

APOIO NA DIVULGAÇÃO DO EVENTO E DOS PARTICIPANTES DO ENCONTRO DIÁLOGO PARA FUTUROS NEGÓCIOS DO ESTADO DO ACRE

Recursos:

Projeto Fortalecimento do SISA Acre: aprimoramento dos seus programas e valoração dos ativos e sustentabilidade financeira de uma economia de baixas emissões (SISA+).

As ações realizadas integraram a Atividade 4.5 Promover a realização de missões de negócios com visita de potenciais investidores no estado.

Contexto:

Visando a apresentação e divulgação das cooperativas locais e seus produtos neste encontro, foi contratada consultoria especializada, fornecida pelo Consultor Alam Pimentel, para criação de folder de divulgação para cada cooperativa presente no evento, realizado em abril de 2019, na cidade de Rio Branco, Acre. Além dos folders, o consultor também elaborou o painel de apresentação do evento.

Resultados:

Os folders produzidos para as cooperativas locais e o painel de apresentação do evento são apresentados a seguir



Foto: Adison Benigno



Foto: Adison Benigno



HISTÓRICO

Constituída em 11 de novembro de 1999 como sociedade simples, a CAET tem como objetivo promover a união e somar recursos e esforços dos produtores rurais ou agropastoris com o intuito de proporcionar condições favoráveis ao exercício das suas atividades na produção rural, extrativista, agroindustrial e agricultura familiar, tendo sempre em vista a equidade não só na repartição dos resultados, mas também na distribuição de serviços.



MISSÃO

Ser uma instituição de representatividade econômica, social e ambiental dos produtos rurais e extrativistas da Amazônia, gerando maior comercialização dos seus produtos.



VALORES

Respeito e Compromisso com os cooperados, clientes, parceiros e fornecedores, visando o conhecimento tradicional e ambiental na melhoria de vida dos cooperados.



CAET

COOPERATIVA AGROEXTRATIVISTA DE TARAUACÁ



Avenida Avelino Leal Nº 2091
Bairro Copacabana, Tarauacá – Acre
Cep: 69.970-000



caet99@gmail.com



68 99246-1779



CAET

COOPERATIVA AGROEXTRATIVISTA DE TARAUACÁ

APOIO



PARCERIA



TARAUACÁ – ACRE – BRASIL



DIFERENCIAL DA COOPERATIVA CAET

Busca proporcionar condições favoráveis ao exercício das suas atividades na produção rural, extrativista, agroindustrial e agricultura familiar, utilizando os conhecimentos tradicional e ambiental na melhoria de vida dos cooperados.



30 produtores / famílias cooperadas

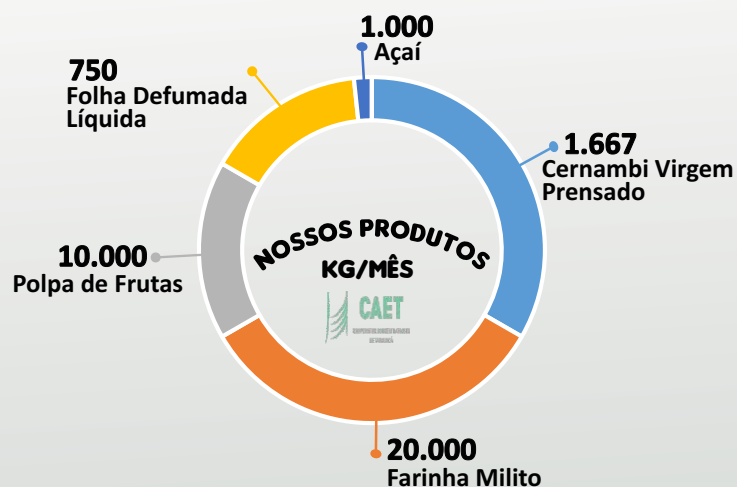
150 pessoas envolvidas no processo da produção



5 produtos comercializados



CAPACIDADE DE PRODUÇÃO



CATÁLOGO DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS



FOLHA DEFUMADA LÍQUIDA - FDL

Folha defumada líquida é o processo que permite a transformação do látex em folhas de borracha prontas para serem utilizadas pelas indústrias. Geralmente são usadas na fabricação de solas de sapato e outros produtos de borracha.



CERNAMBI VIRGEM PENSADO - CVP

O latex é colocado, com um coagulante, em uma prensa para endurecer. Ainda sob pressão, a água é retirada restando somente a matéria-prima bruta. O que sai da prensa é o cernambi virgem prensado e pronto para uso na indústria.



FARINHA MILITO

Originada da mandioca. Depois de coletada, é lavada e prensada. Após 24 horas, a massa é serrada e levada ao forno. Após alguns minutos no forno é novamente retirada e peneirada. Em seguida, vai novamente ao forno para que chegue ao ponto de ser embalada. Apresenta textura grossa de aspecto seco.



CATÁLOGO DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS



AÇAÍ

De cor roxo intenso, é um verdadeiro arsenal de nutrientes, como vitaminas (A, E, D, K, B1, B2, C), minerais (cálcio, magnésio, potássio, ferro), aminoácidos, antioxidantes e óleos essenciais.



POLPA DE FRUTAS

Polpa de Graviola, Cupuaçu e Cajarana fazem parte da linha de produtos comercializados pela cooperativa.





HISTÓRICO

A Central das Cooperativas de Produtores Familiares do Vale do Juruá – Central Juruá foi fundada em 4 de maio de 2011. Atua como representante das cooperativas: Coopersonhos, Cooperfarinha, Camprucsul, Coopercintra e associações do Vale do Juruá, em complemento as atividades desenvolvidas por suas filiadas. Os produtos se caracterizam por uma produção artesanal, baseada em práticas tradicionais passadas de geração para geração há mais de 100 anos.

MISSÃO

Promover o desenvolvimento comercial de forma sustentável (econômica, social e ambiental) das cooperativas filiadas visando a agregação de valor a produção.

VISÃO

Ser um modelo de negócio sustentável para Amazônia no segmento de central de cooperativas.



 Rua Rêgo Barros, nº 37
Centro de Cruzeiro do Sul, Acre
69.980-000

 centraljuruacz@gmail.com

 68 3322-6534  68 99900-3227
68 99607-5581

 Central Juruá

APOIO



PARCERIA





DIFERENCIAL DA COOPERATIVA CENTRAL JURUÁ

Primeiro produto do Acre e quarto da região Norte a ganhar **Selo de Indicação Geográfica**. A indicação de Procedência Cruzeiro do Sul compreende cinco municípios do Vale do Juruá que produzem uma farinha diferenciada e de qualidade.



350 produtores / famílias cooperadas

1.200 pessoas envolvidas no processo da produção

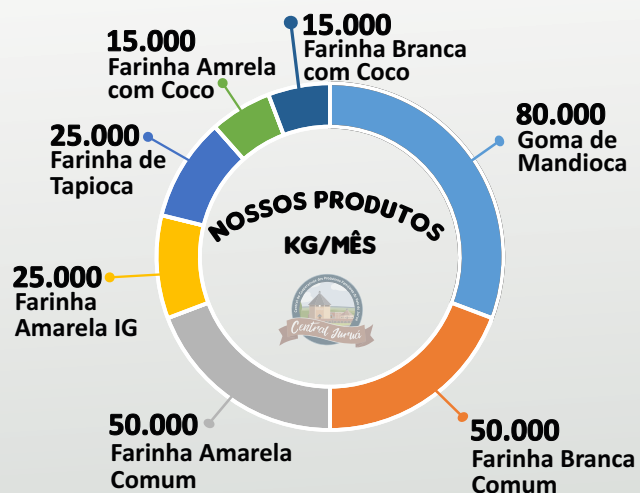


4 cooperativas

6 produtos comercializados



CAPACIDADE DE PRODUÇÃO



CATÁLOGO DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS



Foto: Neide Rigo

FARINHA AMARELA COMUM

Apresenta textura grossa, aspecto seco, têm caroços, com cor amarela e de boa qualidade, tendo como principal garantia o **Selo de Identificação Geográfico**.



Foto: Beleza da Terra

FARINHA DE TAPIOCA

A farinha de tapioca é altamente energética, pois possui cerca de 74 calorias por porção de 20 gramas. Os principais nutrientes da farinha de tapioca são os carboidratos refinados, apresenta coloração branca e tem caroços maiores dos que os da farinha de mandioca comum.



Foto: Beleza da Terra

GOMA DE TAPIOCA

Também chamada de polvilho doce hidratado é utilizada para fazer beiju de tapioca ou simplesmente tapioca. A tapioca é um produto genuinamente brasileiro que já era utilizado pelos índios antes da chegada dos portugueses.



FARINHA BRANCA COMUM

É uma boa fonte de nutrientes como a proteína, as vitaminas e os minerais. Apresenta cor branca, textura grossa, aspecto seco e possui caroços.



CATÁLOGO DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS



Foto: Tudo Low Carb

FARINHA BRANCA COM COCO

Assim como a farinha branca comum é boa fonte de nutrientes como a proteína, as vitaminas e os minerais, a farinha branca com coco tem a textura grossa, aspecto seco e possui caroços. O coco é adicionado durante o processamento da farinha de mandioca.



Foto: Tudo Low Carb

FARINHA AMARELA COM COCO

É amarela, apresenta textura grossa, aspecto seco, possui caroços. O coco é adicionado durante o processamento da farinha de mandioca.

Selo de Indicação Geográfica





Foto: Secom AC



Foto: Secom AC



HISTÓRICO

A Cooperativa dos Agricultores e Pecuaristas da Regional do Baixo Acre – COOPEL, foi inaugurada em 2000. Desde sua criação, foram muitos anos de luta, crescimento e modernização para que a Coopel pudesse enfrentar a globalização da economia, adequar sua estrutura à realidade do mercado e se transformar no que é hoje: uma empresa forte, presente em oito municípios, com um parque industrial moderno, atividades diversificadas e um serviço de marketing capaz de dar sustentabilidade à marca.



MISSÃO

Oferecer produtos alimentícios industrializados de qualidade que satisfaça as necessidades do consumidor acreano, gerando emprego e valorizando a produção agropecuária da região.



VALORES

Manter a ética, a transparência, compromisso, responsabilidade ambiental e o bem estar do empreendimento e dos cooperados com fins de prosperidade.



COOPERATIVA DOS AGRICULTORES E PECUARISTAS DA REGIONAL DO BAIXO ACRE



Estrada Via Verde nº2863, Floresta
Rio Branco - Acre
Cep: 69.906-308



coopel_@hotmail.com



68 99969-4442
68 3242-1079



COOPERATIVA DOS AGRICULTORES E PECUARISTAS DA REGIONAL DO BAIXO ACRE

APOIO



PARCERIA



DIFERENCIAL DA COOPERATIVA COOPEL

A COOPEL mostra todo o seu potencial, em especial, na produção de derivados do leite com baixa emissão de carbono respeitando o meio ambiente e utilizando apenas as áreas já convertidas, contribuindo para fortalecimento socioeconômico e ambiental do estado do Acre.

28 produtores / famílias cooperadas

110 produtores / famílias não cooperadas

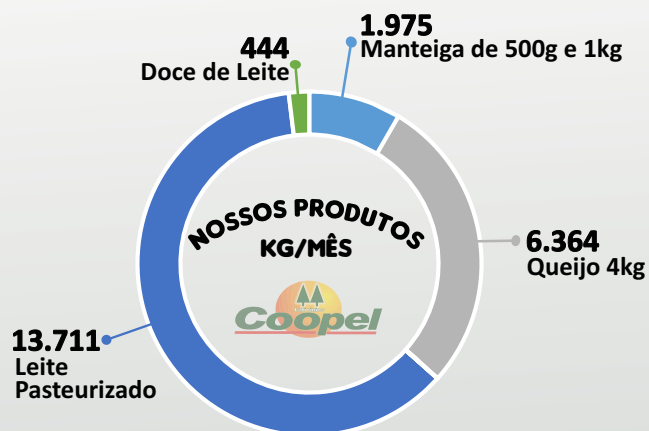
138 pessoas envolvidas no processo da produção



4 produtos comercializados



CAPACIDADE DE PRODUÇÃO



CATÁLOGO DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS



DOCE DE LEITE

O Doce de Leite Quinarí é um produto saboroso e cremoso, elaborado com qualidade inquestionável.



LEITE PASTEURIZADO

O Leite Pasteurizado Tipo C Quinarí é saboroso e produzido com rigoroso padrão de qualidade. É perfeito para ser servido em um café da manhã ou café da tarde em família.

CATÁLOGO DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS



MANTEIGA 1 Kg e 500g

Manteiga Quinarí é produzida a partir do mais puro leite. Em sua fórmula é possível sentir todo o sabor da manteiga e possui a cremosidade ideal para passar em pães e torradas.

QUEIJO MUSSARELA



Prepare lasanha, pizza, com o Queijo Mussarela COOPEL e o prato fica uma delícia.



Foto: EmTempo



HISTÓRICO

A **Cooperativa dos Produtores, Extrativistas de Agricultura Familiar do Caquetá – Cooperativa Sonho Meu** é uma organização sem fins lucrativos criada em 2012. Tem como **objetivo** defender os interesses econômicos e sociais de seus associados com ajuda mútua, por meio de alternativas viáveis para o desenvolvimento da comunidade de forma sustentável com práticas agroecológicas, possibilitando a garantia de renda dos associados e sua auto sustentabilidade e melhoria do padrão de vida.

MISSÃO


Produzir alimentos de excelencia, buscando elevar os padrões de qualidade, eficiência, sustentabilidade e lucratividade dos produtos da agricultura familiar.

VALORES

Comprometimento, ética, empatia, fidelidade, ajuda mútua, democracia, igualdade, equidade, solidariedade, honestidade, transparência, compromisso ambiental e responsabilidade social.



COOPERATIVA DOS PRODUTORES, EXTRATIVISTAS DE AGRICULTURA FAMILIAR DO CAQUETÁ

 BR 317 KM 82, linha 10, S/N
Porto Acre - Acre
Cep: 69927-000

 cooperativasonhomeu@gmail.com

 68 99904-9223



COOPERATIVA SONHO MEU

COOPERATIVA DOS PRODUTORES, EXTRATIVISTAS DE AGRICULTURA FAMILIAR DO CAQUETÁ



DIFERENCIAL DA COOPERATIVA SONHO MEU

O grande diferencial da cooperativa é utilizar a matéria-prima cultivada em sistemas agroecológicos, atendendo as boas práticas de processamento dos produtos comercializados.



66 produtores / famílias cooperadas

150 pessoas envolvidas no processo de produção

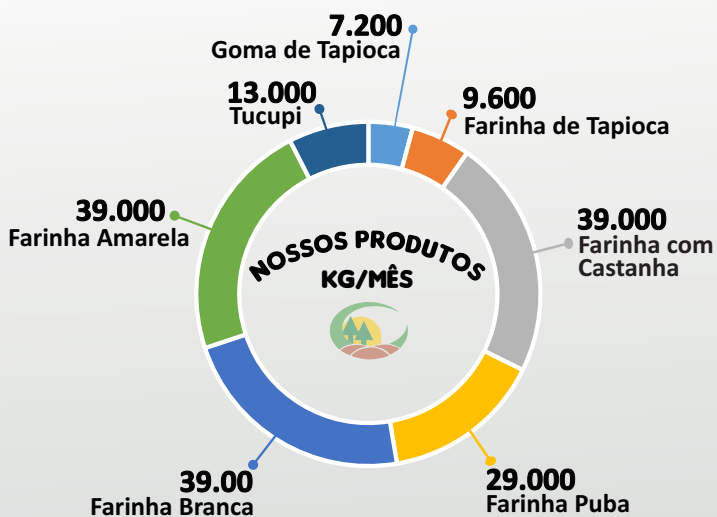


1 associação faz parte da cooperativa

7 produtos comercializados



CAPACIDADE DE PRODUÇÃO



CATÁLOGO DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS



Foto: Luciana C.

FARINHA DE MANDIOCA COM CASTANHA

Proveniente da mandioca, as raízes são lavadas, descascadas, raladas, prensadas, peneiradas e secadas em forno. Durante a produção é adicionada castanha.



Foto: VIX

FARINHA BRANCA

Proveniente da mandioca. As raízes são lavadas, descascadas, raladas, prensadas, peneiradas e secadas em forno.



FARINHA PUBA

Também conhecida como *farinha d'água*, é feita com a massa da mandioca fermentada (ou pubada) e peneirada. Seca, crocante e ácida, é usada em bolos, bolinhos, cuscuz, pirão e para acompanhar moquecas.



FARINHA DE TAPIOCA

A farinha de tapioca é um produto regional resultado do processamento da mandioca. Pode ser consumida só com açaí, crua, como ingrediente para mingau e bolos.



CATÁLOGO DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS



Foto: Tudo Sobre Tapioca

GOMA DE TAPIOCA

Ao ser esmagada, a mandioca solta um "leite" que depois de passar por um processo de secagem deixa como resultado um pó fino e branco. No processo final, coloca-se água e deixa-se descansar até formarem blocos que depois deverão passar por uma peneira. A goma de tapioca é usada no preparo da tapioca.



Foto: Portal Terra

TUCUPI

Um caldo amarelo, aromático e ácido. O tucupi é extraído da raiz da mandioca. O líquido que sai da mandioca ralada espremida, depois de separado do amido decantado, é cozido com temperos e vira o tucupi. Está presente em pratos tradicionais como o tacacá e o pato no tucupi.



Foto: G1 - Globo

FARINHA DE MANDIOCA AMARELA

Proveniente da mandioca, as raízes são lavadas, descascadas, raladas, prensadas, peneiradas e secadas em forno. Durante o processo é acrescentado o açafreão, conforme as regras estabelecidas pela Anvisa.



Foto: greenMe

ENCONTRO

04 ABRIL 2019
RIO BRANCO - AC

DIÁLOGO PARA FUTUROS NEGÓCIOS DO ESTADO DO ACRE



APOIO



PARCERIA

