecendo o público e suas exigências, levantando os dados necessários e conhecendo os produtores durante esse processo, será oferecida a visita em suas propriedades

para análise do ambiente e meios de cultivo e/ou processamento. As visitas serão agendadas conforme demanda e serão realizadas pelo coordenador, colaboradores e aluno bolsista, onde perante a análise serão desenvolvidas estratégias de melhoria e adaptação para oferecer produtos de melhor qualidade e a erradicação de perdas pelo produtor e comerciante. As visitas estão previstas para início após o conhecimento do campo de atuação em todas as feiras da cidade. Estima-se que essas visitas sejam realizadas ao mesmo tempo do desenvolvimento das outras fases desta meta. Além das propriedades está prevista a visita nas unidades de processamento dos produtos comercializados, tais como queijos, manteigas, doces, e todos produtos processados, afim de acompanhar seu desenvolvimento e otimizar e adaptar sua produção e avaliar o nível de conhecimento técnico de cada produtor.

Analisando a segmentação dos produtos, será feita a divisão das turmas para capacitação e oficina. Nesse processo será imprescindível a consulta com os interessados quanto ao dia e horário para que tenhamos o maior numero de beneficiários possível. Após estipular os horários e segmentar os grupos, entra-se em ação a estratégia de oficina e elaboração de material didático, de forma a utilizar materiais pré-existentes como alternativas didáticas. As oficinas serão de grande maioria prática, introduzidas com fundamentação teórica, mas de grande carga prática.

Estão previstas inicialmente duas turmas que serão divididas em duas linhas, de acordo com a origem dos produtos comercializados, sendo elas de origem animal e de origem vegetal. Cada capacitação terá a duração prevista de 36h/aula, que estão previstas para o período noturno com duração de 4h/aula semanais. Com início previsto a partir do dia 15 de agosto e previsão de término da segunda turma para o dia 16 de dezembro.

Durante as oficinas e capacitações, serão elaborados roteiros que serão disponibilizados em forma de apostila, elaboradas pelo aluno bolsista, juntamente com o coordenador do projeto e seus colaboradores. O material terá o objetivo de atender o publico alvo, sendo assim de fácil entendimento, contextualizado com a realidade e prática de cada um, usando uma linguagem técnica e ao mesmo tempo de fácil compreensão.

As vistas às unidade de comercialização continuarão sendo realizadas durante o decorrer da capacitação a fim de acompanhar o desenvolvimento e adequação dos conhecimentos, que devem ser aplicados no cotidiano dos produtores e comerciantes.

9. DETALHAMENTO DE DESPESAS

Especificação	Unid.	Quant.	Valor Unit. (R$)	Valor Total (R$)	PROEX (R$)	Contrapartida (R$)
1. Caracterização das atividade desenvolvidas pelos feirantes e produtores rurais						
Etapa 1.1 – Levantamento do público alvo e produtos ofertados						
Aquisição de combustível	Litro	45	3,85	173,25		173,25
Etapa 1.2 a 1.4 - Análise da sazonalidade produtiva e produtos temporais e atemporais; Realização do levantamento de perdas dos produtos comercializados; Entrevista com os consumidores para caracterizar seu perfil e avaliar a feira e os produtos.						
Aquisição de tonner	Unidade	1	400,00	400,00	400,00	

para impressão de planilhas e questionários						
Subtotal 1				**573,25**	**400,00**	**173,25**
Meta 2 – Levantamento da Produção						
Etapa 2.1 e 2.2 – Realização de visitas às propriedades de cada produtor rural que comercialize seus produtos nas feiras; Realização de visitas às unidades de produção dos produtos processados.						
Aquisição de combustível	Litro	80	3,85	308,00		308,00
Subtotal 2				**308,00**		**308,00**
Meta 3 – Treinamento e capacitação						
Açúcar	Quilo	15	5,20	78,00	78,00	
Sal	Quilo	15	2,00	30,00	30,00	
Farinha de trigo	Quilo	20	3,50	70,00	70,00	
Cravo	Pacote	10	1,75	17,50	17,50	
Canela (lasca)	Pacote	10	2,00	20,00	20,00	
Coagulante para queijos	Unid.	1	10,00	10,00	10,00	
Vinagre	Unid.	10	2,50	25,00	25,00	
Ácido cítrico	Unid.	1	9,00	9,00	9,00	
Pectina	Unid.	1	15,00	15,00	15,00	
Fermento biológico	Unid.	10	1,20	12,00	12,00	
Embalagem plástica	Pacote	2	10,00	20,00	20,00	
Pote de vidro	Unid.	45	8,00	360,00	360,00	
Tampa metálica	Unid.	60	1,00	60,00	60,00	
Panela/Caçarola 20 l	Unid.	4	70,00	280,00	280,00	
Recarga botijão de gás	Unid.	1	80,00	80,00	80,00	
Subtotal 3				**1086,50**	**1086,50**	
TOTAL GERAL				**1967,75**	**1486,50**	**481,25**

- **Necessidade de combustível para realização de visitas às propriedades rurais:**

Sede do projeto: Sorriso
Distância média: 15 km
Deslocamento médio/visita: 30 km (ida e volta)
Total de entidades a serem visitadas: 20

Total de visitas durante o projeto: 40 (2/entidades)
Km total: 1.200 km
Combustível necessário: 125 litros (9,6 km/litro)

10. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Meta	Etapa/Fase	Duração	
		Início	Término
1. Caracterização das atividade desenvolvidas pelos feirantes e produtores rurais	1.1. Levantamento do público alvo e produtos ofertados	Setembro/2016	Setembro/2016
	1.2 Análise da sazonalidade produtiva e produtos temporais e atemporais	Setembro/2016	Setembro/2016
	1.3 Realização do levantamento de perdas dos produtos comercializados	Setembro/2016	Setembro/2016
	1.4 Entrevista com os consumidores para caracterizar seu perfil e avaliar a feira e os produtos	Setembro/2016	Setembro/2016
2. Levantamento da produção	2.1. Realização de visitas às propriedades de cada produtor rural que comercialize seus produtos nas feiras	Setembro/2016	Fevereiro/2017
	2.2. Realização de visitas às unidades de produção dos produtos processados	Setembro/2016	Fevereiro/2017
	2.3. Elaboração da escala de capacitação e verificação da disponibilidade dos feirantes e produtores.	Setembro/2016	Setembro/2016
	2.4 Divisão e segmentação dos	Setembro/2016	Setembro/2016

	grupos a serem capacitados conforme a finalidade produtiva e comercial.		
3. Treinamento e capacitação	3.1. Realização de visitas na unidade comercial	Setembro/2016	Fevereiro/2017
	3.2. Realização dos cursos de capacitação, treinamentos e oficinas práticas	Setembro/2016	Fevereiro/2017
	3.3 Acompanhamento das atividades desenvolvidas e aplicadas	Setembro/2016	Fevereiro/2017

11. RELAÇÃO COM ENSINO E EXTENSÃO

Ação articulada com Ensino: as atividades serão desenvolvidas em ambiente institucional. Com a inserção da comunidade e participação do bolsista, tem-se uma fusão dos conhecimentos técnicos com o conhecimento popular. A transmissão desses conhecimentos entre os feirantes e o aluno ocorre pela troca de experiências, que por sua vez tem como objetivo o desenvolvimento social, econômico e sustentável. Reutilizar alimentos e aprimorar técnicas de conservação estão inseridos na realidade do aluno, onde durante sua formulação é ressaltada a importância da qualidade do produto alimentício que será ofertado ao consumidor. Aplicar técnicas de processamento, embalagem e manutenção das propriedades nutritivas será uma excelente alternativa de inclusão social entre o público alvo e o agente técnico que irá transmitir esses conhecimentos.

12. MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES

O monitoramento será realizado semanalmente e discutido durante as reuniões/capacitações com os feirantes, quanto a aceitação do público consumidor e retorno financeiro.

Sorriso - MT, 08 de setembro de 2016.

Coordenador do Projeto
Rafael Ponciano Duarte
Técnico em Alimentos e Laticínios