COAGROSE

COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL DO SERTÃO

agro FAMILIAR

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DE CRESCIMENTO

2018 - 2023



PLANEJAR, EXECUTAR E CRESCER



O cooperativismo, essencialmente, busca trabalhar de forma coletiva para um objetivo em comum escolhido pelo grupo que o compõe. Sua prática busca tornar as pessoas mais participativas e solidárias.

No sistema cooperativista, o trabalho humano é favorecido, a cultura e as relações econômicas são cada vez mais valorizadas. Assim, procura-se sair da individualidade para a comunidade pelo estabelecimento de interesses comuns.

> “O crescimento é uma consequência natural da credibilidade, alcançada pela confiança depositada à cooperativa pelos parceiros e cooperados.”

Neste sentido, o envolvimento dos associados com a cooperativa tem função fundamental na concretização destes relacionamentos. Entende-se que o bem-estar e melhoria da vida dos associados, além de ser um dos desafios das cooperativas, devem também ser uma forma de envolver os associados a participarem cada vez mais da gestão das cooperativas, seja como integrantes da equipe diretiva ou como sócios participativos nas tomadas de decisões, decisões essas que merecem uma grande atenção e planejamento, em vista que atingem um grande número de pessoas.

A participação dos associados, seja na gestão das cooperativas ou no desenvolvimento de suas atividades, é fundamental para o fortalecimento do setor e, principalmente, para o crescimento sólido das cooperativas. A participação dos associados na gestão também é importante para os gestores, a fim de que haja amparo democrático nas tomadas de decisões e, consigam esses estar mais seguros da satisfação e confiança dos associados perante os rumos da cooperativa.

Reinaldo Almeida
Diretor-presidente da Coagrose

“QUEM SABE FAZ A HORA” A COAGROSE FAZ ACONTECER

A cidade de Canarana será o início de tudo, ou seja, em conversa com Superintendente do BNB, José Gomes, onde este nos informou que o Presidente Nacional do BNB virá fazer o lançamento da abertura do crédito para a cultura do sisal na região de Irecê, já foram marcadas duas Datas, mas diante do não recuo da pandemia no país, e os decretos do Governador da Bahia, Rui Costa, nos quais limita o número de pessoas reunidas em um mesmo local.

Ezenivaldo, Prefeito de Canarana, já reuniu conosco e mostrou grande interesse nesta parceria, pois em sua cidade existe aproximadamente 2.000 dois mil hectares de sisal já plantado, e a demanda reprimida e enorme, onde os produtores aguardam a liberação do crédito, para que possam fazer os projetos para plantar o sisal. Na cidade gira grande volume de dinheiro pelo Sisal existente, no entanto, o poder municipal não tem controle sobre estas formas de trabalho, que são informais, de forma semi-escravas e totalmente sem equipamentos de proteção individual (EPI).



“O sonho está virando realidade, o Ouro Branco está chegando para todos, é no sisal que nossa região irá encontrar o caminho para a evolução.”

Segundo o prefeito Zeni, na cidade tem Aproximadamente 2.500 pessoas com DAP do tipo “B”, e destas, em seu entendimento, pelo menos 500 pessoas estariam interessadas em fazer o projeto para acessar o crédito.

Na reunião que tivemos em Canarana Juntamente com o Gerente Geral do BNB Irece, o prefeito já solicitou que o BNB abrisse uma Agência ali, pois serão muitas as propostas de financiamento, e o deslocamento até Irecê prejudica muito os munícipes, bem como todos daquela região, que também tem muito sisal, como Barro Alto, Mulungu, Cafarnaum, entre outras.

Hildebrando Seixas
Diretor vice-presidente da Coagrose

NESTA EDIÇÃO

PLANEJAMENTO E CRESCIMENTO

SITUAÇÃO ATUAL

EXPECTATIVA DE CRESCIMENTO
- CIDADES
- COOPERADOS
- NEGÓCIOS

FORTALECIMENTO DOS NÚCLEOS

INFRAESTRUTURA

IMPLANTAÇÃO DO S.I.M

CAPACITAÇÃO TÉCNICA
- AGENTES DE ATER
- AVES DE CORTE
- AVES DE POSTURA
- MANDIOCULTURA
- PISCICULTURA
- DEFUMAÇÃO
- OUTROS...

SISAL -
- FIBRAS
- ARTESANATO
- MUCILAGEM

SALA DE ABATE
- FIXA
- ITINERANTE

COAGROSE
COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL DO SERTÃO

Vila de Palmeiras
Fone (71) 9.9966-6908 - CEP 44.940-000 Central - Bahia
www.coagrose.coop.br

MISSÃO
Desenvolver, produzir e comercializar produtos agroindustriais e serviços, agregando valor com tecnologia adequada e qualidade superior, visando a satisfação dos clientes, respeitando o indivíduo, os princípios do cooperativismo e o meio ambiente.

VISÃO
Ser referência nacional em tecnologia de produção agroindustrial e gestão cooperativista.

FILOSOFIA
Somos uma cooperativa na filosofia, na gestão, uma empresa que visa satisfação e lucro para todos.

PRINCÍPIOS E VALORES
Foco no cliente
Ser comprometido
Agir com honestidade
Agir com respeito
Praticar a sustentabilidade

POLÍTICA DA QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS
Atender as expectativas dos nossos cooperados, fornecedores, clientes, consumidores, funcionários e comunidade, através de sistema seguro, legal e autêntico de melhoria contínua das pessoas, dos processos e dos Produtos.

POLÍTICA DE SUSTENTABILIDADE
Produzir alimentos através da melhoria contínua, visando reduzir e/ou otimizar o uso de recursos naturais, promover o desenvolvimento econômico, social e ambiental, preservando a integridade das comunidades para as futuras gerações, cumprindo os requisitos legais e melhorando o desempenho socioambiental.

PROPÓSITO
Despertar nas pessoas um mundo mais próspero.

DIRETORIA EXECUTIVA
Diretor Presidente: Reinaldo Barreto de Almeida
Diretor Vice-presidente: Hildebrando Seixas de Souza Filho
Diretor-secretário: Yuri de Souza Novaes

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO
Leonardo Silva,

CONSELHO FISCAL
Efetivos: Cássio Rodrigues Costa, Elivan Esperidião Alves Barreto, Valério Tarrão Carvalho
Suplentes: Leonardo da Silva, Amadeu Silva Filho, Valdânio Silva Santos

MUNICÍPIOS COM UNIDADES DE NEGÓCIO PARCEIRAS DA COAGROSE
Central, Itaguaçu da Bahia, Presidente Dutra, Ibipeba, Lapão, João Dourado

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO
Gerente - Phellipe Alcântara
Jornalistas -
Marketing - Elivan Barreto

e-mail - **imprensa@coagrose.coop.br**
imprensa.coagrose@gmail.com

Projeto Gráfico: Planetic Brasil
Editoração: Gráfica F5
Impressão: Gráfica F5

Representantes comerciais:

SITUAÇÃO ATUAL // 2018 - 2021

DO INÍCIO DAS ATIVIDADES A CONSTITUIÇÃO JURÍDICA

A COAGROSE teve o início das suas atividades em 17/09/2018, com a união de algumas pessoas que pensavam semelhante, no espírito cooperativista e coletivo de viver, este conjunto andava divulgando esta nova forma de negócio.

Com base na LEI Nº 5.764, DE 16 DE DEZEMBRO DE 1971. Define a Política Nacional de Cooperativismo, institui o regime jurídico das sociedades cooperativas, e dá outras providências. O número mínimo obrigatório para constituição jurídica da cooperativa é 20, onde todos deveriam assinar todos os papéis de ATA e ESTATUTO, então diante do exposto, a COAGROSE foi constituída com 21 cooperados, os quais estiveram desde o início.

Até a presente data, já são 48 cooperados, os quais dividem-se em grupos que trabalham o mesmo produto, de forma artesanal, aguardando a implantação de infraestrutura necessária para produzir mais e de forma melhorada, criando-se uma linha de produção.

Estamos em conversa com o gestor da cidade de Central, o Prefeito Renato Santana, e alguns Secretários, no intuito de conseguir-mos um imóvel público para instalarmos a sede da cooperativa, que atualmente está funcionando juntamente com a Associação Beneficente de Palmeiras, na vila de Palmeiras, município de Central.

Temos vários cooperados em núcleos distintos, mas ainda não dispomos de infraestrutura para atendê-los da maneira que desejamos e eles necessitam. Adiante falaremos dos equipamentos básicos necessários.

EXPECTATIVA DE CRESCIMENTO

CIDADES

Com uma área de 26.638,40 Km2, o Território de Irecê localiza-se na região centrooeste do estado, integrando o Semiárido baiano. Faz divisa ao oeste com o Território do Velho Chico, ao sul com o da Chapada Diamantina e a leste com o Território Piemonte da Diamantina, tendo como principais vias de acesso as rodovias BA 052 (Estrada do Feijão), BA 131, BA 160 e BA 432.

O Território é composto por 20 municípios que se originaram de desmembramentos dos municípios de Irecê, Central, Xique-Xique e Morro do Chapéu. Fazem parte do Território atualmente os municípios de América Dourada, Barra do Mendes, Barro Alto, Cafarnaum, Canarana, Central, Gentio do Ouro, Ibipeba, Ibititá, Ipupiara, Irecê, Itaguaçu da Bahia, João Dourado, Jussara, Lapão, Mulungu do Morro, Presidente Dutra, São Gabriel, Uibaí e Xique-Xique. Desses, cerca de 10 localizam-se ao redor de Irecê, o município mais urbanizado e considerado o núcleo dinâmico do Território por abrigar os bancos, universidade, hospitais de média complexidade, entre outros serviços (PTDRS, 2009).

Por integrar o Semiárido, o Território apresenta limitações hídricas, com chuvas irregulares em períodos de 03 a 04 meses por ano, variando entre 500 a 700 mm/ano e 08 meses de estiagem. A situação ambiental é crítica com relação à preservação dos rios temporários e suas matas ciliares, que cederam espaço às irrigações com uso desordenado de agrotóxicos. Os esgotos são lançados indiscriminadamente nos rios e a abertura de poços artesianos como fonte de água para irrigação de forma exacerbada (sem autorização dos órgãos regulamentadores) vêm prejudicando os lençóis freáticos do Território. O abastecimento com água de consumo humano é realizado pela barragem de Mirorós, localizada no município de Ibipeba e em 2013, frente ao colapso do sistema, o Governo do Estado implementou a Adutora do Feijão, que traz água do Rio São Francisco para complementar o sistema Mirorós.

EXPECTATIVA DE CRESCIMENTO

CIDADES

A COAGROSE nasceu em Central, mas é composta Por cooperados de várias Cidades, onde atualmente tem Dos municpios de Central, Itaguaçu da Bahia, Jussara, Presidente Dutra, Irecê, Lapão, Ibititá, Ibipeba, Canarana, João Dourado, portanto já estamos 10 municípios, ou seja 50% (metade) do total dos 20 que estão no território de Irecê.

A estratégia para alcançar os outros 10 municípios, será retomar as visitas “in loco” mostrando agora os outros núcleos da cooperativa, pois, quando estivemos neles, foi levando o projeto unicamente do sisal, que na época tinha entraves políticos, mas que já estão resolvidos, agora levando em consideração os saberes locais e seus conhecimentos, nem todos vão viver de sisal, foi pensando nisso que vieram os outros núcleos.



COOPERADOS

Atualmente são 48 cooperados, e a estratégia a ser utilizada para conquistar mais filiados será através dos estudo preliminar da produção de animais e vegetais de cada município, e levando até eles os projetos que tem a cooperativa para cada núcleo, onde a informação destas produções para os municípios, estão em anexo, como forma detalhada por tipo de produção, equipamentos necessários, valores dos equipamentos, número de pessoas atingidas, e a justificativa para cada município.

O território é formado, em grande parte, por municípios pequenos, com até 20 mil habitantes, à exceção dos cinco a seguir: Canarana, Irecê, João Dourado, Lapão e XiqueXique. Dados demográficos do Censo 2010 também indicam que o município de Irecê possui a maior população do Território, 66.181 habitantes, e uma das menores superfícies, concentrando o maior contingente populacional por área, com uma densidade de 207,45 hab/km², seguido pelo município de Presidente Dutra com 84,07 hab/km². No extremo oposto, Ipupiara é o município do Território com menor população, 9.285 habitantes.

Com relação ao número de estabelecimentos da agricultura familiar, os dados apontam a existência 44.850 unidades familiares. Do conjunto dos 20 municípios que compõem o Território, os que apresentam maior número de agricultores familiares são os municípios de Lapão, Ibititá, Xique-Xique e América Dourada. O município de Lapão foi o que apresentou o maior número proporcional de DAP total e DAP ativa.

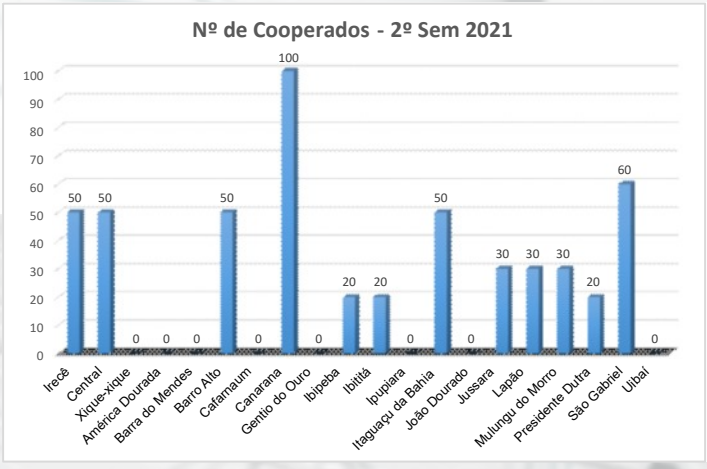
EXPECTATIVA DE CRESCIMENTO

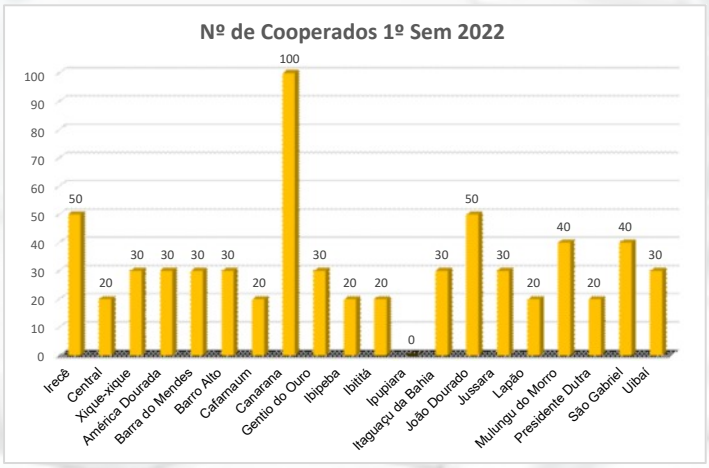
Nº de COOPERADOS

Atualmente são 48 cooperados, e a estratégia a ser utilizada para conquistar mais filiados será através dos estudo preliminar da produção de animais e vegetais de cada município, e levando até eles os projetos que a cooperativa tem para cada núcleo.

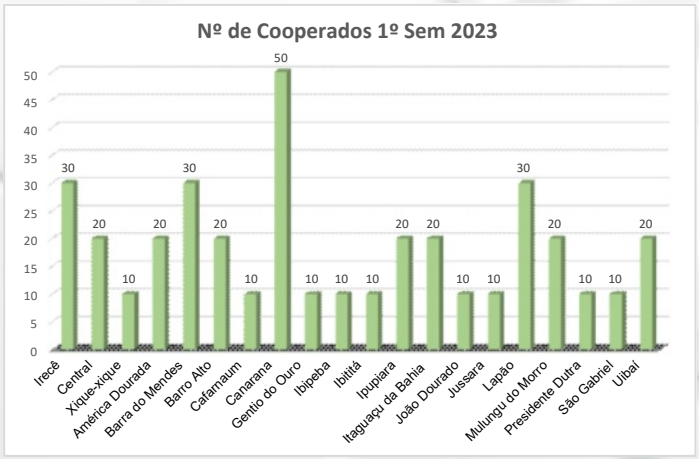
PERSPECTIVAS ATÉ 2023 - 1º QUINQUENIO DA COAGROSE

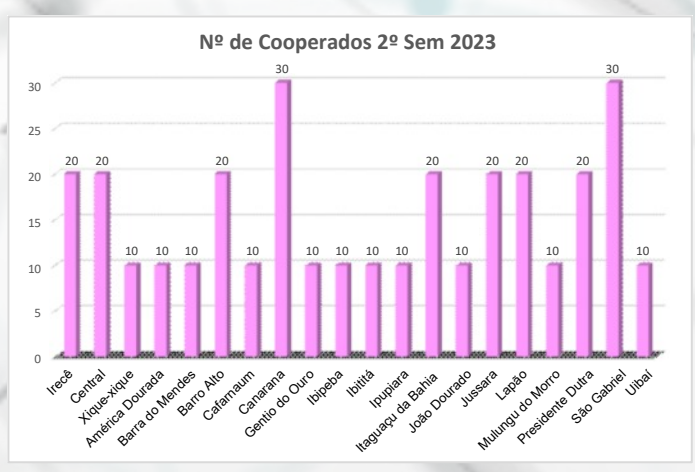
Cidade	2º Sem 2021	1º Sem 2022	2º Sem 2022	1º Sem 2023	2º Sem 2023	Total
Irecê	50	50	30	30	20	180
Central	50	20	20	20	20	130
Xique-xique	0	30	30	10	10	80
América Dourada	0	30	20	20	10	80
Barra do Mendes	0	30	20	30	10	90
Barro Alto	50	30	20	20	20	140
Cafarnaum	0	20	20	10	10	60
Canarana	100	100	100	50	30	380
Gentio do Ouro	0	30	20	10	10	70
Ibipeba	20	20	20	10	10	80
Ibititá	20	20	15	10	10	75
Ipupiara	0	0	30	20	10	60
Itaguaçu da Bahia	50	30	40	20	20	160
João Dourado	0	50	20	10	10	90
Jussara	30	30	20	10	20	110
Lapão	30	20	20	30	20	120
Mulungu do Morro	30	40	30	20	10	130
Presidente Dutra	20	20	30	10	20	100
São Gabriel	60	40	20	10	30	160
Uibaí	0	30	20	20	10	80
	510	640	545	370	310	2375





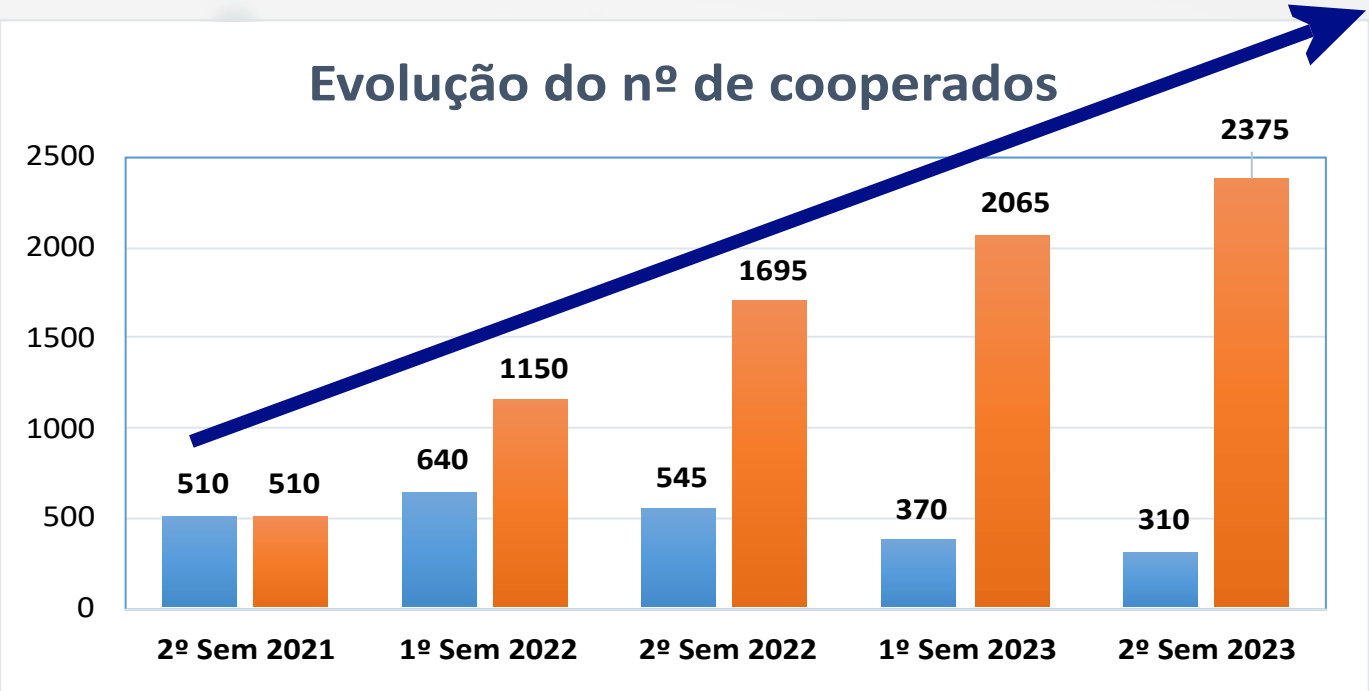






EXPECTATIVA DE CRESCIMENTO

Nº de COOPERADOS



EXPECTATIVA DE CRESCIMENTO

VOLUME DE NEGÓCIOS

O volume de negócios será imediatamente proporcional ao investimento aplicado em cada município, nos seus respectivos núcleos descritos abaixo, os aportes maiores serão nas cidades que tem a cultura do sisal, pois, o equipamento de desfibrar custa em torno de 180.000,00, no entanto seu retorno, considerando a fibra em R$ 3,00, e somente ela como receita, será uma receita mensal de R$ 150.000,00 (Bruta).

Cidade	Núcleos de Produção
Irecê	Defumados + Desidratados + Ovos
Central	Sisal + Defumados + Ovos
Xique-xique	Piscicultura + Beneficiamento Pescado + Artesnato
América Dourada	Sisal + Desidratados + Conservas
Barra do Mendes	Mandicultura (Produtos e Subprodutos) + Cortes especiais (Carneos)
Barro Alto	Sisal + Mandiocultura
Cafarnaum	Sisal + Mandiocultura
Canarana	Sisal + Defumados + Conservas + Desidratados
Gentio do Ouro	Mandiocultura + Artesanato (Biojóias)
Ibipeba	Sisal + Defumados + Cortes especiais (Produtos Carneos)
Ibititá	Sisal + Defumados + Desidratados
Ipupiara	Artesanato + Mandiocultura
Itaguaçu da Bahia	Piscicultura + Beneficiamento Pescado + Artesnato + Ovos + Defumados + Conservas + Sisal
João Dourado	Sisal + Piscicultura + Defumados + Desidratados
Jussara	Sisal + Defumados
Lapão	Sisal + Defumados + Desidratados + Conservas + Laticínio + Ovos
Mulungu do Morro	Sisal + Defumados + Conservas
Presidente Dutra	Polpa de Frutas + Defumados + Desidratados + Ovos
São Gabriel	Sisal + Defumados + Desidratados + Polpas + Ovos
Uibaí	Ovos + Defumados + Desidratados + Doces + Pimentas

FORTALECIMENTO DOS NÚCLEOS

Os núcleos são baseados no tipo de produção e aptidão de cada local, respeitando os saberes locais e as tradiçoes.

O fortalecimento dos núcleos se dará pelo(a):

- Capacitação dos produtores;
- Acompanhamento na produção;
- Auxílio e confecção de projetos para financiamentos nas instituições bancárias;
- Instalação de infraestrutura;
  - Beneficiamento da produção
  - Embalagem adequado para comercialização
  - Rotulagem com informações nutricionais
  - Código de Barras (quando necessário)
- Campanha de Marketing;
- Comercialização;

A qualidade da matéria prima e o seu custo total, tem influência preponderante no preço final de comercialização e na flexibilidade da negociação, pela extensão de faixa de barganha deixada.

Aí entra a cooperativa para auxiliar na maximização da produtividade e minimização dos custos, através dos investimentos coletivos que chegará a todos, onde um produtor não poder fazer aquisição de equipamento necessário particularmente, mas será beneficiado por este equipamento adquirido pelo conjunto de cooperados deste núcleo.

Deve-se partir para escalabilidade de produção e industrialização de procedimentos, em um chão de fábrica, por exemplo, com máquinas e trabalhadores totalmente integrados e interconectados, torna-se algo corriqueiro detectar e corrigir falhas durante a fabricação.

Isso é fundamental, por exemplo, para aumentar a produtividade, já que evita-se interrupções na linha produção.

Os cooperados devem entender o seu vizinho com um parceiro, que irá ajudá-lo a vender sua produção, pois quanto mais produto disponível para comercialização, a cooperativa terá condições de fechar grandes contratos, uma vez que pequenos contratos são mais difíceis de conquistar, e não resolve o problema de todos do núcleo, pois deverão garantir a frequência da entrega assinada em contrato, com cláusulas de punições, em caso de não cumprimento do mesmo.

O Planejamento da produção é vital para o sucesso da cooperativa.
Nenhuma empresa funciona na base da improvisação.
Nada é feito aleatoriamente.
Tudo precisa ser planejado antecipadamente para evitar desperdícios, perdas de tempo, atrasos ou antecipações desnecessários.
O processo produtivo deve funcionar como um relógio.



O Planejamento de Produção consiste, basicamente, no acerto do programa de produção para um determinado período, geralmente um ano, a partir das perspectivas da previsão de vendas, capacidade de produção e dos recursos empresariais disponíveis. Portanto, o Planejamento de Produção é um conjunto de funções integradas que visam orientar o processo produtivo em razão dos objetivos da cooperativa e dos recursos empresariais disponíveis. Os objetivos da cooperativa estão configurados na previsão de vendas e os recursos empresariais disponíveis definem a sua capacidade de produção.



INFRAESTRUTURA

A infraestrutura necessária para atender a cada município será definida pelos tipos de núcleos que estarão presentes, nele, pois, cada tipo de núcleo exige o montante de investimento necessário para atender a sua infraestrutura básica de funcionamento.

TIPOS DE NÚCLEOS.:

Defumados / Desidratados - (Equipamentos)
Defumador/Desidratador + Mesa inox + Armários/Prateleiras + Câmara refrigeração + Máquina emb. Vácuo + Pias inox + Utensílios + Balança + Serra fita +

Ovos - (cooperativa)
Mesas inox + Embalagens + Ovoscópio + Maq. Limpeza ovos

(cooperado)
Galinheiro + Bebedouros + Comedouros + Área Pastagem + Ninhos

Sisal - (Equipamentos)
Desfibradeira + Tanque de Lavagem + Patio secagem (com arames) + Batedeira + Enfardadeira + Maq. Bucha + Patio secagem (mucilagem) + Ensiladeira + Peneira + Esteira p/ Fardos + Balança

Piscicultura / Beneficiamento de Pescado
(cooperativa)
Mesas inox + Pias + Câmara frigorífica + Máq. Vácuo + Tanques + utensílios + Fábrica Gelo + Balança + Serra fita

(cooperado)
Tanques criação + utensilios (qualidade da água) + Aeradores

Artesanato
Mesas com cadeiras + Armários + Furadeiras + Prensas + Policorte + Solda + Ar penumatico Pregador + Utensilios

Mandiocultura
Caixas transporte + Mesas + Pias + Sevadeira + Fatiador + Prensa + Forno + Fritadeira Maq. Vacuo + Lacre de Sc.Plastico + Utensílios + Balança

Conservas
Fatiadora + Tanque cozimento + Fogão Industrial + Maq. Cenourete + Mesas + Armários Maq. Vacuo + Utensilios + Balança

Cortes Especiais (Suíno-Caprino-Ovino-Aves)
Câm. Frigorífica + Mesas + Armários + Ganchos + Vacuo + Maq. Moer/Picar + Balança + Serra fita +

Polpas de Frutas
Despolpadeira + Mesas + Pias lavagem + Fogão Industrial + Maq. Embalagem automatica Maq. Vacuo + Seladeira Plastica + Camara Frigorífica + Balança

Doces / Geléias / Compotas / Pimentas
Despolpadeira + Mesas + Pias + Fogão industrial + Tanque cozimento + Seladeira Plastica Maq. Vácuo + Maq. Embalagem sachê + Envasadora + Balança + Liquidificador

Curtume
Mesas + Pias + Tanques + Patio Secagem + Raspadeira + Enfardadeira + Utensilios

Fábrica de Cachaça / Álcool
Alambique cobre + Tanques inox + Dorna + Moenda + Envasadora + Filtros + Maq Limpeza cana + Tonéis madeira

Fábrica de Rapadura
Moenda + Tachos + Mesas +

IMPLANTAÇÃO DO S.I.M

Dessa forma, a implantação do SIM garante a instalação de abatedouros certificados, a qualidade dos produtos inspecionados e a ampliação das receitas municipais pelo desenvolvimento do comércio formal dos estabelecimentos agroindustriais.

Este serviço, visando promover a saúde pública e a segurança alimentar, inclui o abate de animais e seus produtos; o pescado e seus derivados; o leite e seus derivados; ovos e seus derivados; mel e cera de abelhas e seus derivados.

A fiscalização inicia na propriedade rural e ocorrerá nos entrepostos e nas unidades de processamento pela União, por meio do Ministério da Agricultura e pelas Secretarias Estaduais de Agricultura. A inspeção dos estabelecimentos de comércio atacadista e varejista compete aos órgãos de saúde pública, por meio da vigilância sanitária, excetuando quando houver legislação específica.

Para os consumidores: tem-se o fortalecimento do foco no controle da qualidade higiênico-sanitária, aumentando a segurança dos alimentos comercializados. O Suasa é também um instrumento facilitador para os consumidores que queiram valorizar os produtos de origem local, sem risco à saúde e ao meio ambiente e que tenham origem na agricultura familiar.

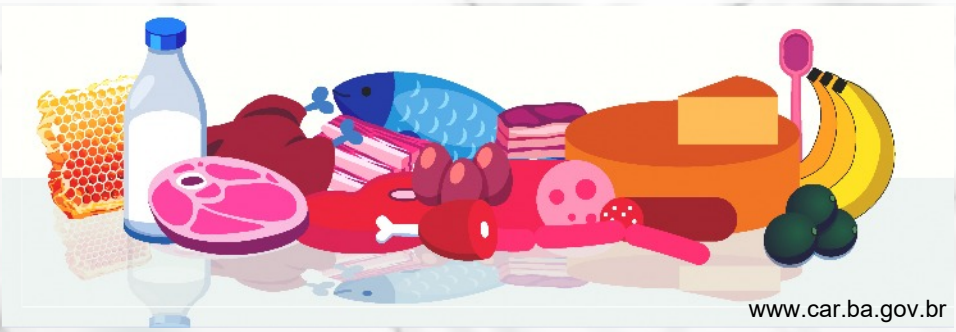
Para os municípios: a descentralização do serviço fortalece a economia dos municípios, abrindo espaço para a integração entre os mesmos, incentivando o desenvolvimento local e dos territórios.

Isso poderá promover a implantação de novas unidades agroindústrias e, em consequência, a circulação de maior volume de dinheiro no comércio local,
aumentando, também, a arrecadação de tributos nos municípios.

Os Municípios são a unidade básica desse sistema, pois contam com algumas particularidades diferenciadas das demais instâncias:

- conhecem a realidade local das propriedades e das empresas;
- possuem informações in loco sobre as principais produções de origem animal e vegetal;
- realizam o monitoramento das doenças diagnosticadas;
- possuem a capacidade de ajustar a legislação à realidade da cultura local;
- podem garantir a inocuidade dos alimentos, principalmente os produzidos pelos pequenos estabelecimentos familiares.

Os Consórcios Públicos Intermunicipais são uma alternativa para a criação e institucionalização do serviço de inspeção em pequenos Municípios que não identificam grande demanda de estabelecimentos e como forma de compartilhar os custos com pessoal técnico e infraestrutura.





Os produtores que estiverem nos núcleos de produtos de origem animal, terão sua produção Legalizada, uma vez que em seu município estiver com o SIM implantado e funcionando.

A cooperativa auxiliará os produtores de agricultura familiar, a buscar para seus produtos o selo Arte, uma vez que estes estiverem dentro dos preceitos exigidos pela lei específica, e assim poderem colocar estes produtos em âmbito nacional.



CAPACITAÇÃO TÉCNICA

AGENTES DE ATER

Formação e Capacitação de Agentes de Assistência Técnica e Extensão Rural – Fomento de processos formativos continuados de agentes de Assistência Técnica e Extensão Rural e de agricultores familiares, visando ampliar, atualizar e aprofundar conhecimentos em políticas públicas, inovações tecnológicas, metodologias e abordagens de ATER em bases agroecológicas, em parceria com instituições de ATER, de pesquisa e de ensino formal, informal e não formal, que contribuam para a qualificação dos serviços de ATER com base nos princípios e diretrizes da Lei de ATER; elaborar Planos de Formação institucionais, orientados por abordagens metodológicas que articulam teoria e prática, tradicionais e conhecimentos científicos e que estejam integrados às especificidades ambientais e culturais locais; e realizar estudos, pesquisas e publicações de materiais pedagógicos e informativos.

MAPA.GOV.BR

AVES DE CORTE
POSTURA

Promover a capacitação de profissionais que atuam ou desejam atuar na área de Produção de Aves, de acordo com as tendências atuais da produção animal, a fim de capacitá-los como Especialistas em Avicultura de Corte e Postura.

O curso capacitará jovens e produtores para atuarem dentro das novas diretrizes e tecnologias utilizadas em Avicultura, nas áreas de anatomia, fisiologia, sistemas de criação, manejo inicial, do crescimento e pré-abate de frango de corte, sistemas de criação e manejo de aves poedeiras, nutrição, genética, melhoramento avícola, controle de doenças, sanidade, ferramentas de qualidade e tratamento de resíduos.

MANDIOCULTURA

A cultura da mandioca é de importância fundamental na mesa do brasileiro, além de muito utilizada na indústria e principalmente na alimentação animal. A cultura da mandioca, aipim ou macaxeira tem sua origem provável nas regiões centrais do Brasil e já eram cultivadas pelos indígenas muito antes da colonização"

A mandioca apresenta uma série de vantagens em relação e outros cultivos, tais como: fácil propagação, elevada tolerância a longas estiagens, rendimentos satisfatórios mesmo em solos de baixa fertilidade, pouca exigência em insumos modernos, potencial resistência ou tolerância a pragas e doenças, além de outras vantagens.

PISCICULTURA

Aprenderá de forma prática, como produzir peixes em grande quantidade com o reaproveitamento da água utilizada na criação, tanto para retornar aos tanques de engorda quanto para irrigar e fertilizar culturas vegetais, com um mínimo de reposição de água nova. É ideal para todos aqueles que desejam obter altas produtividades, mesmo havendo baixas vazões de água na propriedade.

DEFUMAÇÃO

A defumação ou fumagem é o processo de expor alguns tipos de alimentos à fumaça proveniente da queima de partes de plantas, com o objetivo de os conservar e modificar o seu sabor.

A carne defumada a frio é mais saborosa, no entanto, tem menor vida de prateleira, tal como para o pescado.

OUTROS CURSOS TÉCNICOS E PROFISSIONALIZANTE SERÃO OFERTADOS PARA TODOS OS NÚCLEOS, INCLUSIVE EMPREENDEDORISMO, MARKETING, ENTRE OUTROS...

SISAL

A cultura do sisal é perene, tornando as terras desérticas em estado de produção. Consórcio fortalecido entre sisal e caprinovino, alimentação e renda.

FIBRAS



A nossa região antes do “boom do feijão” viveu tempos áureos com a cultura do sisal, onde se tinha renda aos agricultores advinda do plantio do sisal e muitos estabelecimentos de beneficiamento da fibra (Batedeiras).

As fibras correspondem a 4% do peso da folha e garante renda para estabilizar o homem no campo com qualidade de vida. As terras da região de Irecê são ricas, uma das melhores do mundo, o platô de Irecê, e por isso as plantas de sisal daqui dão folhas e fibras tipo 1, com média de tamanho acima de 1,2 metro, alta resistência e isentas de doenças (caule vermelho, ou outras). Tem uma produtividade média acima de 2.000 quilos de fibra seca por hectare. Utilizando somente a fibra como receita, já dá vaibilidade financeira de pagto do financiamento.

MUCILAGEM



A Mucilagem ou Resíduo do sisal corresponde a 16% do peso da folha em cada hectare de sisal são obtidos 7.600 quilos de ração ensilada, segundo a embrapa o valor do quilo da mucilagem pode ser vendido por 0,25 (vinte cinco centavos), mas diante da escassez das chuvas em nossa região e com isso a falta de alimentação para os animais, este resíduo vem a ser uma alternativa para abastecer os ovinos, caprinos e bovinos, e utilizada para raçoamento no período da seca.

A COAGROSE reconhece o valor desta ração pela sua utilização no melhoramento das carcaças dos animais, pela alimentação adequada e ininterrupta. Irecê criou a rota gastronômica do cordeiro, mas falta animiais com qualidade e padronização no volume necessário.

ARTESANATO



A produção artesanal de objetos proporciona um complemento para a renda e é ainda um trabalho informal para a maioria dos artesãos do sisal.

Muitas pessoas estão migrando para o trabalho artesanal, por uma dificuldade de recolocação no mercado e de novo emprego. O artesanato é uma solução prática e rápida para se gerar um complemento de renda. Frente ao momento econômico que o país vem atravessando, com quase 14 milhões de pessoas desempregadas, o movimento do artesanato foi muito potencializado,

Através do artesanato do sisal é capaz de inserir o primeiro emprego, mesmo que informal, do jovem sem carteira assinada, e do idoso, fazendo uma terapia ocupacional e gerando renda, sentindo-se útil na sociedade.

A cooperativa terá vários núcleos de artesanato, fibras, biojóias, sementes, cerâmica, madeira, cabaça, entre outros.



Será oferecido cursos de capacitação dos artesãos(ãs), acompanhamento e embalagem e comercialização das peças.

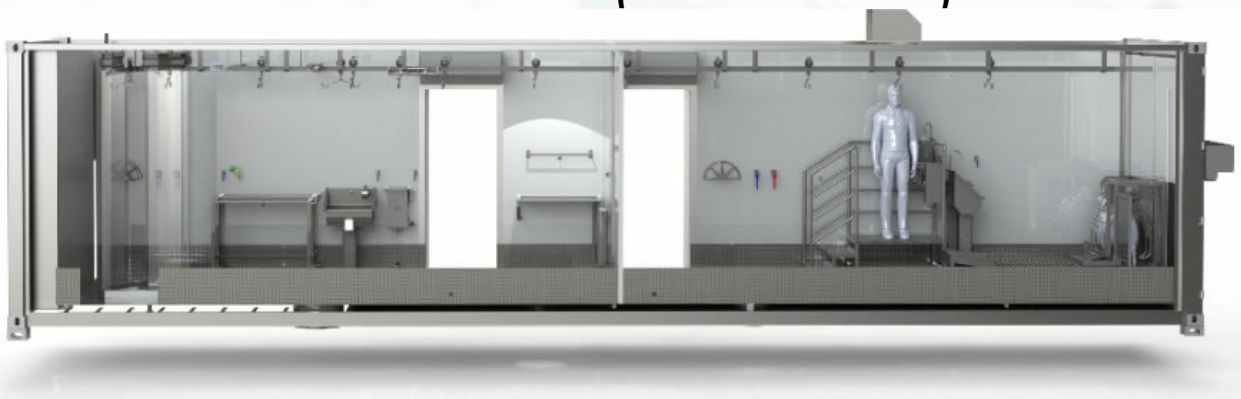
Artesanato é opção para atuar no mercado de trabalho na crise !!!

SALA DE ABATE

FIXA

O abate dos animais é um problema de difícil solução para quem trabalha com produção em pequena escala, voltada a mercados locais e regionais. A produção de carne de suíno, caprino,ovino e derivados pode ser comprometida pelo alto custo de construção de instalações fixas. Outro benefício esperado pela adoção da tecnologia é a redução de procedimentos clandestinos no Brasil, uma vez que o consumo de carne de animais abatidos de maneira ilegal pode trazer sérios riscos à saúde.

SALA DE ABATE DE PEQ. RUMINANTES (OVINOS e CAPRINOS) 120 ANIMAIS EM 8H.



O módulo de abate de pequenos ruminantes tem capacidade para insensibilizar, matar e eviscerar 120 animais em 8 horas com seis pessoas incluindo o fiscal, o animal inicia o processo no tronco de insensibilização e termina com a lavação da carcaça sendo direcionado ao módulo de resfriamento que não faz parte deste equipamento, todos os resíduos são destinados em local específico, o ambiente é dividido em área limpa e área suja com climatização na área limpa e sistema de ventilação na área suja;

O módulo é equipado com sistema de desinfecção UV, rede de água quente e normal, sistema de esgoto, iluminação e equipamentos para insensibilização, sangria, retirada do couro, cortes/evisceração e lavação;

SALA DE ABATE DE SUÍNOS - 80 ANIMAIS EM 8H.



O módulo de abate de suínos tem capacidade para insensibilizar, matar e eviscerar 80 animais em 8 horas com seis pessoas incluindo o fiscal, o suíno inicia o processo no box de insensibilização e termina com a lavação da carcaça sendo direcionado ao módulo de resfriamento que não faz parte deste equipamento, todos os resíduos são destinados em local específico, o ambiente é dividido em área limpa e área suja com climatização na área limpa e sistema de ventilação na área suja;

O módulo é equipado com sistema de desinfecção UV, rede de água quente e normal, sistema de esgoto, sistema de iluminação e equipamentos para atordoamento, sangria, escaldagem, depilagem, cortes/evisceração e lavação;

As imagens acima representam as salas de abate, mas ainda necessitam a infraestrutura básica, de currais Câmaras frigoríficas, vestiários e outras estruturas civis no projeto.

SALA DE ABATE

MÓVEL

Instalado sobre a estrutura de um semirreboque, o abatedouro precisa ser tracionado por um caminhão tipo “cavalo rebocador” para ser transportado entre os pontos de produção. Esses locais devem ter uma estrutura de apoio para a operação, imprescindível para o bom funcionamento da tecnologia e para o cumprimento integral das leis e normas nacionais de licenciamento ambiental e sanitário.

O abatedouro só deve operar em terreno completamente cercado, com controle de entrada. Este local deve ter disponibilidade de água potável e energia elétrica trifásica. A entrada é controlada e dotada de sistema de limpeza e desinfecção.

Conforme exigido nas normas de inspeção, os animais devem ser alojados em currais de espera, possibilitando a realização de inspeção ante-mortem pelo fiscal sanitário. Para que os animais sejam direcionados ao abatedouro, deve existir uma seringa e um brete dotado de rampa que conduza os suínos até o boxe de insensibilização, que fica da mesma altura da mesa de sangria (também pode ser utilizada uma gaiola, que funcionaria como um elevador).

Outras estruturas auxiliares fundamentais são os vestiários e sala para o inspetor veterinário e um pequeno depósito para o armazenamento, por exemplo, de embalagens. Também se recomenda planejar uma pequena sala administrativa. Todas essas estruturas podem ser modulares, construídas, inclusive, no interior de contêineres. Isso facilita a instalação do abatedouro, influenciando diretamente o tempo de implantação.

Os dejetos e resíduos devem receber o destino adequado conforme legislação ambiental. As vísceras não comestíveis, pelos, e sangue podem ser encaminhados para a compostagem, por exemplo, e o lodo e os resíduos da higienização para lagoas de tratamento. Essas soluções são as mais fáceis e econômicas, mas outras medidas podem ser tomadas dependendo do caso.

“O importante é saber que as mesmas normas devem ser seguidas para a operação de um abatedouro fixo convencional e um móvel. Por isso, é fundamental consultar o serviço oficial de inspeção antes de iniciar o empreendimento”, alerta o técnico Idair Piccinin da Embrapa Suínos e Aves.



O modelo de abatedouro para suínos também pode ser usado para ruminantes (ovinos, caprinos e bovinos), quando configurado para tal. A Bahia já aprovou o uso da tecnologia nessa configuração para operação no estado.

agro FAMILIAR



www.coagrose.coop.br

@coagrose.cooperativa

71.9.9966-6908

@coagrose

CNPJ: 41.517.729/0001-17 **– Inscrição Estadual Nº.** 178.546.011 NO **– Inscrição Municipal Nº. 000.000 – JUCEB:** 29400044760
Pov. Palmeiras / Central – BA / CEP.:44.940-000