


**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Agroindústria de Alimentos
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas**

**Iniciando um Pequeno Grande
Negócio Agroindustrial**

Frutas Desidratadas

Série Agronegócios

Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2003



Copyright 2003. Embrapa/SEBRAE

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Informação Tecnológica

Parque Estação Biológica – PqEB

Av. W3 Norte (final)

Caixa Postal 040315

70770-901 Brasília, DF

Fone: (61) 448-4236

Fax: (61) 340-2753

vendas@sct.embrapa.br

Embrapa Agroindústria de Alimentos

Av. das Américas, 29.501 – Guaratiba

23020-470 – Rio de Janeiro, RJ

Fone: (21) 2410-7400

Fax: (21) 2410-1090

www.ctaa.embrapa.br

sac@ctaa.embrapa.br

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Unidade de Desenvolvimento Setorial e

Unidade de Educação e Desenvolvimento da Cultura Empreendedora

SEPN – Quadra 515, BL C, Lote 3

70770-900 Brasília, DF

Fone: (61) 348-7299 e 348-7206

Fax: (61) 347-4120

www.sebrae.com.br

Coordenação do Projeto de Desenvolvimento Agroindustrial

Léa Maria Lagares – SEBRAE

Lucilene Maria de Andrade – Embrapa Informação Tecnológica

Fernando do Amaral Pereira – Embrapa Informação Tecnológica

Edson Junqueira Leite – Embrapa Informação Tecnológica

Coordenação Editorial

Edson Junqueira Leite – Embrapa Informação Tecnológica

Lucilene Maria de Andrade – Embrapa Informação Tecnológica

Projeto Gráfico, Revisão de Texto, Normalização Bibliográfica, Editoração Eletrônica e Tratamento de Fotos

Via Brasil Consultoria & Marketing Ltda.

Fotos

Arquivo Via Brasil Consultoria & Marketing Ltda.

Ilustrações

Felipe Venâncio Alves

1ª Edição

1ª impressão (2003) 2.000 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei 9.610).

Dados internacionais de catalogação-na-publicação – CIP

Embrapa Informação Tecnológica

Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas desidratadas / Embrapa Agroindústria de Alimentos, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. – Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.

115 p. : il. – (Série agronegócios)

ISBN xxxxxxxxxxxx (Embrapa). – ISBN xxxxxxxxxxxx (SEBRAE)

1. Frutas desidratadas. I. Embrapa Agroindústria de Alimentos. II. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. III. Série.

CDD 338.766363 (21. ed.)

Apresentação

A agroindústria é um segmento de elevada importância econômica, por sua participação na cadeia produtiva e pelas ligações que mantém com os demais setores da economia.

Para enfrentar a competitividade nos negócios relacionados ao processamento de produtos ou matérias-primas de origem agrícola, pecuária ou florestal, é preciso encontrar soluções no âmbito da gestão e da inovação tecnológica.

A Embrapa está engajada nessa meta e, em parceria com o SEBRAE, lança o *Projeto de Desenvolvimento Agroindustrial*, expresso na *Série Agronegócios*.

O Projeto é voltado para empreendedores e empresários inseridos no segmento agroindustrial de pequeno porte, e tem como objetivo promover sua capacitação e seu desenvolvimento, a partir de uma metodologia que atenda a todos os segmentos da cadeia produtiva, ou seja, conhecimento das potencialidades do mercado, da oferta de matéria-prima, da demanda do produto final, passando pela gestão, processamento, distribuição e comercialização de produtos agroindustriais.


O tema deste volume *Iniciando um Pequeno Grande Negócio Agroindustrial de Frutas Desidratadas* é abordado em três partes.

A primeira parte – *Processo de Produção* – contém as várias etapas do processamento das frutas desidratadas, da recepção da matéria-prima ao resultado final, bem como o controle de qualidade, a fim de oferecer um produto competitivo de alta qualidade.

Na segunda, *Análise de Mercado*, o empreendedor irá conhecer as estratégias de marketing – da pesquisa de mercado ao lançamento dos produtos – para ingressar nesse mercado promissor.

A terceira parte trata da *Análise Financeira*, que contém um roteiro completo de um plano de negócio, iniciando com a definição do volume de produção, passando pela estimativa dos investimentos físicos, do cálculo dos custos e das despesas, e finalizando com o investimento necessário para implantar uma agroindústria de frutas desidratadas.

O usuário deste material poderá contar com assessoria preparada para esclarecer dúvidas e responder questionamentos. Espera-se, com isso, habilitá-lo a desenvolver o planejamento inicial de sua



agroindústria, utilizando da melhor forma possível, os recursos de que dispõe e preparando-o para tomar as providências necessárias à concretização dessa iniciativa desafiadora e gratificante, que é ser responsável pelo próprio negócio.

Clayton Campanhola
Diretor-Presidente da Embrapa

Silvano Gianni
Diretor-Presidente do SEBRAE

Sumário

Parte 1 – Processo de Produção	9
Capítulo 1 – Processamento de Frutas Desidratadas	11
Para que serve a secagem	12
Um novo produto	12
Caracterização das frutas frescas	12
Etapas de produção	13
Tipos de secadores utilizados para frutas	19
Capítulo 2 – Banana-Passa	21
Descrição do processo	22
Colheita e recepção	22
Maturação	22
Descascamento	22
Sulfitação	23
Secagem	24
Embalagem	24
Capítulo 3 – Projeto da Unidade Industrial	25
Construção civil	26
Localização	26
Materiais e equipamentos	26
Pé-direito	27
Paredes e pé-dilúvio	27
Piso antiderrapante	27
Aberturas do prédio	28
Telhados e forro	28
Ventilação	28
Iluminação	29
Instalações elétricas	29
Instalações hidráulicas	29
Instalações sanitárias	29
Tubulações	30
Segurança no trabalho	30
Capítulo 4 – Higienização e Limpeza da Fábrica	33

Recomendações importantes	34
Capítulo 5 – Montando a Fábrica	37
Programa de produção	38
Planta geral	38
Detalhamento do secador tipo cabine	38
Referências	40
Parte 2 – Análise de Mercado	41
Capítulo 1 – Identificação do Mercado	43
Viabilidade mercadológica	44
Capítulo 2 – Mercado Consumidor	47
Sua majestade, o consumidor	48
Segmento de mercado	48
Capítulo 3 – Pesquisa do Mercado Consumidor	51
Objetivos da pesquisa	52
Para que serve	52
Quando deve ser feita	53
Onde é feita	53
Quais os métodos utilizados	53
Capítulo 4 – Área de Abrangência da Pesquisa	55
Definição da região	56
Quantificação do público-alvo	56
Delimitação da amostra	57
Definição do tamanho da amostra	59
Capítulo 5 – Elaboração do Questionário	61
Preparação do questionário	62
Regras básicas	62
Escalas de respostas	63
Questionário	63
Capítulo 6 – Resultados da Pesquisa	67
Tabulação	68
Análise dos resultados	69
Capítulo 7 – Mercado Concorrente	71

Concorrentes, conhecer para enfrentar	72
Capítulo 8 – Mercado Fornecedor	77
Relação de confiança	78
Pesquisa do mercado fornecedor	79
Capítulo 9 – Estratégia de Marketing	81
Escolha da marca	82
Definição da marca	82
Visual da marca	82
Embalagem	83
Lançamento	84
Parte 3 – Análise Financeira	85
Capítulo 1 – Planejamento Financeiro	87
Quanto custa montar o negócio	88
Capítulo 2 – Investimento Físico	91
Volume de produção	92
Custo do investimento	92
Capítulo 3 – Custos Fixos e Mão-de-obra Direta	95
Custos fixos	96
Mão-de-obra direta	97
Capítulo 4 – Custos de Produção	101
Materiais diretos	102
Quanto custa produzir	103
Capítulo 5 – Preço de Venda	105
Índices de comercialização	106
Margem de lucro	107
Taxa de marcação	108
Preço de venda	108
Faturamento anual	108
Capítulo 6 – Avaliação Financeira	109
Resultados operacionais	110
Capítulo 7 – Avaliação Final	113
Investimento inicial	114

**Iniciando um Pequeno
Grande Negócio Agroindustrial**

Frutas Desidratadas



Parte 1

Processo de Produção

Felix Cornejo
Roberto Machado

Embrapa Agroindústria de Alimentos

Capítulo 1 **Processamento de Frutas Desidratadas**

Para você, futuro empreendedor da agroindústria de frutas desidratadas, preparamos estas orientações sobre o processo de produção e controle de qualidade, sendo este último condição indispensável ao sucesso de seu negócio.

Segundo a legislação brasileira de alimentos, frutas desidratadas, secas ou dessecadas são produtos obtidos pela perda parcial da água da fruta madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados, ou seja, processo industrial que envolve as atividades de recepção da matéria-prima, seleção, lavagem, descascamento, acabamento, corte ou fatiamento, secagem e embalagem, visando obter-se um produto saudável e que, na maioria das vezes, não necessita de subsequente preparo para ser consumido.