



ENCONTRO ANUAL DE DIRIGENTES E TÉCNICOS DE CEASAS

Ação Social Combatendo o Desperdício

ABRACEN



Maceió/AL Junho 2010

PROJETO SOPA EXPRESSA

Domingos Sávio Dornelas de Andrade
Químico Industrial CEASA-PE



APRESENTAÇÃO

Esta modalidade mais econômica, foi concebida para sedimentar, respaldar e expandir os benefícios das ações do Projeto “**SOPA AMIGA**”, sendo esta na versão, **EXPRESSA**, ou seja, produto de pronto consumo, a ser distribuída junto a parte da população carente, residente nas Regiões Metropolitanas.

De forma sintética apresentamos em sequência o processo necessário para a devida execução da ação em tela enfocando desde a concepção básica até a estratégia operacional do processo de distribuição.

OS ANTECEDENTES QUE RECOMENDAM A AÇÃO

A flagrante realidade do processo evolutivo do índice de pobreza e miséria nas comunidades carentes traz a certeza da premente necessidade de intervenção governamental quer com projetos estruturadores ou com ações pontuais que venham a minimizar este cenário sombrio.

Dessa forma, e como resultado prático houve a implementação do Projeto denominado “**Sopa Expressa**”, tendo como diferencial da sopa já produzida em lata, o seu período para consumo, não obstante que tal formatação produtiva apresenta custos mais reduzidos, porém matendo os padrões nutritivos.

Assim sendo, e de forma otimizada, a Unidade de Produção de sopa Expressa, atenderar de forma racional ao seu público alvo, com a oferta de um leque de produtos diversificados e de alto teor nutritivo.



A IDÉIA CENTRAL

Tal medida, ensejará em uma economia significativa, considerando, pois, que os investimentos iniciais serão apenas para atender as necessidades básicas para a execução deste Projeto.

Registra-se que a concepção básica da sopa tem a mesma formulação da já produzida em lata, onde observamos uma grande aceitação.

Reduzir ainda mais os custos, principalmente com embalagens, o produto é de pronto consumo (máximo 6 horas), sendo acondicionado em recipientes de médio porte (50 litros) e transportados até as comunidades para consumo rápido, razão pela qual as Regiões a serem beneficiadas serão as Metropolitanas e/ou próximo às Unidades Produtoras (Fábricas).

A distribuição da Sopa Expressa produzida, será diária, obedecendo a um calendário de entrega a ser definido junto às comunidades cadastradas, as quais serão contempladas com uma oferta semanal, sendo o público alvo priorizado, definido em tempo hábil junto a todos segmentos envolvidos.



OBJETIVOS

Gerais

Viabilizar a utilização dos excedentes de hortícolas nas CEASAS, com a produção e distribuição de um alimento de alto teor nutritivo, baixo custo e forte impacto social.

Específicos

- Proporcionar condições nutricionais básicas de alimentação para as comunidades carentes localizadas nos “*bolsões de Pobreza*” da Região Metropolitana (Expressa), e interior do estado (Concentrada).
- Produzir alimento de alto teor nutritivo a baixíssimo custo.
- Minimizar o desperdício de produtos hortícolas existentes nas CEASAS.



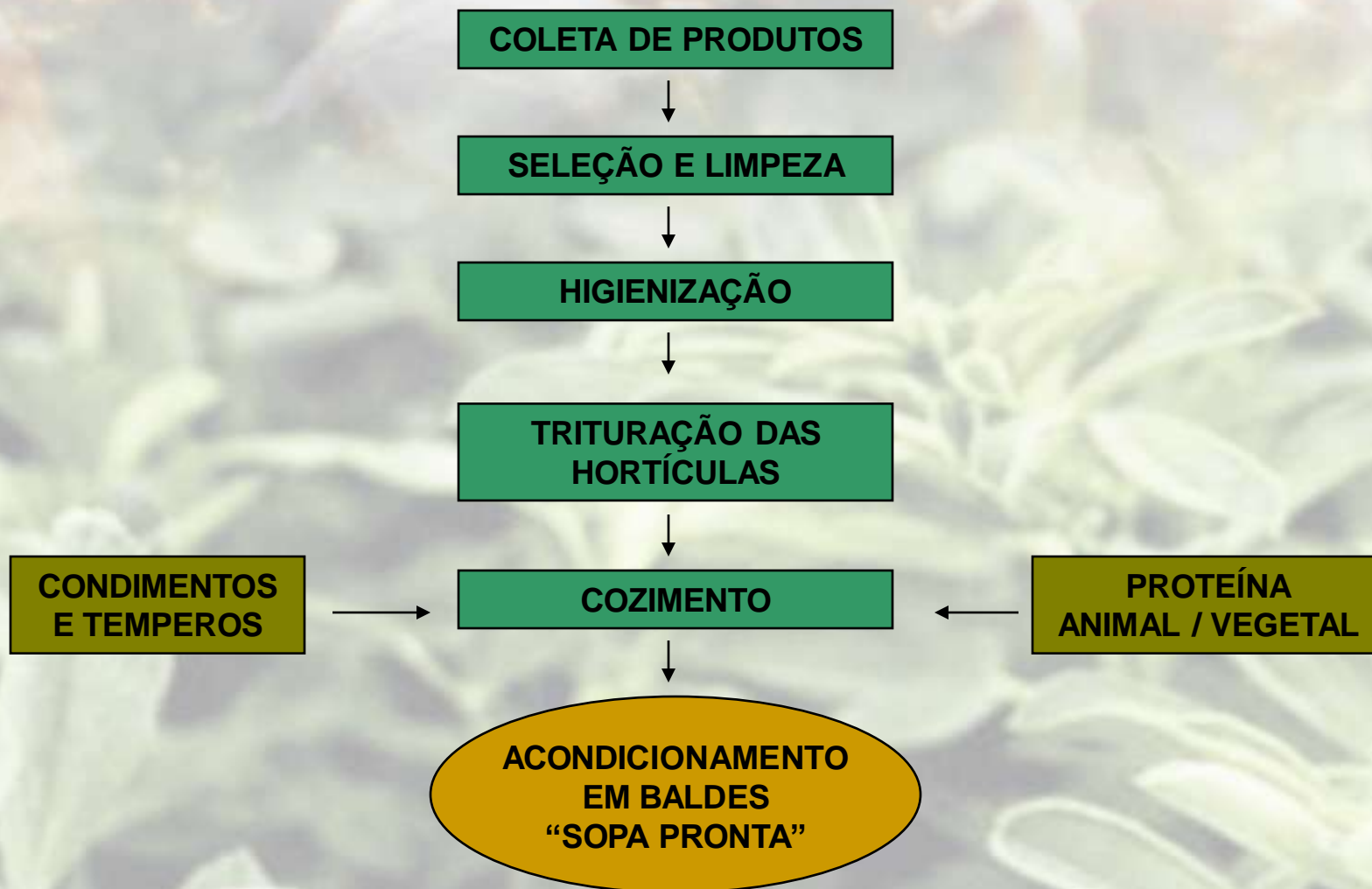
APRESENTAÇÃO DA SOPA

A sopa a ser produzida e distribuída, é composta de uma parte variável de cerca de 55% de sólidos, provenientes da mistura de tubérculos, legumes, folhosas, proteínas vegetais e animais (carnes) e condimentos.

Ressalta-se, que a sopa não leva em sua composição nenhum tipo de aditivo químico, logo pode ser considerada como eminentemente natural.

Em seqüência, demonstra-se o processo de produção e demais características:

FLUXOGRAMA DE PROCESSO SOPA EXPRESSA



PROCESSO PRODUTIVO



Processo de seleção e preparo dos legumes tubérculos e folhas

PROCESSO PRODUTIVO



Lavagem e Higienização das
hortaliças



PROCESSO PRODUTIVO



Cozimento dos Ingredientes



PROCESSO PRODUTIVO



Acondicionamento da Sopa

Pronta (Balde Cap. 35/50 Kg) e em Latas 4,1Kg



PROCESSO PRODUTIVO

ABRACEN



APRESENTAÇÃO DA SOPA

Projeto Piloto:

- Produzir 1.200 Kg de Sopa Expressa / dia.
- Produzir 26.400 Kg / mês.
- Ofertar **4.800 pratos de sopas / dia** a população carente.
- Distribuir na **ordem de 106.000 pratos de sopa / mês, beneficiando cerca de 30.500 pessoas**, as quais receberão um prato de sopa semanal, cumprindo calendário pré-estabelecido.
- Diversificar o sabor do produto, com a oferta de 04 formulações básicas, ou seja:
 - ✓ Sopa de Carne
 - ✓ Sopa de Frango
 - ✓ Sopa Mista

INVESTIMENTOS NECESSÁRIOS – Nova Unidade

(R\$)

DISCRIMINAÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
■ Lavadora de Legumes	01	44.500,00	44.500,00
■ Tacho de Cozimento (Cap. 300 Kg)	01	48.500,00	48.500,00
■ Pelador de Batatas	01	1.500,00	1.500,00
■ Triturador de Legumes	02	1.560,00	3.120,00
■ Mesa em Aço Inox	02	2.500,00	5.000,00
■ Carro Plataforma	02	1.500,00	3.000,00
■ Balança Digital (Cap. 200 Kg)	01	1.280,00	1.280,00
■ Balança Digital (Cap. 15 Kg)	01	600,00	600,00
■ Máquina de Lavar (alta pressão)	01	3.500,00	3.500,00
■ Utensílios (Contentor V e F, Baldes)	100	13,50	1.350,00
■ Balde para Transporte (Cap. 50 litros)	80	300,00	2.400,00
■ Bomba de Transferência	01	12.000,00	12.000,00
■ Câmara Frigorífica	01	55.000,00	55.000,00
■ Conjunto de Gerador de Vapor (Gás)	01	35.000,00	35.000,00
■ Freezer (Cap. 550 litros)	02	2.250,00	4.500,00
■ Fardamento (Calça/Camisa/Boné)	25	60,00	1.500,00
■ Utensílios (faca/luva/bota/avental/etc.)	-	3.500,00	3.500,00
■ Veículo (Utilitário tipo furgão)	01	48.000,00	48.000,00
■ Eventuais		13.887,50	13.887,50
■ Instalações (Elétrica, Hidráulica, Vapor, Ar Comp., Condens.)		55.550,00	55.550,00
TOTAL	-	-	273.050,00



ABRACEN

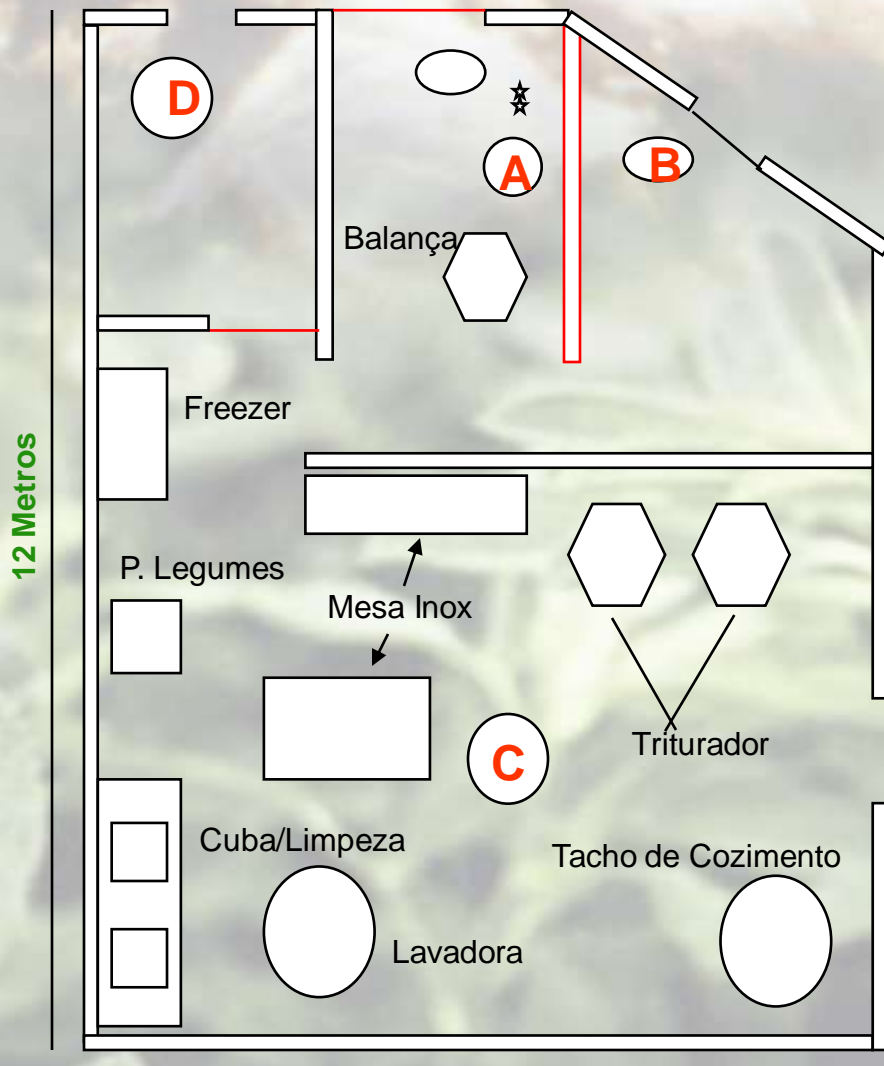
RESUMO DE CUSTOS PARA IMPLANTAÇÃO

DESCRIÇÃO	VALORES (EM R\$)
EQUIPAMENTOS	273,050,00
MATERIAL E UTENSÍLIOS	16.968,00
VEÍCULO	48.000,00
EVENTUAIS	13.887,50
TOTAL	351.805,50

Notas:

- ✓ No valor acima não está incluso custo com reforma ou construção da área física.
- ✓ Para produção de Sopa Concentrada teremos um acréscimo aproximado na ordem de R\$ 380.000,00

DISPOSIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS (ÁREA FÍSICA)



A – Recepção

B – Almojarifado

C – Área de Processo

D – Expedição

Área Média : 150 m2



CUSTO OPERACIONAL MENSAL (1.200 kg/dia)

DISCRIMINAÇÃO	VALOR (R\$ 1,00)	PARTICIPAÇÃO (%)
■ MATÉRIA PRIMA	25.000,00	55,21
■ MATERIAL DE CONSUMO (Esc./Fone/Internet)	650,00	1,43
■ MANUTENÇÃO	750,00	1,66
■ COMBUSTÍVEL (Energia/Água/Gás GNV)	3.500,00	7,77
■ PESSOAL (Salário/Obrig. Sociais)	13.551,16	29,9
■ SERVIÇOS DE TERCEIROS	1.030,00	2,27
■ OUTRAS DESPESAS	800,00	1,76
■ TOTAL	45.281,16	100,00
CUSTO UNITÁRIO P/ Kg de Sopa	1,72	-
CUSTO UNITÁRIO P/ Prato de Sopa / 250 g	0,43	-





CONSIDERAÇÕES GERAIS

- Produzir 1.200 Kg de Sopa Expressa / dia.
- Produzir 26.400 Kg / mês.
- Ofertar **4.800 pratos de sopa / dia** a população carente.
- Distribuir na **ordem de 106.000 pratos de sopa / mês, beneficiando cerca de 30.500 pessoas**, as quais receberão um prato de sopa semanal,

Custo do prato de sopa expressa R\$ 0,43

- Considerando a possibilidade de incorporar uma unidade de pão de 50 g, obtem-se um custo de refeição na ordem de R\$ 0,43 + R\$ 0,20 = R\$ 0,63

- **Valor Nutricional:**

250g de Sopa	= 412,50 kcal
01 Und. de Pão de 50g	= 135,00 kcal
Total	= 547,35 kcal



ANÁLISE COMPARATIVA

SOPA CONCENTRADA		SOPA EXPRESSA	
VANTAGENS	DESVANTAGENS	VANTAGENS	DESVANTAGENS
Longa Durabilidade	Custo Elevado de Industrialização	Baixo Custo de Produção	Curta Durabilidade
Facilidade de Transporte	Custo Elevado da Embalagem	Embalagem Retornável	Restrição à Distância
Facilidade Acondicionamento	Restrição a diversidade	Acondicionamento Retornável	
Baixo nível de Cotaminação	Perda Aceitável de Sabor	Sabor Inalterado	Risco calculado de Contaminação
Possibilidde para adequar os equipamentos no fabrico de outros produtos	Facilidade de desvio de finalidade	Possibilidde para adequar os equipamentos no fabrico de outros produtos	-----



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando a necessidade alimentar da população carente que vive no limiar da pobreza;

Considerando o impacto social que o Projeto irá propiciar;

Considerando o baixo custo relativo do produto a ser ofertado e a redução do tempo de produção da Sopa Expressa;

Considerando a conscientização do reaproveitamento dos produtos comercializados nas Centrais de Abastecimento.

Forma-se a convicção, de que serão amplas e fortes as possibilidades de pleno êxito do Projeto em apreço, auferindo indiscutíveis benefícios a este estrato da população que padece com a persistente presença do “fantasma” da fome crônica



ABRACEN



“Embora ninguém possa voltar atrás e fazer um novo começo, qualquer um pode começar agora e fazer um novo fim”

Chico Xavier



OBRIGADO!

CONTATO:

www.ceasape.org.br

Domingos Sávio Dornelas (dsavio@ceasape.org.br)
Assessor Técnico/Químico (81) 9967.8545

ABRACEN