



GOVERNO DO  
ESTADO DO CEARÁ  
Secretaria do Desenvolvimento Agrário

Fundo de  
**Desenvolvimento**  
da

*Agricultura  
Familiar*

**FEDAF**





7		CUSTOS POR ATIVIDADES							UTILIZA CUSTO PADRÃO? sim	
ATIVIDADES	CUSTO PADRÃO	ANOS								
		1	2	3	4	5	6	7	8/10	
1) BOVINOCULTURA	digite cp	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2) OVINOcultura	digite cp	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3) CAPRINOcultura	50%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4) AGRICULTURA DE SEQUEIRO	50%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5) AGRICULTURA IRRIGADA	60%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6) APICULTURA	60%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7) OUTRAS ATIVIDADES	60%	25.200,00	25.200,00	25.200,00	25.200,00	25.200,00	25.200,00	25.200,00	25.200,00	25.200,00
TOTAL		25.200,00	25.200,00	25.200,00	25.200,00	25.200,00	25.200,00	25.200,00	25.200,00	25.200,00

8		RECEITAS POR ATIVIDADES							
ATIVIDADES		ANOS							
		1	2	3	4	5	6	7	8/10
1) BOVINOCULTURA		-	-	-	-	-	-	-	-
2) OVINOcultura		-	-	-	-	-	-	-	-
3) CAPRINOcultura		-	-	-	-	-	-	-	-
4) AGRICULTURA DE SEQUEIRO		-	-	-	-	-	-	-	-
5) AGRICULTURA IRRIGADA		-	-	-	-	-	-	-	-
6) APICULTURA		-	-	-	-	-	-	-	-
7) OUTRAS ATIVIDADES		42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00
TOTAL		42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00

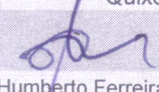
  

9		CAPACIDADE DE PAGAMENTO - %AMORTIZAÇÃO DA OPERAÇÃO EM ESTUDO							
DISCRIMINAÇÃO		ANOS							
		1	2	3	4	5	6	7	8
RECEITAS (R\$)		42.000	42.000	42.000	42.000	42.000	42.000	42.000	42.000
CUSTOS (R\$)		25.200	25.200	25.200	25.200	25.200	25.200	25.200	25.200
(RECEITA-CUSTOS)(R\$)		16.800	16.800	16.800	16.800	16.800	16.800	16.800	16.800
AMORTIZAÇÕES EM SER (R\$)									
ENCARGOS OP. ESTUDO (R\$)		177	177	177	152	127	102	77	52
<b>CAP. DE PAG.(CP) (R\$)</b>		<b>16.623</b>	<b>16.623</b>	<b>16.623</b>	<b>16.648</b>	<b>16.673</b>	<b>16.698</b>	<b>16.723</b>	<b>16.748</b>
AMORTIZAÇÕES EM ESTUDO (R\$)		-	0	4.987	4.994	5.002,00	5.009	5.017	5.025
ANOS		<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>				
Continuação -AMORTIZAÇÃO		5.295	-	-	-				
<b>SALDO DEVEDOR (R\$)</b>		<b>35.506</b>	<b>35.682</b>	<b>30.872</b>	<b>26.030</b>	<b>21.154</b>	<b>16.247</b>	<b>11.307</b>	<b>6.333</b>

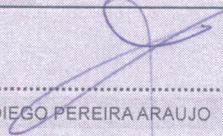
  

10		CRONOGRAMA DE REEMBOLSO :						
Carencia	-	Data	42156		5ª Parcela	5.017,00	Data	44346
Carencia	-	Data	42521		6ª Parcela	5.024,52	Data	44711
1ª Parcela	4.987,01	Data	42886		7ª Parcela	5.294,53	Data	45076
2ª Parcela	4.994,49	Data	43251			-	Data	45441
3ª Parcela	5.001,98	Data	43616			-	Data	
4ª Parcela	5.009,48	Data	43981			-	Data	
Total-R\$1,00			19.992,95				15.336,05	TOTAL-R\$ 35.329,00

data: Quixelo 5 Fevereiro 2019

Téc. Resp.  Humberto Ferreira Osorio

CREA No. 3909-D

 DIEGO PEREIRA ARAUJO 071.064.903-77

Proponente - CPF assinatura



GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ  
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO - SDA  
EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO CEARÁ - EMATERCE

**ATIVIDADES AGRÍCOLAS**

DISCRIMINAÇÃO	área/Qtd-há	unidade venda	produtividade -t/ha							
			ano1	ano 2	ano 3	ano 4	ano 5	ano 6	ano 7	ano 8/10
<b>4) AGRICULTURA DE SEQUEIRO</b>										
	0		0	0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0	0
<b>5) AGRICULTURA IRRIGADA</b>										
	0	ton	-	-	-	-	-	-	-	-
	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6) APICULTURA	Nô Colmeias =									
		kg								
<b>7) OUTRAS ATIVIDADES</b>										
Polpa de frutas	1	kg	6.000,0	6.000,0	6.000,0	6.000,0	6.000,0	6.000,0	6.000,0	6.000,0

**EMATERCE**

**RECEITAS**

DISCRIMINAÇÃO	UNID	VALOR UNIT	ANO 1		ANO 2		ANO 3		ANO 4		ANO 5	
			QTD	VALOR	QTD	VALOR	QTD	VALOR	QTD	VALOR	QTD	VALOR
<b>1) BOVINOCULTURA</b>												
Vacas descartadas	cab		0		0		0		0		0	
Novilhos	cab		0		0		0		0		0	
Novilhas	cab		0		0		0		0		0	
Leite	lit		0		0		0		0		0	
<b>2) OVINOCULTURA</b>												
Macho 0-1ano p/reprodução	cab		0		0		0		0		0	
Fêmea 0-1ano p/reprodução	cab		0		0		0		0		0	
Macho 0-1ano p/abate	cab		0		0		0		0		0	
Fêmea 0-1ano p/abate	cab		0		0		0		0		0	
Fêmeas adultas p/abate	cab		0		0		0		0		0	
Fêmeas adultas p/reprodução	cab		0		0		0		0		0	
<b>3) CAPRINOCULTURA</b>												
Macho 0-1ano p/reprodução	cab		0		0		0		0		0	
Fêmea 0-1ano p/reprodução	cab		0		0		0		0		0	
Macho 0-1ano p/abate	cab		0		0		0		0		0	
Fêmea 0-1ano p/abate	cab		0		0		0		0		0	
Fêmeas adultas p/abate	cab		0		0		0		0		0	
Fêmeas adultas p/reprodução	cab		0		0		0		0		0	
<b>4) AGRICULTURA DE SEQUEIRO</b>												
	0		0		0		0		0		0	
	0		0		0		0		0		0	
	0		0		0		0		0		0	
	0		0		0		0		0		0	
	ton		0		0		0		0		0	
	0		0		0		0		0		0	
	0		0		0		0		0		0	
<b>5) AGRICULTURA IRRIGADA</b>												
	0		0		0		0		0		0	
<b>6) APICULTURA</b>												
	kg		0		0		0		0		0	
<b>7) OUTRAS ATIVIDADES</b>												
Polpa de frutas	kg	7,00	6.000	42.000,00	6.000	42.000,00	6.000	42.000,00	6.000	42.000,00	6.000	42.000,00
0			0		0		0		0		0	
<b>total geral</b>	xxx	xxxxx	xxxxx	42.000,00	xxxxx	42.000,00	xxxxx	42.000,00	xxxxx	42.000,00	xxxxx	42.000,00





## COND FINANCIAMENTO

FUNDO ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR  
CONDIÇÕES DE FINANCIAMENTO CONFORME MANUAL DE NORMAS DO FEDAF  
PARA BNB : PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR-PRODAF

LINHA DE FINANCIAMENTO; AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

LIMITE DE FINANCIAMENTO: ATÉ R\$ 60.000,00

TAXA DE JUROS: 0,5 % a.a.

CARÊNCIA : 2 ANOS

PRAZO PARA PAGAMENTO: 7 ANOS

PRAZO TOTAL= 9 ANOS

PERIODICIDADE DAS PARCELAS: ANUAL

BÔNUS DE ADIMPLÊNCIA : 30 % DO VALOR DAS PARCELAS

GARANTIAS: PENHOR DOS BENS A SEREM ADQUIRIDOS

**VALOR DOS BENS..R\$ 34.300,00**

**VALOR TOTAL DO PROJETO R\$ 35.329,00**





# **Polpa de Fruta Congelada**

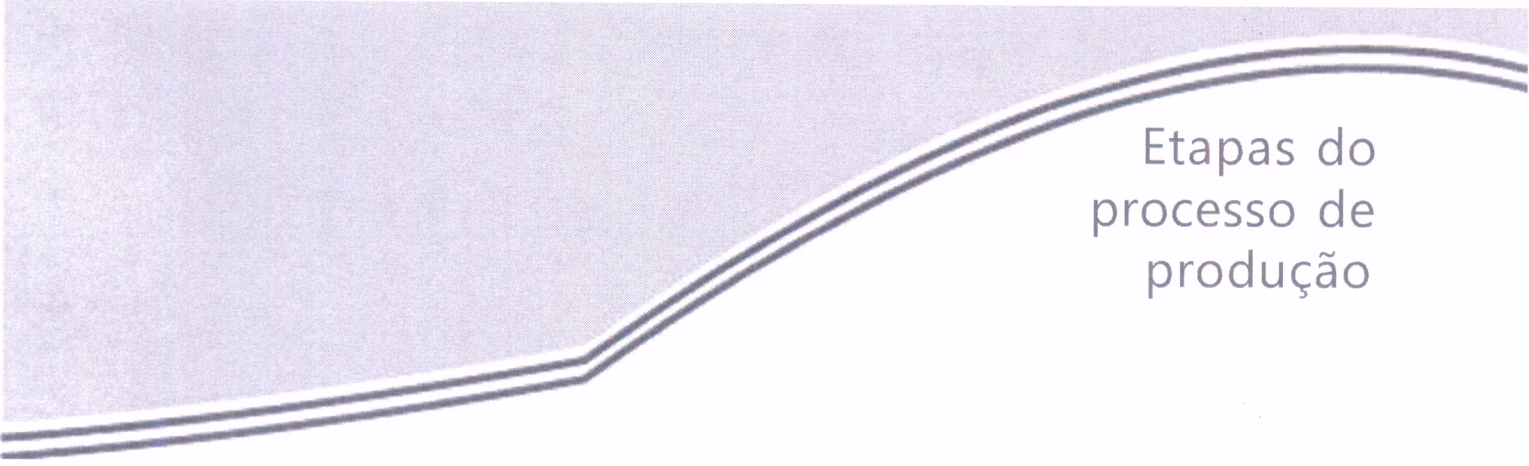


## Definição do produto

Polpa de fruta é o produto não fermentado, não-concentrado e não e não diluído com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível da fruta, obtido de frutas polposas, por processo tecnológico adequado.

O produto (polpa) vai ser preparado com frutas saudáveis, limpas, isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.

Não contendo fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem de substâncias estranhas a sua composição normal.

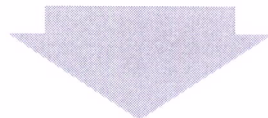


Etapas do  
processo de  
produção

**Recepção e pesagem**



**Seleção, Lavagem e enxágue**



**Despulpamento**



**Congelamento**



**Armazenamento**

## Recepção e pesagem

As frutas serão recebidas em caixas ou sacos, para facilitar a pesagem.

Essa etapa será anotada em formulários próprios da COAFI, para acompanhar todo o processo.

Na época do processamento, durante o pico de safra, por exemplo, vamos armazenar as frutas por algum tempo, e, sempre que possível, sob refrigeração (entre 5°C e 12°) a depender da fruta), até que se possa iniciar o processo de produção.

## Seleção, lavagem e enxágüe

Nessa Etapa as frutas sadias serão separadas das frutas estragadas, todos os materiais como folhas, caules, pedras e insetos devem, também, ser retirados.

As frutas destinadas à fabricação da polpa serão sadias e maduras, e não apresentaram nenhum tipo de sujeira, uniformidade em sua maturação, cor atraente, sabor e aroma.

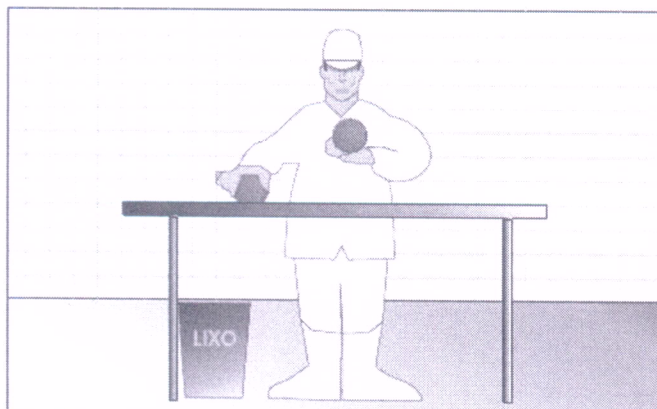


Fig. 1. Seleção

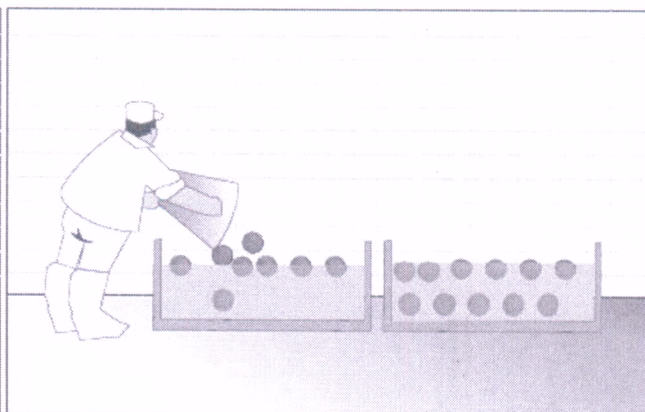


Fig. 2. Lavagem e Enxágüe

## Descascamento e corte

As frutas selecionadas e lavadas vão ser novamente pesadas, antes do descascamento, onde vai anotando os dados obtidos.

O descascamento, será manual ou mecânico, variando com o tipo de fruta a ser processada. A manipulação das frutas será feita em mesas limpas, de aço inoxidável ou de madeira revestida com fórmica.

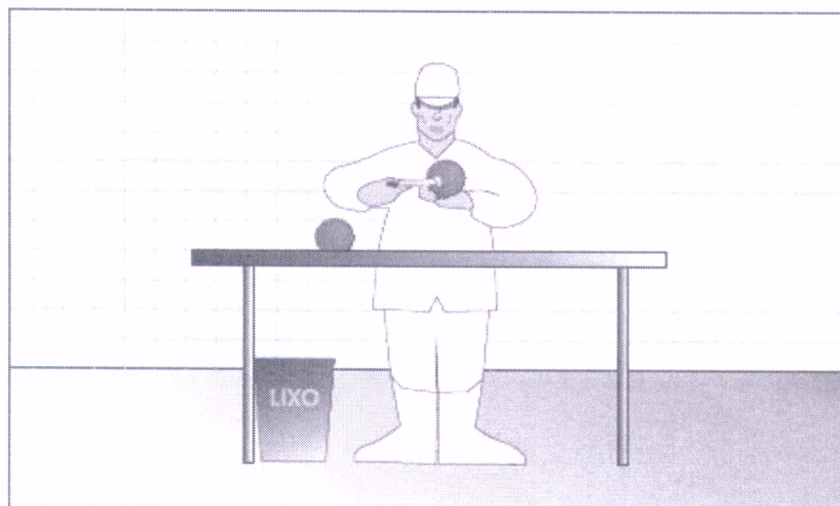


Fig. 3. Descascamento e corte

## Despoldamento

É o processo que vai ser utilizado para extrair a polpa da fruta do material. E nesta etapa que as despoldadeiras serão mais utilizadas, onde as peneiras serão substituídas de cordo com as frutas processadas.

Este processo consistirá em fazer com que a fruta passe, descascada ou não, inteira ou já desintegrada, pela despoldadeira. A polpa será recolhida em baldes limpos de aço inoxidável ou de PVC pela parte de baixo do equipamento, e os resíduos sólidos, pela frente do mesmo.

Para algumas frutas, como a goiaba, é necessária a repetição do processo de despoldamento, vamos utilizar uma peneira mais fina, onde deixará a polpa mais refinada, dando um produto com melhores características.

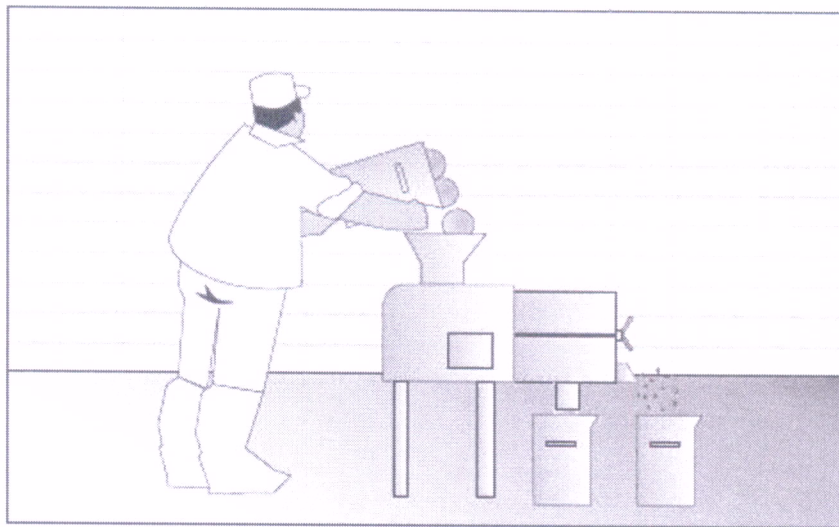


Fig. 4. Despoldamento

## Acondicionamento e envase

A polpa extraída será acondicionada, manualmente, em sacos de plásticos ou colocada num equipamento chamado dosadora, ela serve para encher as embalagens em quantidades previamente definidas.

As embalagens serão utilizadas em sacos de plástico de polietileno, com capacidade para 100 ml ou mais. Os sacos serão fechados a quente, com seladora manual e em seguida levados para o congelamento.

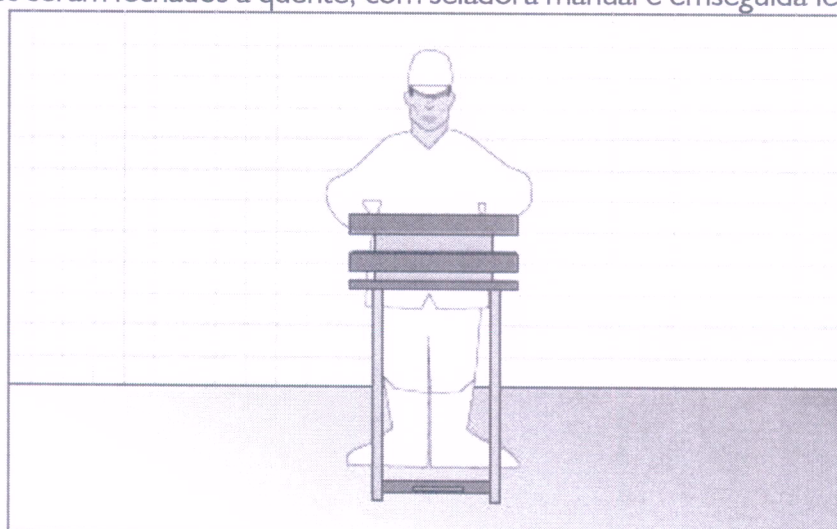


Fig. 5. Fechamento da embalagem



## Vão constar as seguintes informações no rótulo das embalagem

- Denominação: *polpa* seguida do nome da fruta.
- Quantidade em gramas (g).
- Data de fabricação.
- Prazo de validade.
- Expressões: *100% integral* (caso o produto não possua qualquer aditivo), *não-fermentado* e *não-alcoólico*.
- Denominação: *Indústria Brasileira e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*.
- Nome e endereço da empresa, CGC e inscrição estadual.

## Congelamento

O congelamento será uma operação que será realizada imediatamente, após o envase da polpa. Será efetuada com rapidez na execução, será nesta etapa que favorecerá a preservação das características originais da fruta, onde proporcionará qualidade do produto final.

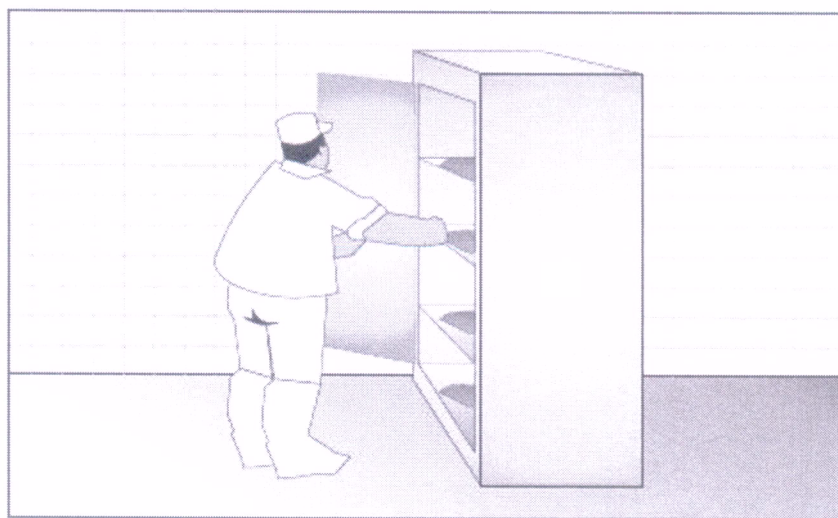


Fig. 6. Congelamento

## Armazenamento

A polpa será mantida congelada até o momento do consumo, com a temperatura interna variando em  $-8^{\circ}\text{C}$  a  $-10^{\circ}\text{C}$ .

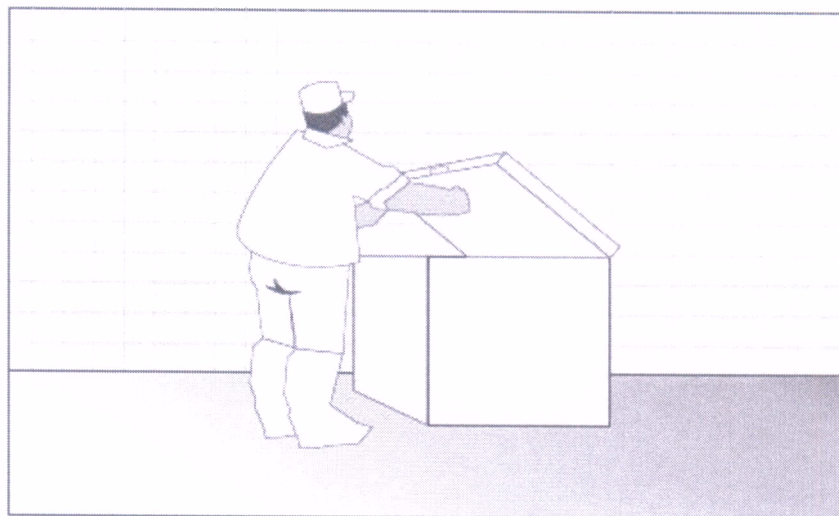


Fig. 7. Armazenamento