

Transformação

Não é porque você não tem terra e não cultiva legumes que não poderá crescer no sector agrícola. Existem muitas opções interessantes de agro-negócio além de ser um agricultor ou um vendedor.

Uma dessas opções é a transformação de produtos. **Transformação** é um processo que transforma frutas e legumes da sua forma original em um produto diferente.

Benefícios

Transformação cria novos produtos para consumidores e novos mercados para si.

Transformar frutas e legumes permite a preservação de produtos e **redução de perdas**. Perdas ocorrem quando não consegue vender os seus produtos frescos pelas seguintes razões:

- Não tem comprador
- Falta de transporte
- Falta de espaço de armazenagem
- Excesso de produto
- Curta vida útil



Millennium Challenge Account
Cabo Verde



Ministério do Ambiente, do
Desenvolvimento Rural e dos
Recursos Marinhos



Agland Investment Services, Inc.

EQUIPA TÉCNICA

Coordenação:

Lizanne E. Wheeler

Coordenação Pedagógica:

Chase DuBois

Colaboração Técnica:

Jonny Myers, Chase DuBois, Lizanne E. Wheeler

Transformação de Produtos



UM NUMA SÉRIE DE 5

Agro-Negócios

www.mca.cv/pt/formacao/documentos-formacao/

1 Estudo de mercado

Numa viagem a Sal, Maria se surpreendeu ao constatar que doces são vendidos a um preço muito mais elevado do que em sua ilha. Após ter conversado com proprietários de hotel, ela aprendeu que há muita demanda para doces, principalmente de papaia nos meses de verão. Determinada a tirar vantagens desta oportunidade, Maria decidiu criar um plano.

2 Planificação

Maria participou na primavera passada numa formação profissional de como fazer doces e já conhece o processo e os materiais. Ela contacta os produtores locais e aprende sobre quando se tem papaia disponível. Com a informação recolhida no Sal, ela começará a produzir doces em Abril para responder a demanda no verão.

3 Posso ter sucesso?

O preço de doce no Sal é 350 escudos. Maria precisa ser capaz de produzir e transportar o produto até Sal por um preço similar. O ideal seria se ela fosse capaz de produzir a menos de 350 escudos para que possa ter lucro.

Considere todos os custos como os da fruta, higiene dos alimentos, da mão-de-obra, frascos, transporte, etc., ela decide que é possível ganhar dinheiro através do seu negócio.



4 Higiene alimentar

A formação profissional que a Maria participou enfatizou a importância da higiene alimentar. Ela sabe que qualquer erro na preparação, preservação, embalagem e transporte pode prejudicar as pessoas. Ela poderia perder facilmente a sua reputação e o seu agro-negócio. Tem sido sempre a sua principal preocupação desde a planificação até a implementação.



5 Plano final

Maria elabora a lista final dos materiais e os custos. Ela faz acordos com produtores locais, comprará todos os meses uma certa quantidade de papaias. Igualmente ela faz acordos com vendedores no Sal para vender uma certa quantidade de doces todos os meses. Ela contacta um fornecedor de frascos e etiquetas e esta pronta a começar.

6 Implementação

Maria compra papaias directamente do agricultor e faz a sua primeira remessa de doces em Abril. No início de Maio envia a quantidade acordada a seus clientes. Eles estão contentes com a alta qualidade dos produtos da Maria e que as entregas foram feitas no tempo acordado. Devido à confiança junto dos fornecedores e a sua preocupação com higiene alimentar, Maria desenvolveu rapidamente uma boa reputação.

7 Outras opções

Frutas e legumes podem ser transformados numa grande variedade de produtos. Alguns ainda não são transformados em Cabo Verde. As possibilidades incluem:

- Suco
- Molhos
- Frutos secos
- Xaropes

8 Aprenda mais

Maria teve o privilégio de ter participado na formação de doces. Recursos também estão disponíveis na internet:

- <http://pt.wikihow.com/Fazer-Geléia>
- http://bit.ly/higiene_alimentar
- http://bit.ly/todafruta_seca