



Realização:



Apoio:



XVII CIC
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras

XVII Congresso de Iniciação Científica

X Encontro de Pós-Graduação

11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

ESTUDOS DE LAYOUT E ECONÔMICO PARA IMPLANTAÇÃO DE UMA AGROINDÚSTRIA PARA PROCESSAMENTO DE AMORA E MIRTILO

Autor(es): CARVALHO, Gian Carlo; DUTRA, Alexande Dias; ROSA, Samanda; LUZ, Maria Laura Gomes Silva; GOMES, Mário Conill; LUZ, Carlos Alberto Silveira; PEREIRA RAMIREZ, Orlando

Apresentador: Gian Carlo Carvalho

Orientador: Maria Laura Gomes Silva da Luz

Revisor 1: Carlos Antonio da Costa Tillmann

Revisor 2: Wolmer Brod Peres

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

Os pequenos frutos (amora-preta, morango, framboesa e mirtilo) apresentam-se como uma alternativa viável e rentável para as pequenas e médias propriedades. O mercado destes frutos é bastante promissor na região sul, assim como no país, necessitando de uma grande quantidade de mão-de-obra, principalmente na colheita. Outras características importantes é o fato de estas, serem culturas de baixo custo, fácil manejo e de boa rentabilidade, estimulando a permanência do agricultor no campo. O presente trabalho visa estudar o layout e avaliar a viabilidade econômica de uma agroindústria processadora de amora (cultivar Tupi) e mirtilo (cultivares Powderblue, Bluegren e Clímax), para uma propriedade em Morro Redondo-RS, processando 12t e 4t de frutos, respectivamente, nos primeiros 5 anos e a partir do 6o até o 10o ano, processar 18t de amora e 6t de mirtilo, agregando valor ao fruto através da produção de suco e geléia de amora e venda de mirtilo embalado. O tamanho do mercado consumidor foi estabelecido pelos dados obtidos de entrevistas sobre o paladar do consumidor referente ao suco e à geléia de amora, realizadas nos principais mercados de Pelotas-RS e Rio Grande-RS. Foi estabelecido o layout da agroindústria e dimensionamento de equipamentos para receber 300kg/dia de amora que será lavada por borbulhamento, selecionada e despulpada. O suco será feito com parte da matéria-prima, pasteurizado e engarrafado. A geléia será feita com o restante da matéria-prima e envasada. Em dias alternados será recebido o mirtilo, que será lavado, selecionado, acomodado em embalagens plásticas e passará por um túnel de IQF para congelamento rápido e será mantido em câmara fria até a comercialização. O investimento foi calculado em torno de R\$ 370.000,00. A análise econômica mostrou que, levando-se em consideração uma Taxa Mínima de Atratividade (TMA) de 12%, não é vantajoso investir no projeto, visto que a Taxa Interna de Retorno (TIR) foi inferior a TMA, fazendo com que o empreendedor deixe de ganhar R\$ 42.729,30. A partir da análise do payback, verificou-se que no oitavo ano o capital investido é recuperado. Já que o custo de oportunidade para esses frutos é elevado, uma das soluções seria fazer um desinvestimento na produção dos mesmos e comprar os frutos de outros produtores, já que o preço de comercialização para a indústria é menor do que para o mercado in natura.