



ideias de
negócios

Como montar um negócio de frutas desidratadas



EMPREENDEDORISMO

Expediente

Presidente do Conselho Deliberativo

José Roberto Tadros

Diretor Presidente

Carlos Carmo Andrade Melles

Diretor Técnico

Bruno Quick

Diretor de Administração e Finanças

Eduardo Diogo

Unidade de Gestão de Soluções

Diego Demetrio

Coordenação

Luciana Macedo de Almeida

Autor

Rafael Queiroz Francalanci

Projeto Gráfico

Staff Art Marketing e Comunicação Ltda.

www.staffart.com.br

Sumário

1.	1
2. Mercado	1
3.	2
4.	2
5. Estrutura	5
6. Pessoal	6
7. Equipamentos	6
8.	7
9.	8
10.	12
11.	13
12. Investimento	13
13.	14
14. Custos	15
15.	16
16.	17
17.	17
18. Eventos	19
19.	20
20.	20
21.	20
22.	21
23.	22
24.	23
25.	23
26.	23

Sumário

27.	24
28.	24

1.

Possui vasto campo a ser explorado devido à crescente demanda por produtos naturais, saudáveis e à base de frutas.

A França foi o país que iniciou o processo de desidratar frutas por meios não naturais. E, naquele país, em 1795, entrou em operação a primeira máquina de desidratar frutas.

Mas durante praticamente um século o consumo desse tipo de alimento não foi tão expressivo, sendo produzido e consumido em pequenas quantidades. No entanto o consumo de frutas desidratadas teve o início de sua ascensão em um grande conflito mundial, que foi a Primeira Guerra Mundial.

O consumo de frutas desidratadas durante a Primeira Guerra Mundial ascendeu por uma razão da necessidade de alimentar as tropas em combate, com os diversos nutrientes que o corpo humano requer para produzir com maior eficiência, e durante uma Guerra os homens são exigidos ao extremo, inclusive passando várias horas ou até dias sem dormir e empreender longas caminhadas dentre outros.

Com o desencadeamento da Segunda Grande Guerra, a mesma situação se repetiu, mas nesse período entre 1939 e 1944, os Estados Unidos desenvolveram técnicas para a desidratação de mais de 160 tipos de vegetais e frutas, com a mesma finalidade que as praticadas na Primeira Guerra Mundial, que era o de alimentar as tropas em combate.

Ao longo do tempo o desenvolvimento tecnológico foi atingindo números bem expressivos e cada vez mais a desidratação de frutas e vegetais ganhou mais e mais força, deixando então a “função” de servir de alimento em escala apenas para soldados em combate, passando a assumir um expressivo espaço comercial perante a sociedade civil também.

Este documento não substitui um plano de negócio. Para elaborá-lo procure o Sebrae.

2. Mercado

A produção e consumo de frutas desidratadas no Brasil ainda é bastante reduzido, tendo sua concentração praticamente em sua totalidade nos centros urbanos e, normalmente, direcionados ao público de classes sociais mais altas.

No entanto o consumo de frutas desidratadas também existe em classes sociais mais baixas e independe da idade. Sendo o ponto de diferenciação é a freqüência de tal

consumo. Pois enquanto os membros da sociedade com maior poder aquisitivo o consumo atinge cerca de 75%, o restante da população consome outros 25% e mesmo assim com certa sazonalidade, ou seja, em datas especiais, sendo o período mais comum o final de ano.

Diante desse cenário percebe-se que o mercado de frutas desidratadas tem um expressivo espaço para desenvolvimento, tanto em termos de produção quanto de consumo, principalmente porque a produção de frutas desidratadas no Brasil ainda é bastante incipiente, sendo que a maioria expressiva dessa produção feita de forma artesanal.

Assim o mercado está aberto para receber novos empreendedores que queiram investir nesse segmento de forma profissional, responsável e em escala industrial.

3.

A localização de uma empresa de produção de frutas desidratadas deverá ser em uma área, de preferência, industrial ou em uma região comercial, sendo o ideal que seja em zona rural, desde que próximo de um centro urbano, de forma que sempre fique o mais distante possível de zona residencial. Isto porque esse tipo de empresa emite muitos ruídos, o que poderá ser um problema para o empreendedor perante os moradores da região.

O empreendedor de uma empresa de produção de frutas desidratadas poderá ter duas estruturas para seu empreendimento, sendo uma para instalação da área de produção e outra para montagem de “showroom”. A primeira deve ser instalada numa região não residencial, já a segunda (showroom) deve ser instalada numa região de fácil acesso e identificação por parte dos clientes já existentes, e também dos possíveis clientes.

Esse local deve ser dotado de estacionamento próprio ou que tenha na região esse serviço oferecido por terceiros. O ideal é que seja montado o “showroom” ou escritório de vendas numa via de grande movimento, tanto de veículos quanto de pedestres. Com a idéia de localização e clientela a ser atendida, o empreendedor deverá procurar o órgão específico da Prefeitura Municipal, visando levantar a possibilidade de instalar esse tipo de empresa na localidade escolhida. Isto se faz necessário, uma vez que normalmente todos os municípios brasileiros têm o Plano Diretor Urbano – PDU, no qual onde é definido qual o tipo de negócio que pode ou não ser instalado em determinadas áreas, bairros, etc.

4.

O empreendedor de produção de frutas desidratadas deverá cumprir algumas exigências iniciais e somente poderá se estabelecer depois de cumpridas, quais sejam:

Etapas do Registro 1ª Etapa: a) Registro da empresa nos seguintes órgãos:
•Junta Comercial;
•Secretaria da Receita Federal (CNPJ);
•Secretaria Estadual de Fazenda;
•Prefeitura do Município para obter o alvará de funcionamento;
•Enquadramento na Entidade Sindical Patronal (empresa ficará obrigada a recolher por ocasião da constituição e até o dia 31 de janeiro de cada ano, a Contribuição Sindical Patronal);
•Cadastramento junto à Caixa Econômica Federal no sistema “Conectividade Social – INSS/FGTS”.
•Corpo de Bombeiros Militar.

b) Visita a prefeitura da cidade onde pretende montar a sua empresa de produção de frutas desidratadas para fazer a consulta de local e emissão das certidões de Uso do Solo e Número Oficial.

2ª Etapa a) Antes de iniciar a produção o empreendedor deverá obter o Alvará de licença sanitária. Para obter essa licença o estabelecimento deve estar adequado às exigências do Código Sanitário (especificações legais sobre as condições físicas).

O empreendedor deverá atentar que em âmbito federal a fiscalização cabe a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, estadual e municipal fica a cargo da Secretaria Estadual de Saúde e Secretaria Municipal de Saúde, respectivamente.

Por se tratar de uma empresa produtora de alimento, seu produto deverá ser registrado junto ao Ministério da Agricultura e Abastecimento, bem como receber autorização físico-sanitária do Ministério da Saúde via ANVISA. Além do processo de registro legal da empresa, o empreendedor deverá atentar ainda a algumas legislações específicas, conforme segue: a)Lei Federal nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977 - Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências;b)Lei Federal nº. 7.967/89. Dispõe sobre o valor das multas por infração à legislação sanitária, altera a Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, e dá outras providências;c)Portaria nº. 326/SVS/MS/97. Aprova o Regulamento Técnico. Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

As legislações abaixo são assuntos correlacionados direta ou indiretamente sobre a produção de alimentos:a)Decreto nº. 55.871, de 26 de março de 1965;b)Decreto nº. 50.040, de 24 de janeiro de 1961;c)Decreto nº. 691, de 13 de março de 1962;d)Decreto-lei nº. 986, de 21 de outubro de 1969;e)Resolução nº. 4, de 24 de novembro de 1988;f)Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990. (Código de Defesa do Consumidor);g)Portaria nº. 1.428, de 26 de novembro de 1993;h)Portaria nº. 326, de 30 de julho de 1997;i)Portaria nº. 27, de 13 de janeiro de 1998;j)Portaria nº. 29, de 13 de janeiro de 1998;k)Resolução nº. 16, de 30 de abril de 1999;l)Resolução nº. 17, de 30 de abril de 1999;m)Resolução nº. 382, de 05 de agosto de 1999;n)Resolução nº. 386, de 05 de agosto de 1999;o)Resolução nº. 22, de 15 de março de 2000;p)Resolução nº. 23, de 15 de março de 2000;q)Resolução RDC nº. 1, de 02 de janeiro de 2001;r)Resolução RDC nº. 12, de 02 de janeiro de 2001;s)Resolução RDC nº. 234, de 19 de agosto de 2002;t)Resolução RDC nº. 259, de 20 de setembro de 2002;u)Resolução RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002;v)Lei nº. 10.674, de 16 de maio de 2003;w)Resolução RDC nº. 175, de 08 de julho de 2003;x)Resolução RDC nº.

23 de dezembro de 2003;y)Resolução RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003.

Em 24 de julho de 1978, foi aprovado a Resolução nº. 12 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA, aprovada inicialmente para aplicação no Estado de São Paulo – SP, mas revertida de imediato para aplicação e surtir efeito em todo o território brasileiro, conforme segue:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Publicada D.O. de 24/07/1978A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, em conformidade com o artigo nº 64, do Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 e de acordo com o que foi estabelecido na 410^a. Sessão Plenária, realizada em 30/03/78, resolve aprovar as seguintes NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro. À medida que a CNNPA for fixando os padrões de identidade e qualidade para os alimentos (e bebidas) constantes desta Resolução, estas prevalecerão sobre as NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS ora adotadas. FRUTAS SECAS OU DESSECADAS1.

DEFINIÇÃO Fruta seca é o produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados.2.

DESIGNAÇÃO O produto é designado simplesmente pelo nome da fruta que lhe deu origem, seguida da palavra "seca". Os produtos preparados com mais de uma espécie de frutas, terão a designação de "frutas secas mistas", seguida do nome das frutas componentes. Pode também ser usada a palavra "passa", em lugar de "seca". Ex: "uva passa".4.

CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais.

Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma. É tolerada a imersão das frutas em solução de cloreto de sódio,

hidróxido de sódio, ou carbonato de sódio de acordo com as exigências da técnica de fabricação.

As frutas secas ou dessecadas não podem apresentar fermentações.5.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria, não esmagadas. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.6.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Unidade: máximo 25% p/p7.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS As frutas secas e dessecadas devem

obedecer ao seguinte padrão: * Bactérias do grupo coliforme máximo,

2x102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g Salmonelas:

ausência em 25 g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos

e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.8.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.9.

ROTULAGEM No rótulo deve constar o nome da fruta seguido da palavra "seca", "dessecada" ou "passa".

Quando a embalagem contiver frutas secas de diversas espécies, levará a

denominação de "Frutas secas mistas", seguida do nome das frutas com as

respectivas porcentagens em ordem decrescente. (*) - Significa período de carência de

2 anos a partir da data de publicação.

FRUTAS LIOFILIZADAS1.

DEFINIÇÃO Fruta liofilizada é o produto obtido pela

desidratação quase completa da fruta madura, inteira ou em pedaços, pelo processo

tecnológico denominado "liofilização".2.

DESIGNAÇÃO O produto é designado pelo

nome da fruta que lhe deu origem, seguido da palavra "lioofilizada". Ex: "Banana liofilizada".

3. CLASSIFICAÇÃOAs frutas liofilizadas são classificadas de acordo com a sua apresentação em:
a) - frutas liofilizadas inteiras ou em pedaços
b) - frutas liofilizadas em pó.
4. CARACTERÍSTICAS GERAISO produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta NORMA. Quando o produto estiver embalado em recipiente hermeticamente fechado, o espaço livre não deve exceder a 10% da altura do recipiente. O ar do espaço livre deve ser retirado ou substituído por gases inertes.
5. CARACTERÍSTICAS ORGÂNOLÉTICASAspecto: frutas liofilizadas em pedaços ou em pó.
Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.
6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICASUnidade: máximo 5% p/p.
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICASAs frutas liofilizadas devem obedecer ao seguinte padrão:
* Bactérias do grupo coliforme máximo, 2x10²/g.
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g.
Salmonelas: ausência em 25 g.
Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.
8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICASAusência de sujidades, parasitos e larvas.
9. ROTULAGEMNo rótulo deverá constar o nome da fruta seguida da palavra "liofilizada" e sua classificação.

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

Observação: a norma acima é apenas parte da CNNPA nº 12 de 1978, deve-se ler toda esse normativo pois será de fundamental importância para conhecer e entender todo os procedimentos nela descritos.

5. Estrutura

O tamanho da estrutura irá variar segundo a expectativa produtiva e de vendas do empreendedor, e a forma com que será estruturado seu empreendimento. Apresenta-se abaixo uma idéia de estrutura baseado na condição de ter uma área para indústria e outra em local diferente para montagem da área comercial e do "showroom".

a)ÁREA COMERCIAL e SHOWROOM – espaço sugerido de aproximadamente 40 m². Esse espaço deverá ser estruturado com estantes ou prateleiras, de preferência em vidro, de forma que seja possível dispor as diversas frutas desidratadas industrializados na empresa. Também é importante que tenha um catálogo com todos produtos (frutas e vegetais) que são industrializados pela empresa, visando apresentar aos clientes auxiliando no processo de venda, principalmente se estiver em falta um outro produto.

Nesse mesmo espaço deve ser disposto mesas e cadeiras para atendimento aos clientes, de forma personalizada e individual. Com isto deve se idealizar um ambiente bem iluminado, convidativo e extremamente organizado, denotando aos clientes uma sensação agradável e de organização.b)INDÚSTRIA – área ideal de 150 m², sendo que cerca de 110 m² para indústria/produção e o restante para área administrativa.

a.Produção – nesse espaço deverá ser instalado todo o maquinário que será utilizado na industrialização de frutas desidratadas. Deve-se estruturar também nesse ambiente espaço para estocagem de frutas “in natura” e que serão desidratadas. Também será necessário disponibilizar espaço físico para estocagem das frutas já desidratada (produto acabado) prontas para serem comercializadas.b.Administração – esse espaço deverá ser instalado o escritório administrativo-financeiro da indústria da empresa.

6. Pessoal

O quadro de pessoal de irá variar de acordo com o tamanho do empreendimento e o nível de capacidade de industrialização de frutas desidratadas. Pode-se iniciar as atividades operacionais com um número aproximado de 6 (seis) empregados: •1 – Auxiliar administrativo, que será responsável pela parte de recepção e serviços de escritório;•4 – Na área de fabricação de frutas desidratadas, esses profissionais além de atuarem na linha de produção devem também ser os responsáveis pela seleção das frutas na recepção;•1 – Auxiliar de serviços gerais que se encarregará de proceder a limpeza de toda a empresa e em especial cuidar da higienização da área produtiva da empresa.

Além desse quadro fixo a empresa poderá contar com um número variável de vendedores autônomos, caso esta seja a intenção do empreendedor.

Caso o empresário entenda como importante, será interessante a contratação um gestor profissional para comandar a empresa, pois assim o empreendedor terá mais tempo para fazer a alta gestão de seu empreendimento tanto na parte de fabricação quanto na comercial.

7. Equipamentos

Os equipamentos necessários para a montagem de uma empresa de industrialização de frutas desidratadas, considerando uma empresa de porte médio, os equipamentos básicos são os seguintes:

1.Equipamento da área industrial:a)Pia para lavagem;b)Desidratadora;c)Saquinhos;d)Rotuladora;e)Seladora;f)Estufas;g)Balanças;h)

Utensílio de cozinha (faca, colheres, espátula).

2. Materiais para escritório:a)

Mesa;b)Cadeira;c)Computador;d)Impressora;e)Fax;f)Telefone.

Em relação a parte tecnológica é um item importante, havendo possibilidade o empreendedor deverá dotar sua empresa de frutas desidratadas de todo o processo tecnológico disponível no mercado, principalmente no que se refere ao controle de estoques de matéria-prima, produtos industrializados, em condições de serem embalados e também de produtos embalados e prontos para comercialização, controle da área de fabricação, gestão administrativo-financeira, gestão comercial, enfim a gestão geral do negócio.

Diante desse fato será de grande auxílio contar com um software amigável, que possibilite a gestão integrada da empresa em todas as suas áreas, inclusive que viabilize o controle decustos de produção, visando melhorar o resultado operacional da empresa.

Segue link de máquinas e equipamentos fornecidos pela Abimaq:

<http://www.datamaq.com.br/Sebrae/ListOfFromToInstallation.aspx?partnerCode=1&partnerInstallation=FRUTAS DESIDRATADAS>

8.

A gestão de estoques no varejo é a procura do constante equilíbrio entre a oferta e a demanda. Este equilíbrio deve ser sistematicamente aferido através de, entre outros, os seguintes três importantes indicadores de desempenho: Giro dos estoques: o giro dos estoques é um indicador do número de vezes em que o capital investido em estoques é recuperado através das vendas. Usualmente é medido em base anual e tem a característica de representar o que aconteceu no passado. Obs.: Quanto maior for a freqüência de entregas dos fornecedores, logicamente em menores lotes, maior será o índice de giro dos estoques, também chamado de índice de rotação de estoques. Cobertura dos estoques: o índice de cobertura dos estoques é a indicação do período de tempo que o estoque, em determinado momento, consegue cobrir as vendas futuras, sem que haja suprimento. Nível de serviço ao cliente: o indicador de nível de serviço ao cliente para o ambiente do varejo de pronta entrega, isto é, aquele segmento de negócio em que o cliente quer receber a mercadoria, ou serviço, imediatamente após a escolha; demonstra o número de oportunidades de venda que podem ter sido perdidas, pelo fato de não existir a mercadoria em estoque ou não se poder executar o serviço com prontidão. Portanto, o estoque dos produtos deve ser mínimo, visando gerar o menor impacto na alocação de capital de giro. O estoque mínimo deve ser calculado levando-se em conta o número de dias entre o pedido de

compra e a entrega dos produtos na sede da empresa. A principal matéria-prima de uma empresa de industrialização de frutas desidratadas será a própria fruta “in natura”. Assim o empreendedor deverá atentar para que seja adquirida exclusivamente matéria-prima de primeira qualidade, pois isso será de fundamental importância para se obter um produto final de boa qualidade.

Trabalhar com matéria-prima de primeira influencia inclusive o custo final da operação, já que o nível de perda reduz sensivelmente, isto em todas as etapas operações de preparo para desidratação de frutas.

E como produto final a empresa terá frutas desidratadas para comercialização.

9.

O processo produtivo de industrialização de frutas desidratadas deverá seguir um determinado roteiro, conforme segue abaixo:

ETAPAS DO PROCESSAMENTO RECEPÇÃO Apesar de não ser uma etapa do processamento, se torna um ponto de fundamental importância, pois visa garantir a execução de alguns procedimentos prévios, na busca contínua da qualidade. Nessa etapa deverá ser praticado o controle de recebimento das matérias-primas, ou seja, as pesagens, retiradas de amostras para análises e também uma pré-avaliação visual do lote recebido. A pesagem do material recebido será importante para a verificação do rendimento final do lote processado e consequentemente do seu custo final de produção. **SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO** O processo de seleção da matéria-prima deve ser feita no momento do recebimento pela área de produção, que se dá logo após a “recepção”. De preferência a etapa de seleção deverá ser realizada durante a lavagem da matéria-prima ou logo na seqüência. Isto porque as características físicas das frutas ficam mais aparentes. Normalmente a seleção de matéria-prima é realizada manualmente sobre esteiras. No processo de seleção alguns itens sobressaem a outros, por isso cita-se alguns dos principais fatores que devem ser considerados na seleção que são: tamanho e forma, cor, textura, densidade, manchas e presença de insetos. Assim quanto melhor for a seleção, melhor será o desempenho e rendimento das máquinas e equipamentos empregados na industrialização das frutas, em especial os envolvidos no descascamento e corte. Isto porque irá requerer menor quantidade de ajustes e regulagens, pois as frutas estarão o mais próximo da uniformidade, facilitando assim todas as etapas produtivas.

LAVAGEM Nessa etapa ocorre a lavagem das frutas em água, normalmente deve se adotar uma forma ou pode conjugar duas ou mais, visando ter um melhor resultado.

Abaixo segue o descriptivo dos tipos de lavagem:**LAVAGEM POR IMERSÃO** - a imersão não é por si só um meio eficiente de remover as impurezas, mas é útil como um tratamento preliminar da lavagem por agitação ou por chuveiro. Se este for o único meio de lavagem adotado pela indústria, é importante que seja realizado em pelo

menos três etapas. A utilização de cloro na dosagem correta e tempo de imersão em cada estágio da lavagem serão fundamentais, para uma eficiente desinfecção da matéria-prima. A troca de água deve ser realizada com freqüência, do contrário os tanques se tornam focos de contaminação.

LAVAGEM POR AGITAÇÃO NA ÁGUA – é o processo pelo qual as frutas são submetidas à agitação em água. Esse procedimento de lavagem por agitação é item complementar ao processo de imersão, ampliando assim a eficiência da lavagem das frutas. A agitação pode ser feita por agitadores simples, por ar comprimido, por meio de bombas ou por meio de hélices que se encontram isoladas do produto por meio de uma caixa de tela resistente.

LAVAGEM POR JATOS DE ÁGUA – esse processo de lavagem é considerado o mais eficiente, no entanto sua aplicação, similar ao que ocorre com a lavagem por agitação, é uma atividade complementar ao processo de imersão. Sendo assim deve ser aplicado após a etapa de imersão, isto porque após a primeira etapa as impurezas já terão sofrido um amolecimento, simplificando com isto a limpeza total das frutas quando submetidas a jatos de água denominados chuveiros. Mas ressalta-se que eficiência desse método dependerá da pressão, do volume e também da distância dos bicos do chuveiro em relação ao material a ser lavado. É importante que toda a superfície das frutas seja atingida pelos jatos de água.

A distribuição dos jatos de água deverá ser disposta de forma uniforme acima e abaixo de uma esteira telada, que terá a finalidade de transportar as frutas por toda a extensão dos chuveiros. Após o processo de lavagem segue as etapas de processamento

DESCASCAMENTO Normalmente as frutas para serem industrializadas precisam ser descascadas para serem desidratadas. O operador das máquinas de descascamento deve ter controle total desse processo, pois existem muitas variáveis envolvidas nesse processo de produção.

No processo de descascamento o operador deve-se ater a fatores como grau de maturação, machucaduras ou manchas na casca, tipo de tratamento no armazenamento e outros, deverão ser devidamente ponderados por esse profissional, visando proceder os ajustes que se fizerem necessário no equipamento ou manejo de descascamento, buscando com isso o máximo de eficiência nessa operação.

O resultado final de uma empresa de industrialização de frutas desidratadas estará intimamente ligado a eficiência da operação de descascamento, a qual, por sua vez determina o rendimento do produto e a extensão do trabalho durante a etapa denominada aparação.

Existem três tipos de descascamento aplicados no processamento e preparação de frutas para serem industrializadas após sua desidratação. Os quais seguem descritos abaixo, ressalta-se a existência de uma forma que não será tratada nesse material, e que tem uso bastante expressivo que é o descascamento manual. Mas o empreendedor deverá atentar que a operação de descascamento manual é bastante onerosa, morosa e requer a demanda de um grande quantitativo de mão-

de-obra alocada nessa finalidade.

MECÂNICO – o processo de descascamento

mecânico mais utilizado normalmente é o por abrasão. Utiliza-se esse sistema principalmente para vegetais do tipo raiz e algumas frutas. O processo é constituído por um cilindro metálico com superfície interna coberta por material abrasivo e que gira com velocidade controlada. As cascas são retiradas e eliminadas por jatos de água que lavam o material.

DESCASCAMENTO QUÍMICO – têm sido pesquisado outros métodos de tratamento químicos para serem aplicados no descascamento de frutas e vegetais, no entanto o que tem sido aplicado é o método já conhecido e amplamente utilizado que é o que utiliza soluções de hidróxido de sódio a quente.

Utiliza-se também para a maioria das raízes vegetais e algumas frutas com a aplicação do processo químico com o uso de soda, mas deverá ser estudado com profissional altamente qualificado na área de química para ver se o uso desse elemento químico é indicado para quais raízes ou frutas.**DESCASCAMENTO TÉRMICO** – a aplicação do descascamento térmico pode ser realizado através da exposição direta da matéria-prima a uma chama com temperatura de 540°C, ou superiores, e posteriormente lavadas em lavadores rotatórios com aspersores. Tem ainda a possibilidade de uso de descascamento térmico bastante rudimentar que é o tratamento da matéria-prima em um meio aquecido como, água, óleo ou vapor.

APARAÇÃO Efetuada a operação de descascamento, será então aplicada a etapa denominada aparação, sendo esta normalmente feita manualmente. Esse processo é necessário, pois tem a função de remover a casca residual, “olhos” profundos, áreas descoloridas, lesões e machucaduras, porções podres, porções estragadas por ataques de insetos e outros defeitos. A maior parte do trabalho manual requerido pela matéria-prima é utilizada nesta operação. É nesse ponto que o beneficiamento de uma operação de descascamento eficiente se torna evidente. **CORTE** Nessa etapa será aplicado então o que tenha sido definido como as frutas a serem desidratadas serão cortadas, sendo possível aplicar as mais variadas formas de corte, tais como: cubos, fatias, anéis, rodelas, e outras.

A definição da aplicação de um ou outro tipo de corte deve ser definida em conformidade com que o mercado “espera” para cada tipo de fruta desidratada. Assim é necessário que o empreendedor conheça as “expectativas” e “exigências” do mercado consumidor.

No entanto existem outros fatores importantes que devem ser levado em consideração que são os ligados a capacidade produtiva da estrutura operacional da empresa tais como: capacidade de carga das bandejas do secador, o tempo de secagem, a eficiência dos tratamentos pré-secagem quando necessários, dentre outros.

A aplicação da etapa de corte para algumas frutas e hortaliças pode ser realizada por processadores de alimentos específicos ou manualmente. É de fundamental importância que a espessura ou as dimensões de cada pedaço seja a mais uniforme possível, buscando com essa uniformidade boa apresentação no mercado. O tamanho dos pedaços de frutas no momento de secagem, caso estejam muito disformes poderá ensejar que alguns sequem mais rapidamente do que outros, o que irá comprometer o

resultado final. Isto porque ficarão uns pedaços totalmente secos e outros apenas parcialmente. E esse ponto não poderá ocorrer em hipótese alguma, pois isto é uma fonte forte para a possibilidade de desenvolvimento de microrganismos, caso esses alimentos sejam embalados com esses diferenciais, sendo essa então uma questão que traduzirá em extrema fragilidade para a indústria de frutas desidratadas.

DESIDRATAÇÃO Existem diversos métodos de secagem para frutas. Mas nesse material será abordado apenas o processo, mas comum industrialmente, que é o que apresenta secadores do tipo cabine com bandejas e circulação forçada de ar quente, denominado “condicionamento”.

CONDICIONAMENTO O objetivo do condicionamento é uniformizar a umidade entre as frutas. Nesse processo tem que analisado o tempo de maturação de uma espécie e outra de frutas, e ainda os diversos estágios de maturação dentro de um mesmo lote de uma mesma fruta a ser processada. Isto porque como dito anteriormente, o corte deve ser o mais uniforme possível, pois pedaços de diferentes tamanhos, bem como uma má distribuição de ar dentro da câmara de secagem podem no final apresentar frutas com diferentes teores de umidade.

O condicionamento deve ser feito após as frutas atingirem a temperatura ambiente. Atingindo esse estágio será feito sob condições herméticas, em sacos plásticos de polietileno com capacidade de 5 a 10 kg de fruta seca.

Após a secagem os pacotes devem ser colocados dentro de caixas de papelão e armazenados em local fresco e arejado. O ideal é condicionar as frutas secas por um período de 10 a 15 dias à temperatura ambiente, embora na prática este período nem sempre é respeitado, pois o empreendedor tem “dificuldades” de aguardar esse tempo.

Durante o período de condicionamento não deverá ocorrer condensação da umidade na superfície das frutas secas. Se isto ocorrer é porque o produto está com teor de umidade superior a 25%, o que o tornará impróprio para comercialização e consumo.

EMBALAGEM As frutas desidratadas, antes de serem embaladas devem receber a inspeção rigorosa, visando garantir que as extremidades ou partes escuras que depreciam sua aparência final sejam eliminadas. Para a comercialização de frutas secas a granel a embalagem primária normalmente utilizada é o saco de polietileno com capacidade de 5 a 10 kg de produto (a mesma usada para o condicionamento), e recomendam-se caixas de papelão ondulado para a embalagem secundária. As embalagens para venda no varejo, normalmente, são ideais as que compreendem quantidades de 200 g de produto.

Atualmente as indústrias tem se especializado em embalar “porções” individuais, que se destinam ao consumo imediato por abertura da referida embalagem.

PREPARO DE ALGUMAS FRUTAS PARA DESIDRATAÇÃO

Abacaxi

Descasque e corte a fruta em rodelas de aproximadamente 1 cm de espessura. Retire o miolo com um vazador. Corte as fatias em três ou quatro pedaços iguais e coloque no secador. Desidrate os miolos separadamente. Você pode fazer o vazador com um

tubo de PVC de 1 ou 1 ½ polegada, lixando uma das extremidades para torná-lo cortante. Banana

A banana que melhor responde à secagem é a banana-caturra ou banana-nanica. Corte-a ao meio nos dois sentidos para facilitar a secagem, mas ela pode ser desidratada inteira. A banana-ouro, por ser pequena, não precisa ser cortada. A banana-da-terra e a banana-marmelo também podem ser desidratadas, mas devem ser cortadas em rodelas.

Caqui

Corte ao meio ou em quatro partes. Seque com a face cortada virada para cima. Retire uma parte da casca para facilitar a secagem. A fruta deve estar semi-madura. Você também pode bater o caqui no liquidificador, formando uma pasta bem grossa, e colocá-lo no secador em uma assadeira.

Maçã

Descasque a fruta, corte em quatro partes ou em rodelas finas. As cascas podem ser desidratadas à parte e servem para fazer chá, colocadas em granola ou transformadas em pó. Mas só use a casca se a maçã for orgânica. Manga

Corte a fruta em fatias, no sentido mais largo da polpa, e divida em partes iguais. As cascas também podem ser desidratadas, como as da maçã.

Uva

Lave bem as uvas, retire-as do cacho, mergulhe em meio litro de água com suco de um limão. Dê preferência à uva sem sementes.

10.

O nível de automação não é tão expressivo. Isto porque o processo produtivo é bastante simples e pode ser manual. O ideal é que o empreendedor invista em automação visando dinamizar toda a sua área de industrialização, estocagem e também para o controle da área administrativa, financeira, comercial e operacional. Inicialmente com três microcomputadores será possível viabilizar uma gestão automatizada. Para esse processo o ideal é ter um software para auxiliar na gestão, no entanto, caso o empreendedor queira deixar esta opção para um segundo momento será necessário que os controles sejam executados provisoriamente em planilhas eletrônicas construídas segundo as necessidades e expectativas do empreendedor, mas também da exigência do negócio. Sendo que o ideal é que se identifique no mercado um software integrado capaz de auxiliar em todo o processo administrativo, financeiro, comercial e operacional. O processo de escolha do sistema poderá ser apoiado por profissionais qualificados visando à definição de um software amigável e

que possibilite a gestão integrada da empresa em todas as suas áreas, inclusive que viabilize o controle de custos de produção, controle de estoque, tanto de matéria-prima quanto de produto acabado, visando melhorar o resultado operacional da empresa.

Ressalta-se que a empresa é uma parte integrante da vida do empresário, portanto, conhecer todos os seus atos e fatos será de fundamental importância, já que uma empresa bem gerida estará bem encaminhada rumo ao sucesso empresarial.

11.

O principal canal de distribuição de uma empresa de frutas desidratadas é a formação de pontos de revendas, como exemplo cita-se: supermercados (pequenos, médios e grandes), padarias, frutarias, mercearias, fornecimento para disposição em apartamentos de hotéis, dentre outros. Além desses pontos de apoio de distribuição, a empresa de frutas desidratadas também deverá atuar como ponto de venda direta, tanto em seu próprio local de fabricação quanto a vendas via telefone com entregas em domicílio.

A formação dos canais de distribuição exigirá do proprietário da empresa de frutas desidratadas um esforço bastante expressivo para abrir novos pontos de vendas para seu empreendimento, sendo necessário inclusive investimento nessa área, seja com o “oferecimento” de “bônus” para os proprietários dos possíveis pontos de vendas, incluindo nesse processo a disponibilização de displays estilizados com a marca da empresa de frutas desidratadas para instalação em tais estabelecimentos, os quais deverão servir exclusivamente para acondicionar as embalagens das frutas desidratadas de sua empresa para comercialização.

O pagamento de “bônus” ou mesmo a disponibilização de displays nos pontos de vendas irá depender de negociações fortes e diretas, dependendo principalmente da capacidade de investimento do empreendedor da área de frutas desidratadas, por isso entende-se que o próprio empresário deverá tratar dessa negociação.

12. Investimento

O investimento para montar uma empresa de industrialização de frutas desidratadas de médio porte deverá girar em torno do que segue abaixo: ÁREA INDUSTRIALNormalmente será requerida uma área física que deverá ter como base mínima de 80 m² a 200 m². Isto porque nesse espaço deverão ser instaladas todas as máquinas empregadas no desenvolvimento da atividade de transformação de uma empresa de industrialização de frutas desidratadas. No espaço definido como o local para instalar a empresa de frutas desidratadas, terá que contar com espaço suficiente para as demais áreas que envolvem o complemento industrial, como área para:

lavagem, descascamento, corte, desidratação, condicionamento, área para embalagem e espaço estocagem de matéria-prima e de produtos acabados. Além dos espaços destinados a parte industrial e estoque terão que ser destinada uma área para instalação da parte administrativo-financeira da empresa.

1.Pia para lavagem – 1 = R\$ 140,00;2.Desidratadora - 1 = R\$ 5.500,00;3.Saqueiros p/embalagem – 400 = R\$ 300,00; 4.Rotuladora – 5 = R\$ 450,00;5.Seladora – 5 = R\$ 625,00;6.Estufoas – 3 = R\$ 2.145,00;7.Balanças – 2 = R\$ 1.000,00;8.Utensílio de cozinha (faca, colheres, espátula) – variado a quantidade, mas o investimento será de aproximadamente – R\$ 200,00.

Total Equipamentos..... R\$ 10.360,00.

MOBILIÁRIO PARA A ÁREA ADMINISTRATIVA/OPERACIONAL
1.Microcomputador – 2 = R\$ 2.600,00;2.Impressora laser – 2 = R\$ 1.200,00;3.Mesa- 4 = R\$ 1.000,00;4.Cadeira – 12 = R\$ 1.440,00;5.Fax – 1 = R\$ 450,00;6.Telefone – 4 = R\$ 200,00.Total mobiliário..... R\$ 6.890,00.

TOTAL DE EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIO = R\$ 17.250,00.
ADEQUAÇÃO DO IMÓVELPara a instalação da área de produção/indústria da empresa de industrialização de frutas desidratadas, o ideal é que o espaço escolhido seja na forma de galpão, o que irá facilitar bastante a distribuição dos ambientes requeridos para esse tipo de empreendimento, tanto na parte da instalação das máquinas para produção quanto na área administrativa, e ainda os espaços destinados ao armazenamento e estocagem de matéria-prima e produtos acabados.

A área que se destina ao showroom/comercial pode ser uma sala comercial ou mesmo uma casa adaptada para essa finalidade. Qualquer que seja o ambiente será necessário dotá-lo adequadamente de toda a estrutura operacional para ser possível atender com qualidade toda a clientela, seja o consumidor de varejo ou de atacado.O custo de adequação do(s) imóvel(eis) será bastante variável, pois dependerá de como será encontrada cada uma das estruturas, as condições das instalações elétricas, hidráulicas, dentre outros espaços, mas estima-se um gasto em torno de R\$ 10.000,00 a R\$ 25.000,00.

13.

Capital de giro é o montante de recursos financeiros que a empresa precisa manter para garantir fluidez dos ciclos de caixa. O capital de giro funciona com uma quantia imobilizada no caixa (inclusive banco) da empresa para suportar as oscilações de caixa.O capital de giro é regulado pelos prazos praticados pela empresa, são eles: prazos médios recebidos de fornecedores (PMF); prazos médios de estocagem (PME) e prazos médios concedidos a clientes (PMCC).Quanto maior o prazo concedido aos clientes e quanto maior o prazo de estocagem, maior será sua necessidade de capital de giro. Portanto, manter estoques mínimos regulados e saber o limite de prazo a

conceder ao cliente pode melhorar muito a necessidade de imobilização de dinheiro em caixa. Se o prazo médio recebido dos fornecedores de matéria-prima, mão-de-obra, aluguel, impostos e outros forem maiores que os prazos médios de estocagem somada ao prazo médio concedido ao cliente para pagamento dos produtos, a necessidade de capital de giro será positiva, ou seja, é necessária a manutenção de dinheiro disponível para suportar as oscilações de caixa. Neste caso um aumento de vendas implica também em um aumento de encaixe em capital de giro. Para tanto, o lucro apurado da empresa deve ser ao menos parcialmente reservado para complementar esta necessidade do caixa. Se ocorrer o contrário, ou seja, os prazos recebidos dos fornecedores forem maiores que os prazos médios de estocagem e os prazos concedidos aos clientes para pagamento, a necessidade de capital de giro é negativa. Neste caso, deve-se atentar para quanto do dinheiro disponível em caixa é necessário para honrar compromissos de pagamentos futuros (fornecedores, impostos). Portanto, retiradas e imobilizações excessivas poderão fazer com que a empresa venha a ter problemas com seus pagamentos futuros. Um fluxo de caixa, com previsão de saldos futuros de caixa deve ser implantado na empresa para a gestão competente da necessidade de capital de giro. Só assim as variações nas vendas e nos prazos praticados no mercado poderão ser geridas com precisão. Nesse segmento, normalmente a Necessidade de Capital de Giro é de nível alto e tenderá a variar na ordem de 75% a 100% do investimento total.

14. Custos

São todos os gastos realizados na produção de um bem ou serviço e que serão incorporados posteriormente no preço dos produtos ou serviços prestados, como: aluguel, água, luz, salários, honorários profissionais, despesas de vendas, matéria-prima e insumos consumidos no processo de produção, depreciação de maquinário e instalações. O cuidado na administração e redução de todos os custos envolvidos na compra, produção e venda de produtos ou serviços que compõem o negócio, indica que o empreendedor poderá ter sucesso ou insucesso, na medida em que encarar como ponto fundamental a redução de desperdícios, a compra pelo melhor preço e o controle de todas as despesas internas. Quanto menores os custos, maior a chance de ganhar no resultado final do negócio. Os custos para abrir uma empresa de industrialização de frutas desidratadas devem ser estimados considerando os itens abaixo: 1. Salários, comissões (caso os vendedores percebam remuneração variável) e encargos; 2. Tributos, impostos, contribuições e taxas; 3. Aluguel, condomínio, segurança; 4. Água, luz, telefone e acesso a internet; 5. Produtos para higiene e limpeza da empresa e funcionários; 6. Recursos para manutenções corretivas; 7. Fardamento para paramentar os funcionários envolvidos na área de produção; 8. Valores para quitar possíveis financiamentos de equipamentos, ferramentas e mobiliário; 9. Assessoria contábil; 10. Propaganda e publicidade da empresa; 11. Aquisição de matéria-prima; 12. Despesas com estocagem e transporte; 13. Despesas com vendas.

O empreendedor de uma empresa de industrialização de frutas desidratadas, caso entenda como interessante disponibilizar “display” estilizados nos pontos de venda,

deverá computar como custo a aquisição desses mostruários e ainda os gastos relativos à reposição de estoques. Ainda, muito provavelmente haverá desembolso de “bônus” para os proprietários dos pontos de venda para manter exclusividade ou mesmo tê-los como revendedores de seu produto.

Os custos indicados no parágrafo acima serão bastante variáveis, pois os “bônus” variam de região para região, sendo esse o maior gasto que haverá, não sendo, portanto, a aquisição dos “displays”.

15.

Nesse segmento de mercado diversificar é o ponto delimitador da barreira entre ser um empresário comum ou de sucesso, já que o processo de inovar na forma de produzir frutas desidratadas manterá a empresa em constante evidência junto ao consumidor.

O empreendedor deverá estar sempre atento às tendências de mercado, que nesse segmento é o de estar sempre integrado com a possibilidade de descobrir novas formas processar a desidratação de frutas, bem como procurar via pesquisas profissionais novas frutas para serem desidratadas, incluindo nesse mix frutas “exóticas”, como exemplo as frutas encontradas nos biomas cerrado, caatinga, pampas, amazônico, dentre outros.

Assim a busca por novas frutas para serem desidratadas, possibilitará a inserção de novos sabores no mercado, o que poderá ser um grande diferencial para o empreendimento. Ressalta-se, no entanto, que talvez esse processo de identificar novas frutas para serem desidratadas não seja tão simples, mas será uma grande oportunidade empresarial.

Ressalta-se que o empresário deverá buscar manter em sua linha de produção a maior variedade possível de frutas desidratadas, visando atender vários tipos de cliente.

Por se tratar de produto alimentício, o empresário deverá registrar seu produto no Ministério da Agricultura e Abastecimento e Ministério da Saúde, sendo essa uma outra forma de atuar respeitosamente perante aos consumidores finais. Esse elemento é obrigatório e requerido por legislação específica, mas pode ser que o empresário entenda que não deva cumprir tal exigência, no entanto além de ser uma infração grave ainda haverá desrespeito aos consumidores, o que implicará em rejeição da marca de seus produtos.

Com a tendência mundial de preservação ambiental, o empreendedor deverá inserir-se nesse mercado visando à valorização dos recursos naturais, já que a sua matéria-prima – frutas – deverá ser adquiridas preferencialmente de produtores que respeitem o meio ambiente e se possível que produzam produtos cultivados na concepção de – plantio orgânico. Os rótulos deverão conter essa informação. Isto, com certeza, será um importante “ingrediente” de comercialização dos produtos de sua empresa. De

acordo com o site TrendHunter, de Junho de 2017, a venda online de produtos agrícolas segue como forte tendência. Sites que agregam fornecedores agricultores locais e realizam entregas de acordo com os pedidos feitos por cada cliente podem ser feitos neste negócio, agregando valor a este. Uso de produtos agrícolas orgânicos e provenientes de produtores rurais locais devem ser estimulados neste negócio e indicados aos clientes consumidores, que valorizam negócios sociais, sustentáveis e naturais.

Outro ponto a ser incrementado na agregação de valor de seus produtos é, por exemplo, incluir em cada embalagem, pelo menos uma receita de consumo/aplicação diferente por cada lote produzido. A produção nesse segmento de desidratação de frutas deverá procurar oferecer diversas formas de seu produto final, tais como: frutas desidratadas em farinhas, flocos, pó ou granulado e fruta seca ou passa.

16.

A divulgação de uma empresa de industrialização de frutas desidratadas deverá seguir os conceitos tradicionais de divulgação existentes no mercado, via os meios de comunicação como, por exemplo: televisão, rádio, outdoors, internet, jornais e revistas especializadas.

No entanto a divulgação via meios de comunicação tradicionais, apresentam em sua grande maioria custo bastante expressivo, por isso, o empresário deverá se esforçar ao máximo para colocar sua empresa na maior quantidade de pontos de distribuição possíveis (supermercados, mercearias, padarias, quitandas, dentre outros). Além, é claro, de não dispensar alguns meios de comunicação tradicionais, por exemplo, outdoor, folders e também rádio.

O empresário da área de industrialização de frutas desidratadas deve estar sempre atento ao processo de vincular o seu produto à saúde de seus consumidores, exaltando sempre a qualidade na produção e a pureza de seu produto e ainda o fato de estar atuando rigorosamente dentro das normas requeridas para esse segmento.

O empresário deverá ficar muito atento a um dos principais canais de divulgação existente nesse mercado, que são as donas de casa, chefe de cozinhas e também as crianças, que são os grandes propulsores de consumo no mercado.

17.

O segmento de FRUTAS DESIDRATADAS, assim entendido pela CNAE/IBGE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas) 1031-7/00 como a atividade de exploração de fabricação de conservas de frutas (frutas conservadas em álcool, secas,

desidratadas, polpas conservadas, purês e semelhantes), poderá optar pelo SIMPLES Nacional - Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas ME (Microempresas) e EPP (Empresas de Pequeno Porte), instituído pela Lei Complementar nº 123/2006, desde que a receita bruta anual de sua atividade não ultrapasse a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) para micro empresa R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais) para empresa de pequeno porte e respeitando os demais requisitos previstos na Lei.

Nesse regime, o empreendedor poderá recolher os seguintes tributos e contribuições, por meio de apenas um documento fiscal – o DAS (Documento de Arrecadação do Simples Nacional), que é gerado no Portal do SIMPLES Nacional (<http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>):

- IRPJ (imposto de renda da pessoa jurídica);
- CSLL (contribuição social sobre o lucro);
- PIS (programa de integração social);
- COFINS (contribuição para o financiamento da seguridade social);
- ICMS (imposto sobre circulação de mercadorias e serviços);
- INSS (contribuição para a Seguridade Social relativa a parte patronal).

Conforme a Lei Complementar nº 123/2006, as alíquotas do SIMPLES Nacional, para esse ramo de atividade, variam de 4,5% a 12,11%, dependendo da receita bruta auferida pelo negócio. No caso de início de atividade no próprio ano-calendário da opção pelo SIMPLES Nacional, para efeito de determinação da alíquota no primeiro mês de atividade, os valores de receita bruta acumulada devem ser proporcionais ao número de meses de atividade no período.

Se o Estado em que o empreendedor estiver exercendo a atividade conceder benefícios tributários para o ICMS (desde que a atividade seja tributada por esse imposto), a alíquota poderá ser reduzida conforme o caso. Na esfera Federal poderá ocorrer redução quando se tratar de PIS e/ou COFINS.

Se a receita bruta anual não ultrapassar a R\$ 60.000,00 (sessenta mil reais), o empreendedor, desde que não possua e não seja sócio de outra empresa, poderá optar pelo regime denominado de MEI (Microempreendedor Individual). Para se enquadrar no MEI o CNAE de sua atividade deve constar e ser tributado conforme a tabela da Resolução CGSN nº 94/2011 - Anexo XIII (<http://www.receita.fazenda.gov.br/legislacao/resolucao/2011/CGSN/Resol94.htm>)

). Neste caso, os recolhimentos dos tributos e contribuições serão efetuados em valores fixos mensais conforme abaixo:

I) Sem empregado

- 5% do salário mínimo vigente - a título de contribuição previdenciária do empreendedor;
- R\$ 1,00 mensais de ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias;

II) Com um empregado: (o MEI poderá ter um empregado, desde que o salário seja de um salário mínimo ou piso da categoria)

O empreendedor recolherá mensalmente, além dos valores acima, os seguintes percentuais:

- Retém do empregado 8% de INSS sobre a remuneração;
- Desembolsa 3% de INSS patronal sobre a remuneração do empregado.

Havendo receita excedente ao limite permitido superior a 20% o MEI terá seu empreendimento incluído no sistema SIMPLES NACIONAL.

Para este segmento, tanto ME, EPP ou MEI, a opção pelo SIMPLES Nacional sempre será muito vantajosa sob o aspecto tributário, bem como nas facilidades de abertura do estabelecimento e para cumprimento das obrigações acessórias.

Fundamentos Legais: Leis Complementares 123/2006 (com as alterações das Leis Complementares nºs 127/2007, 128/2008 e 139/2011) e Resolução CGSN - Comitê Gestor do Simples Nacional nº 94/2011.

18. Eventos

Existem vários eventos, com enfoques específicos, por isso é muito importante que o empreendedor esteja sempre atento aos conteúdos e informações que são disponibilizados nos diversos sites da área de alimentação e correlatos.

Como base de apoio as pesquisas apresenta-se abaixo alguns pontos de busca e informação:
•FISPAL Food Service - Feira Internacional de Produtos e Serviços para Alimentação. Essa feira é realizada em diversas partes do Brasil, tendo uma base normalmente em São Paulo.www.fispal.com
•FIPAN – Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e do Varejo Independente e Alimentos. É uma das maiores feiras de panificação e confeitaria da América Latina.www.fipan.com.br

Além dos endereços eletrônicos indicados acima, o empresário de frutas desidratadas, deverá estar muito atento a eventos de fabricantes de máquinas e outros produtos para o seu segmento. Assim mantenha sempre contato com os fornecedores de máquinas e outros itens para o seu empreendimento.

19.

ANVISA www.anvisa.gov.br INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normatização e Qualidade Industrial www.inmetro.gov.br

IPEM – Instituto de Pesos e Medidas (esse instituto tem representação em todos os estados brasileiros, assim o endereço eletrônico sempre será seguido da indicação do estado, conforme segue) www.ipem.sp.gov.br

Ministério da Agricultura e Abastecimento www.agricultura.gov.br

Receita Federal www.receita.fazenda.gov.br

20.

As normas técnicas são documentos de uso voluntário, utilizados como importantes referências para o mercado.

As normas técnicas podem estabelecer requisitos de qualidade, de desempenho, de segurança (seja no fornecimento de algo, no seu uso ou mesmo na sua destinação final), mas também podem estabelecer procedimentos, padronizar formas, dimensões, tipos, usos, fixar classificações ou terminologias e glossários, definir a maneira de medir ou determinar as características, como os métodos de ensaio.

As normas técnicas são publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

A norma técnica NBR ISO 22000 - Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos – é aplicável à fábrica de frutas desidratadas.

21.

Abrasivo: parte de uma máquina que esteja em abrasão; quente; Aspersores: ato ou efeito de borifar ou respingar com gotas ou jatos de água ou outro líquido; Cilindro: qualquer corpo roliço e alongado que tem o mesmo diâmetro em todo o seu comprimento; Granola: alimento matinal composto de aveia e outros cereais, pedaços

de frutas secas, amêndoas, castanho-do-pará, passas, açúcar mascavo, etc..Hidróxido de sódio: elemento químico, que requer autorização especial de órgãos fiscalizadores definidos em legislação especial para sua aquisição;Imersão: mergulhar em água ou outro líquido;Impermeáveis: que não deixa atravessar água;In natura: a fruta em seu estado natural, que ainda não recebeu nenhum tratamento ou processamento industrial;Microrganismos: é a designação comum a organismos microscópicos, como por exemplo, bactérias, vírus, fungos e protozoários;“Olhos” profundos: são marcas de batidas ou quedas ocorridas nas frutas;Patógenos: que produz doenças;Polietileno: substância obtida pela polimerização do etileno, termoplástica, flexível, com importantes e variadas aplicações.

22.

As pessoas envolvidas com o trabalho de desidratação de frutas devem estar todas muito bem de saúde, bem como devem conhecer e aplicar adequadamente as receitas e técnicas recomendadas para cada tipo de trabalho e todos os cuidados com a higiene como:

- Lavar e desinfetar bem as mãos antes de qualquer atividade;
- Usar sempre uniformes limpos e da cor branca;
- Usar sempre boné ou gorro;
- Usar máscaras, luvas e botas de borracha;
- Usar aventais impermeáveis.

O ideal é que a fábrica de frutas desidratadas esteja localizada perto da zona de produção de matéria-prima ou, ainda melhor, que o fabricante seja o próprio produtor das frutas.

Pontos de relevância:

- No caso do produtor, a produção de frutas deve ser sempre superior a demanda da fábrica, visando possíveis expansões da empresas;
- A área de produção deverá ser dotada com local apropriado para despejo de resíduos, caso não sejam processados para aproveitamento;
- O suprimento de água para uso na industrialização de frutas desidratadas deverá ser coletado de uma fonte confiável e de boa qualidade;
- Para esse segmento o fornecimento de energia elétrica é fundamental, por isso mesmo deverá ser suficiente e ininterrupto;
- Deve buscar sempre ter disponibilidade de mão-de-obra para processamento;
- Não instalar sua empresa de desidratação de frutas em região que não esteja livre de contaminantes de qualquer espécie, por exemplo agrotóxicos, etc.;
- Estar muito próximo dos meios de escoamento da produção e chegada de matéria-prima, por exemplo, rodovias, ferrovias, etc.. Para a conquista de novos consumidores é extremamente importante que as embalagens tragam o máximo de informações sobre o produto e principalmente as informações nutricionais e que sejam práticas para abrir e para conservar o produto depois de aberto.

Deverá ser utilizada caixa de papelão ondulado para o armazenamento e transporte, pois oferecem proteção contra umidade, choques e amassamento. A organização do processo produtivo deve obedecer alguns pontos importantes, que passa inicialmente pela adequação da matéria-prima principal, devidamente beneficiada segundo os preceitos legais requeridos pelos órgãos fiscalizadores, em especial a ANVISA.

23.

O candidato a empresário no segmento de fabricação de frutas desidratadas deve entrar nesse negócio consciente de que terá que estar presente tempo integral, devendo atentar também do seu desprendimento com horário; será primordial, pois poderão existir períodos que a capacidade produtiva da empresa tenha que ser ampliada e nesse caso talvez seja necessário operacionalizar a empresa em outros turnos. O empresário também deverá integrar a gestão das diversas áreas da empresa principalmente no início das atividades do novo empreendimento, tanto na parte comercial, quanto operacional e na gestão financeira do negócio.

O empreendedor que tender a iniciar uma empresa de frutas desidratadas, deve ter algumas características básicas, tais como:

- 1.Ter conhecimento específico sobre produção e plantio de frutas e período de colheita e outras variações;
- 2.Estar amparado nas tendências de mercado e estar preparado para ultrapassar as possíveis sazonalidades de plantio e colheita das frutas a serem desidratadas;
- 3.Ser uma pessoa que sempre busca melhorar o nível de seu negócio, tanto com a participação em cursos específicos sobre desidratados, feiras de alimentos, conservação adequada das frutas, quanto de gestão empresarial, pois não basta ter conhecimento de fabricação é necessário também estar preparado para gerir o seu empreendimento;
- 4.Ter habilidade no tratamento com pessoas, tanto com seus colaboradores quanto com clientes, fornecedores, enfim com todos que de forma direta ou indireta tenha ligação com a empresa;
- 5.Ser empreendedor com visão prospectiva, atuando com antecipação de tendências, ter visão de futuro no que tange o interesse e expectativa de mercado e dos consumidores, além de estar sempre antenado com as inovações tecnológicas e de mercado. No entanto ressalta que as possibilidades de variação desse tipo de empresa não é tão fácil, contudo com criatividade e capacidade empresarial sempre será possível encontrar novas opções;
- 6.Ser humilde o suficiente para entender que produzir frutas desidratadas, apesar de ser uma operação que se torna repetitiva não significa ter um empreendimento desorganizado, que não atenda aos quesitos de limpeza, controle rigoroso de assepsia de todos os equipamentos envolvidos na produção bem como dos colaboradores. Mas ressalta-se que isso não é uma atitude extra, mais sim uma obrigação e respeito com os consumidores;
- 7.Além destas características acima listadas o empresário de uma empresa de frutas desidratadas tem que ser uma pessoa extremamente criativa, sempre com capacidade

de criar formas inovadoras de produção e comercialização, tendo como foco e objetivo de estar sempre a frente de seus concorrentes.

As características indicadas acima são apenas direcionamentos, isto não quer dizer que um empreendedor que talvez não se sinta com tais características tenha que desistir de investir neste novo negócio, contudo esse empresário terá que se esforçar um pouco mais dos que já conta com tais habilidades.

24.

EMPREGO & RENDA. Frutas desidratadas - uma opção de saúde e renda. [S. I.], 2006. Disponível em: <http://www.empregoerenda.com.br/paginas/91/4>. Acesso em: 19 jul. 2008.

MELONI, Pedro Luis S. Desidratação de frutas e hortaliças. Fortaleza: Instituto Frutal, 2003. Disponível em: [http://www.unitins.br/ates/arq](http://www.unitins.br/ates/arquivos/Agricultura/Fruticultura/Frutas%20e%20Hortali%C3%A7as%20-Desidrata%C3%A7%C3%A3o.pdf)

<http://www.estadao.com.br/suplementos/agri/2006/10/18/agri-1.93.1.20061018.xml>. Acesso em: 19 jul. 2008.

YONEYA, Fernanda. Qualidade em frutas processadas: indústria exige do agricultor alto padrão em produtos que virarão sucos, geléias e doces. O Estado de S. Paulo, São Paulo, 18 out. 2008. Disponível em: <http://www.estadao.com.br/suplementos/agri/2006/10/18/agri-1.93.1.20061018.xml>. Acesso em: 19 jul. 2008.

25.

26.

27.

28.