



PROPOSTA

Programa de Implantação de Agroindústrias de Pequeno e Médio Porte de **Derivados de Cacau e Chocolates Especiais**

***Almir Martins dos Santos
Antonio César Costa Zugaib
Fernando Antonio Teixeira Mendes
Raimundo Camelo Mororó
Paulo Gonçalves***

Coordenação: Manfred W. Müller



PORQUE?

BUSCAR ALTERNATIVAS PARA A BAIXA RENTABILIDADE DA CACAUICULTURA BRASILEIRA E INSTABILIDADE DE PREÇOS NO MERCADO INTERNACIONAL.



JUSTIFICATIVA

1.EXISTE MERCADO

**2.NO BRASIL AINDA NÃO EXISTE UMA MARCA
COM FATOR DE QUALIDADE**

3.EXISTEM PRODUTORES QUE QUEREM MUDAR

**4.EXISTE UM PARQUE INDUSTRIAL NACIONAL
DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA
PEQUENOS E MÉDIOS**

**5.ESPAÇO NÃO COMPETITIVO COM O
ATUALMENTE INSTALADO**



PROBLEMA

INEXISTÊNCIA DE CRÉDITO ESPECÍFICO.

CONCEITO ADOTADO PARA PRODUÇÃO DE CACAU FINO NO BRASIL É INCOMPLETO.

•AS FASES DE COLHEITA, QUEBRA, FERMENTAÇÃO E SECAGEM CONSIDERA-SE COMO TESTADAS E COM POSSIBILIDADES DE TRANSFERÊNCIA (FÍSICAS).

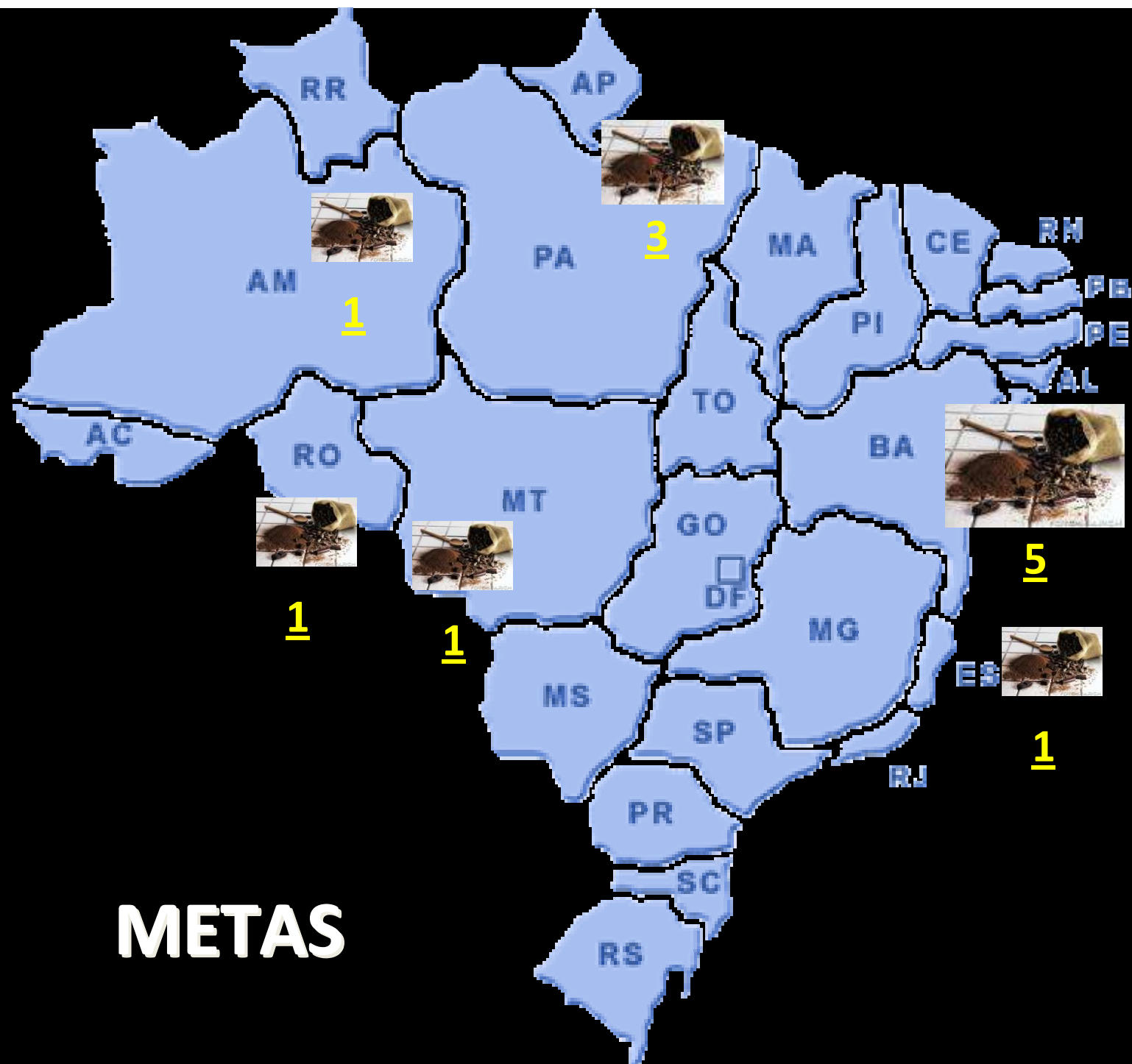
•FALTA ANÁLISE SENSORIAL QUE DEFINEM AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (AROMA E GOSTO)



OBJETIVOS

Agregar valor à cacauicultura através da implantação de agroindústrias de derivados de cacau e chocolates especiais de pequeno e médio porte nas regiões brasileiras produtoras de cacau.

- **Identificar áreas potenciais.**
- **Viabilizar crédito.**
- **Organizar comitê para instalação e operacionalização do Programa.**
- **Elaborar Regulamento Técnico (adequação tecnológica na produção e industrialização).**
- **Aumentar Emprego e renda.**



Estado da Arte

The Five Facets of Fine Chocolate





O CONCEITO DE CACAU FINO (Cacau de AROMA especial)

ICCO : Proveniente das *variedades aromáticas* Criolo, Trinitário ou « Nacional » do Equador e produzidos em países selecionado por um comitê especializado.

Indústrias: Apresentam *aromas e sabores* originais: sejam notas (aromas) frutais, florais, de madeira, de caramelo etc.

Pesquisadores: Apresenta um aroma de constituição (presente nas amêndoas frescas) e/ou aroma de fermentação, que aparece após a fermentação.

O que distingue o cacau fino e o não fino são essencialmente de ordem organolépticas, ou seja, é o aroma e o sabor.





CLASSIFICAÇÃO DO CACAU PELO MERCADO INTERNACIONAL

O "**Bulk**", ou “cacau não aromático”: corresponde ao cacau padrão, comercializado normalmente, cuja cotação é definida pela Bolsa de Nova Iorque ou Londres. Representa 95% do mercado. O critério de análise de qualidade é definido por três parâmetros físicos: TEOR DE UMIDADE, PESO MÉDIO DO GRÃO, PROVA DE CORTE.

O **Cacau Fino** ou fino de aroma (flavour): Distingue-se por apresentar aromas e sabores especiais e nos testes de qualidade levam-se em consideração todos os critérios utilizados na análise do cacau bulk, contudo é dada uma ênfase especial aos parâmetros organolépticos.

os **Cacaos Raros** (fino especial): E o cacau orgânico e o “fair trade” que são “bulk” especiais.

Ecuador produz o cacau "Nacional" com **notas florais**: o gosto "Arriba". Este cacau representa apenas 30% da produção do país.

Venezuela possui 8 regiões cacaueiras diferentes. Que se caracterizam pelo binômio "território – variedades". Melhores regiões:

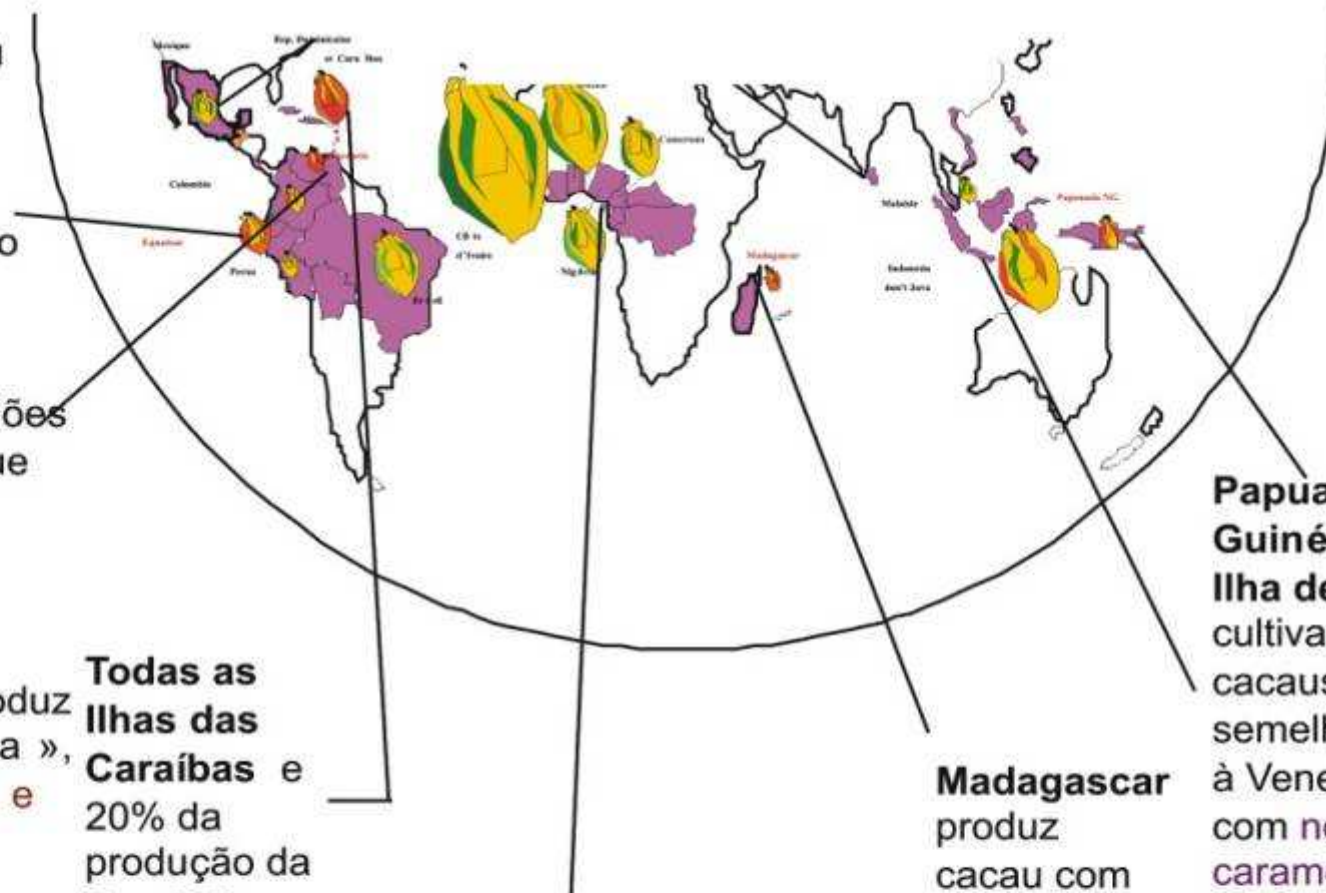
- O "Sur del Lago", produz cacau do tipo « Porcelana », que possui **notas de mel, e de caramelo**.
- "Puerto Cabello", com cacaueiros: Criolo, Trinitário e Nacional, produzem cacaos com **aromas de caramelo, e de nozes frescas**.

Todas as Ilhas das Caraíbas e República Dominicana, produzem cacaos finos com **aromas de madeiras, de frutas secas e de fumo**.

São Tom é, Forasteiro Amelonado, originário do Brasil possui características aromáticas de **achocolados sutis**, ampliadas por um solo vulcânico e um clima equatorial muito favorável ao cacau.

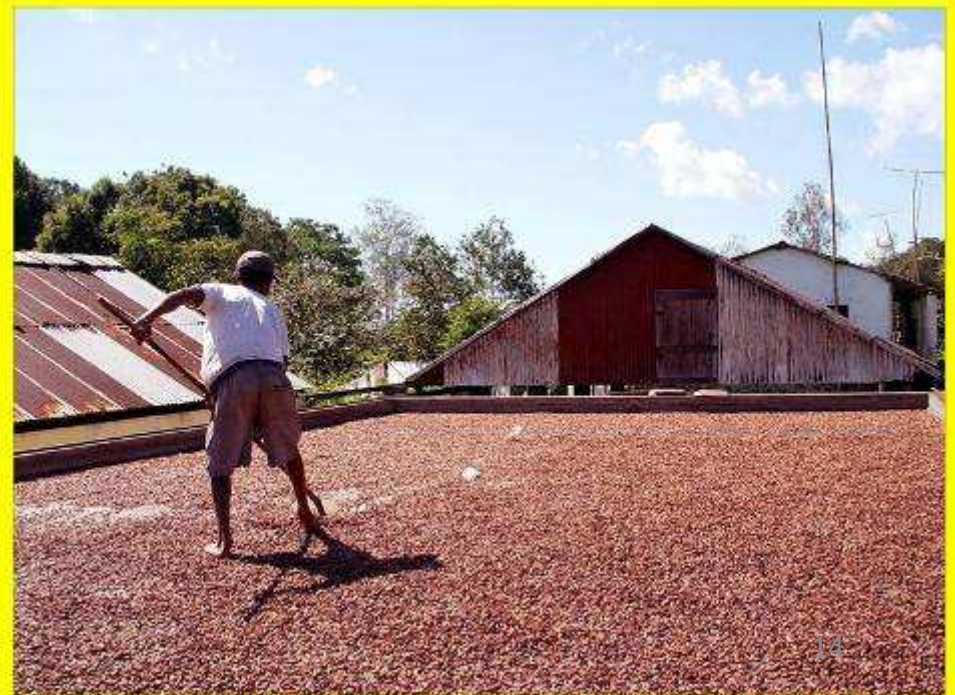
Madagascar produz cacau com aromas de **frutas vermelhas ou amarelas com acidez especial**.

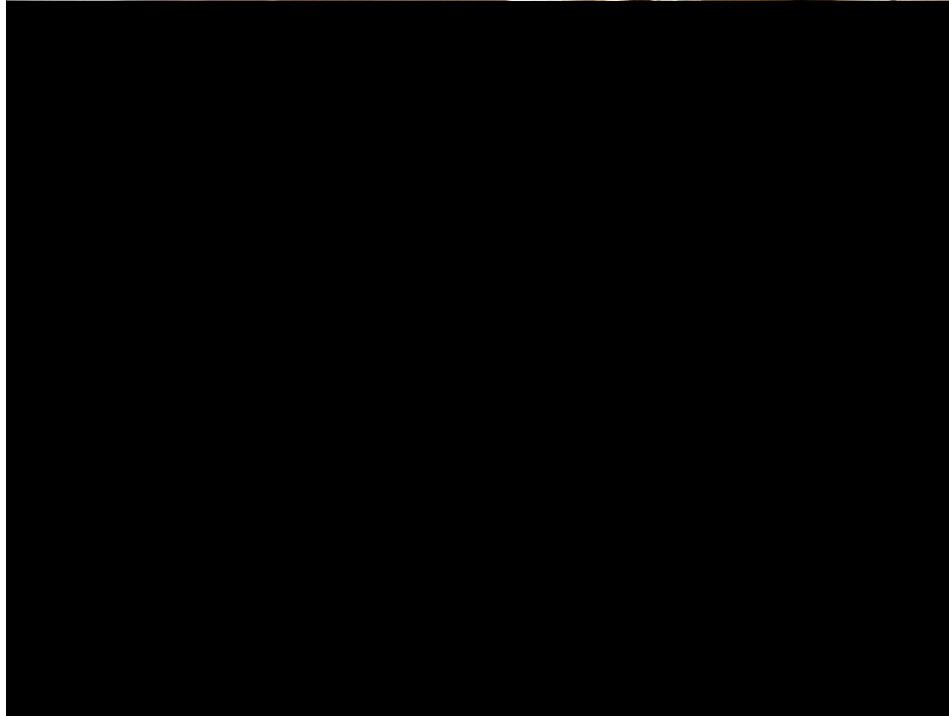
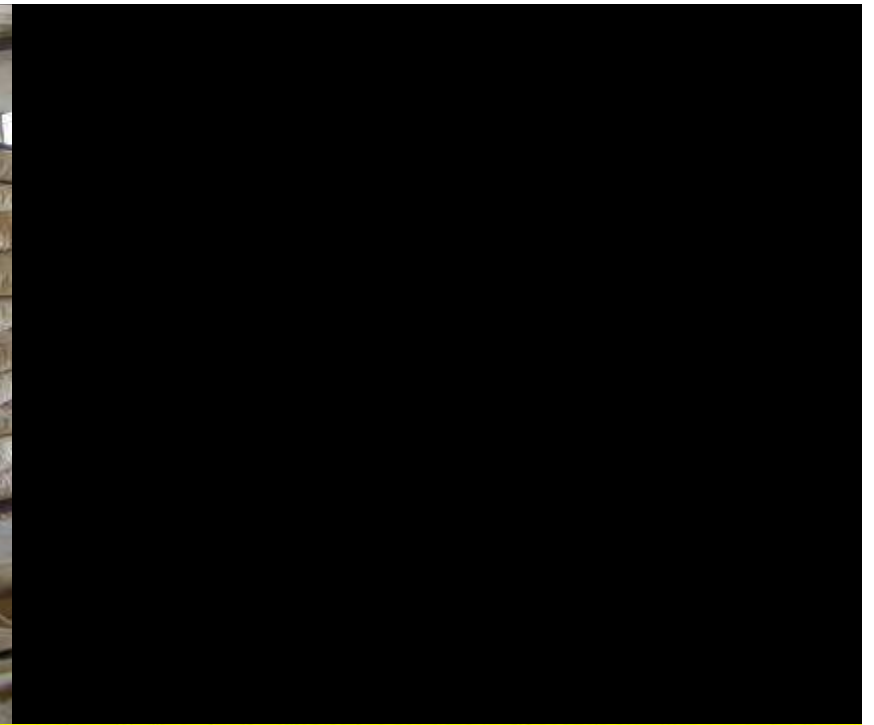
Papua-Nova Guiné e a Ilha de Java cultivam cacaos finos semelhantes à Venezuela, com **notas de caramelo e de especiarias**.













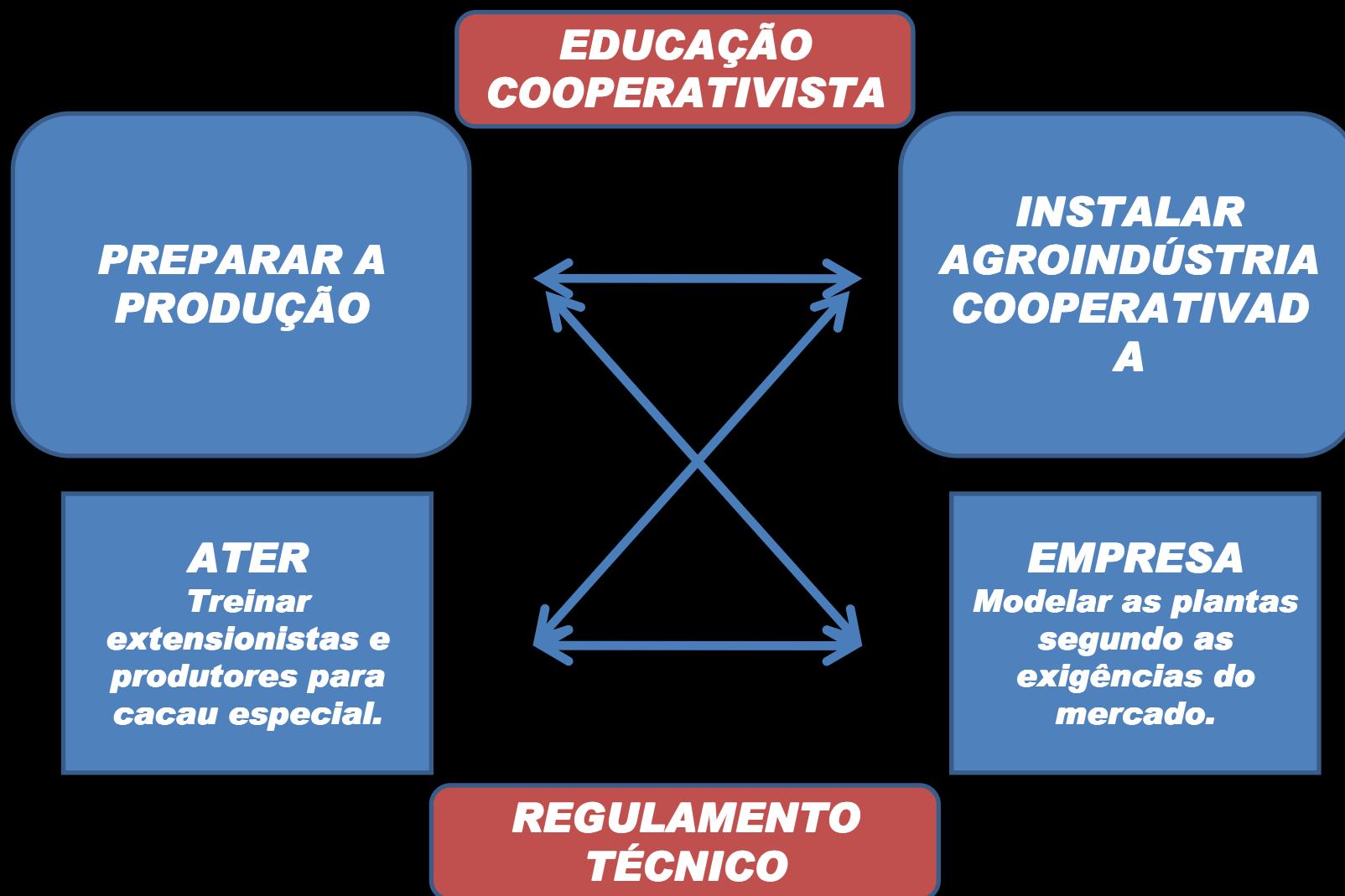
A IDÉIA

AGROINDUSTRIALIZAÇÃO COOPERATIVA

- **Novas fábricas de produtos de cacau processados e chocolates sustentado em um novo modelo.**
- **Produção integrada e controlada pelo complexo rural (matéria prima especial).**
- **Produção localizada adequadamente.**
- **Valorização do produto.**
- **Diversifica subprodutos e mercados.**
- **Reduz custo de armazenamento e transporte.**
- **Produtor apropria ganhos obtidos na cadeia produtiva.**
- **Exige compreensão de que o cooperativismo deve ser racional e viável como empresa.**



ESQUEMATIZAÇÃO DA IDÉIA



Mercado de Cacau – Segmentação

- **Industrial** – empresas de grande, médio e pequeno porte derretedoras de coberturas de chocolate para fabricação de tabletes e bombons sendo o chocolate fornecido em barras de 1.0 e 5.0 kg acondicionados em caixas com 25kg, gotas e kibbles em sacos contendo 25kg.
- **Food service** – confeitarias, restaurantes, doceiras que derretem coberturas de chocolate para fabricação de sobremesas e bombons, sendo o chocolate fornecido em barras de 1.0 e 5.0 kg acondicionados em caixas contendo de 10 a 25kg, gotas e em sacos contendo de 10 a 25kg.
- **Atacados** – comercialização de barras embrulhadas individualmente contendo 1.0 Kg acondicionados em caixas com 25kg e, gotas em sacos plásticos de polipropileno contendo 1.0 kg, acondicionados em caixas contendo 10 a 20 kg.
- **Varejo** – comercializado em redes de supermercado, lojas de rua tipo padarias, bares, lojas de conveniência na forma de tabletes e bombons com recheios diversos embalados individualmente.
- **Artesanal** – empresas de pequeno porte, confeitarias e doceiras derretedoras de coberturas de chocolate para fabricação de sobremesas, doces, tabletes e bombons que adquirem a cobertura de chocolate em lojas de atacado na forma de barras de 1.0 kg acondicionados em caixas com 25kg, e gotas acondicionadas em sacos de 1.0 kg

Porte Industrial: 51,55 Kg/hora

Matéria-prima: Kg/ano= 326.600

Massa Kg/ano = 142.560

Chocolate Kg/ano – 50% = 237.600

Investimento: R\$ 890.000,00

Funcionamento: 24 horas

MINI PRODUTOR – MASSA E CHOCOLATE

Indicadores Econômicos

Preço Mat.-Prima= R\$ 7,80

“ Massa= R\$ 9,78

“ Chocolate= R\$ 20,00

Indicadores Econômicos

TIR: 116 %

VPL: R\$ 5.672.450,47

PAYBACK: 1

Demonstrativo de Sobras ou Perdas		
Receita Bruta		6.146.236,80
(-) Impostos Faturados		447.654,17
ICMS (3,6%)		221.264,52
PIS (0,65% s/ Fat. e 1% s/ FP)		42.002,54
COFINS (3% s/Fat.)		184.387,10
Receita Operacional Líquida		5.698.582,63
Custos Industriais (operac./adm/comerc)		3.885.147,09
Custo da Matéria-Prima		2.547.479,15
Custo dos Ingredientes		667.180,80
Mão de Obra		473.504,74
Energia		33.608,45
Gás		0,00
Outras Despesas Administrativas		163.373,96
Sobra Operacional		1.813.435,54
Despesas Financeiras		66.087,03
Juros sobre Financiamentos		66.087,03
Sobra Operacional s/IR e CSLL		1.747.348,51
Imposto de Renda e CSLL		251.995,71
Sobra Operacional		1.495.352,80
FATES		74.767,64
Fundo de Reserva		149.535,28
Sobra a Disposição da AGO		1.271.049,88

MINI E PEQUENO – MASSA (KIBLLET)

Porte Industrial: 300 Kg/hora

Matéria-prima: Kg/ano= 1.900.800

Massa Kg/ano = 1.520.640

Investimento: R\$ 1.696.209,40

Funcionamento: 24 horas

Indicadores Econômicos

Preço Mat.-Prima= R\$ 5,48

“ Massa Kiblet= R\$

Indicadores Econômicos

TIR: 25 %

VPL: R\$ 1.560.145,66

PAYBACK: 4

Demonstrativo de Sobras ou Perdas

Receita Bruta		14.871.859,20
(-) Impostos Faturados		1.080.981,79
ICMS (12%)		535.386,93
PIS (0,65% s/ Fat. e 1% s/ FP)		99.439,08
COFINS (3% s/Fat.)		446.155,78
Receita Operacional Líquida		13.790.877,41
Custos Industriais (operac./adm/comerc)		12.226.679,33
Custo da Matéria-Prima		10.416.384,00
Custo dos Ingredientes		0,00
Mão de Obra		802.817,18
Energia		295.426,94
Gás		155.232,00
Outras Despesas Administrativas		556.819,20
Sobra Operacional		1.564.198,08
Despesas Financeiras		143.232,43
Juros sobre Financiamentos		143.232,43
Sobra Operacional s/IR e CSLL		1.420.965,65
Imposto de Renda e CSLL		609.746,23
Sobra Operacional		811.219,43
FATES		40.560,97
Fundo de Reserva		81.121,94
Sobra a Disposição da AGO		689.536,51

Porte Industrial: 90 Kg/hora
 Matéria-prima: Kg/ano= 190.080
 Massa Kg/ano = 152.064
 Investimento: R\$ 2.336.136,59
 Funcionamento: 8 horas

MINI E PEQUENO – CHOCOLATE

Indicadores Econômicos
 Preço Mat.-Prima= R\$ 8,00
 “ Chocolate= R\$ 20,00

Indicadores Econômicos
 TIR: 74 %
 VPL: R\$ 7.046.502,86
 PAYBACK: 2

Demonstrativo de Sobras ou Perdas		
Receita Bruta		6.143.380,00
(-) Impostos Faturados		962.843,93
ICMS (12%)		737.205,60
PIS (0,65% s/ Fat. e 1% s/ FP)		41.336,93
COFINS (3% s/Fat.)		184.301,40
Receita Operacional Líquida		5.180.536,07
Custos Industriais (operac./adm/comerc)		2.997.070,76
Custo da Matéria-Prima		1.520.640,00
Custo dos Ingredientes		883.399,80
Mão de Obra		359.666,00
Energia		66.852,48
Outras Despesas Administrativas		166.512,48
Sobra Operacional		2.183.465,31
Despesas Financeiras		140.168,20
Juros sobre Financiamentos		140.168,20
Sobra Operacional s/IR e CSLL		2.043.297,11
Imposto de Renda e CSLL		0,00
Sobra Operacional		2.043.297,11
FATES		102.164,86
Fundo de Reserva		204.329,71
Sobra a Disposição da AGO		1.736.802,55



OBRIGADO