


**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.