

Câmara Técnica de Economia e Inovação (CTEI)

PG16 - Programa de Retomada das Atividades Aquícolas e Pesqueiras

NOTA TÉCNICA CTEI nº 121/2023

Assunto: Projeto “Empodera Belo Oriente/MG”.

1. Contextualização

Em junho de 2021, a Fundação Renova apresentou o Plano de Trabalho do projeto “Empodera Belo Oriente/MG”. Este projeto está inserido nas cláusulas 117 e 123 (Programa de Retomada das Atividades Aquícolas e Pesqueiras, PG-16), do Termo de Transação de Ajuste e Conduta (TTAC), coordenadas pela Câmara Técnica de Economia e Inovação - CTEI. Após o encaminhamento 69.9 (A Fundação Renova apresentará um projeto de detalhamento para adequação física do espaço e regularização junto ao IMA, para posteriormente, análise da CT) na 69ª RO da CTEI, a Fundação Renova enviou os ajustes necessários para o seguimento do pleito. Na 24ª Reunião do GT-16 foi apresentado pela Fundação Renova o Diagnóstico de detalhamento para adequação física do espaço do Projeto Empodera Belo Oriente e atualização do Plano de Trabalho.

2. Objetivo Geral

Inicialmente este projeto tinha como objetivo dar melhores condições para transporte e comercialização de pescado por meio da aquisição de equipamentos que viabilizem o transporte, armazenamento e melhor exposição dos produtos de forma a reduzir as perdas, possibilitar a ampliação da capacidade e potencializar o mercado local, tendo reflexo direto na renda dos pescadores e geração de novos postos de trabalho.

Após o atendimento do encaminhamento 69.9 o objetivo geral passou a ser: “Proporcionar melhores condições de trabalho aos pescadores da comunidade de Péripetuo Socorro, assim como proporcionar melhores condições higiênicas para transporte, beneficiamento e comercialização do pescado capturado pelo grupo.”

3. Objetivos específicos

1) Melhorar as condições de transporte do pescado, das lagoas até o local de beneficiamento e armazenamento, reduzindo as perdas pelas condições precárias de transporte; 2) Estruturar o espaço de armazenamento de pescado substituindo o acondicionamento em caixas de isopor por freezers próprios o que irá possibilitar a ampliação da oferta e melhores condições de trabalho; 3) Estruturar o espaço para venda do pescado, por meio da aquisição de um expositor que conserve os produtos de maneira adequada e favoreça a melhor apresentação dos mesmos; 4) Melhorar as condições de trabalho dos pescadores tornando o processo de coleta, transporte, armazenamento e comercialização do pescado mais seguro e eficiente; e 5) Possibilitar a ampliação das vendas e melhoria na renda dos pescadores, não só do grupo inscrito, mas de parceiros locais aos quais os equipamentos adquiridos podem beneficiar. Uma vez que a comunidade tem uma forte atuação em rede.

Após o atendimento do encaminhamento 69.9 os objetivos específicos passaram a ser:

- “1) Melhoria nas condições higiênicas de transporte do pescado, das lagoas até o local de beneficiamento e armazenamento;
- 2) Melhoria nas condições higiênicas no beneficiamento do pescado capturado pelo grupo;
- 3) Melhoria nas condições de apresentação e comercialização do pescado beneficiado.”

4. Análise dos itens apresentados no Plano de Trabalho

O valor total do projeto apresentado inicialmente era de R\$ 37.687,80.

Iria atender diretamente três atingidos: dois pescadores com RGP, João Batista Alves e José Ancelmo Filho, e um pescador informal: Cleia Ângela Santos.

O material adquirido seria compartilhado com pescadores do grupo Pescadores do Bairro Alex Muller de Belo Oriente - MG. O primeiro Plano de Trabalho informa que são cerca de 10 pescadores no bairro Alex Muller e Nova Esperança que podem se beneficiar deste projeto. Há perspectivas de que, futuramente, o grupo converta-se em uma cooperativa.

O local da origem do pescado é a Lagoa do Leôncio, na LMG 758, Km 5, próximo ao Viveiro da Cenibra, Represa do Bagari. É informado que os interessados capturam cerca de 400 kg de pescado por viagem, que seriam realizadas de 15 em 15 dias, com o beneficiamento de 40 kg por dia.

O segundo Plano de Trabalho elaborado em 06 de janeiro de 2023 atualizou o valor total do projeto conforme tabela abaixo:

Orçamento sumarizado

Rubrica	Valor Total (R\$)
Equipamentos Permanentes	102.330,00
Material de Consumo	61.444,32
Serviços De Terceiros	66.584,24
Total	230.358,56

O Plano de Trabalho atualizado e apresentado na 24ª Reunião do GT-PG16 no dia 17 de janeiro de 2023, com os seguintes valores do projeto conforme tabela abaixo:

Orçamento sumarizado

Rubrica	Valor Total (R\$)
Equipamentos Permanentes	120.461,00
Material de Consumo	61.162,26
Serviços De Terceiros	76.866,30
Total	258.489,56

O novo Plano de Trabalho mostra que, ao invés de três atingidos, o projeto vai atender diretamente sete pessoas, listadas abaixo no quadro:

Equipe do Projeto

Nome	Formação	Função no Projeto
Cleia Ângela Santos	Pescadora informal	Coordenadora/Beneficiária
João Batista Alves	Pescador profissional	Beneficiário
Célio Marques de Oliveira	Pescador informal	Beneficiário
José Ancelmo Filho	Pescador informal	Beneficiário
Luciana Sudário De Assis	Pescadora informal	Beneficiário
Cleismar Rodrigues	Pescador informal	Beneficiário
Renata Gonçalves dos Santos	Pescadora profissional	Beneficiária

O endereço da Unidade de Beneficiamento de Pescado do grupo de pescadores de Belo Oriente – MG é a Rua José Bia, 33, no bairro Nova Esperança, em Belo Oriente – MG.

Para atingir o objetivo do projeto serão adquiridos e disponibilizados para os pescadores os seguintes equipamentos essenciais utilizados em unidades frigoríficas:

- 01 fábrica de gelo com capacidade produtiva de 45 kg/dia;
- 01 balança com capacidade para pesar até 150 kg;
- 04 freezers a serem utilizados (01 silo de gelo; 01 estoque de peixe congelado; e 02 freezers verticais para congelamento);
- 02 mesas em inox para limpeza e manipulação de peixes;
- 16 caixas plásticas multiuso para apoio no processo de beneficiamento;
- 02 seladoras para apoio na embalagem do pescado beneficiado;
- 06 pares de bota tipo galocha na cor branca;
- 03 luvas em malha de aço inox anti-corte;
- 06 facas tipo desossa com lâmina em aço inox e cabo de polipropileno;
- 01 esterilizador de facas;
- 01 lava-botas com lavatório para assepsia integrado;
- 01 esteira lavadora de pescados; e
- Adequação da estrutura do espaço existente (Unidade de Beneficiamento de Pescado) conforme legislação vigente para obtenção do Selo de Inspeção Municipal – SIM.

Também serão estruturados 07 pontos de comercialização do pescado:

- 07 freezers verticais com tampa de vidro (tipo expositor);
- 07 balanças digitais com capacidade para pesar até 15kg.

5. Encaminhamentos

No dia 19/08/2022 a CTEI encaminhou para a Fundação Renova o Ofício CT-EI/CIF nº 048/2022 com os seguintes questionamentos:

1) No item 6 do Plano de Trabalho Detalhado, no último parágrafo, é informado que os pescadores "trazem (o pescado) para um endereço onde é realizada a limpeza e em alguns casos o ensacamento e depois levam para outro espaço onde fazem a venda para o consumidor final e revenda de Belo

Oriente e outras cidades como por exemplo Ipatinga." Neste caso há duas situações a serem corrigidas: a) para realizar o processamento e/ou manipulação de produtos (limpeza), a entidade deverá ter o alvará da vigilância sanitária do município; b) para a comercialização o estabelecimento de abate, industrialização, processamento e/ou manipulação de produtos de origem animal necessita de registro em um órgão oficial de inspeção para seu funcionamento. De acordo com a legislação brasileira, a inspeção higiênico-sanitária pode ser executada pelas esferas federal, estadual ou municipal. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM permite que os produtos de origem animal sejam comercializados somente dentro do município. O Serviço de Inspeção Estadual - IMA permite que os produtos de origem animal sejam comercializados dentro do Estado de Minas Gerais. O Serviço de Inspeção Federal - SIF permite que a comercialização dos produtos de origem animal seja realizada em todo o país e no exterior. Como foi informado que a entidade revende para outras cidades (Ipatinga), é necessário ter o IMA para que as vendas atendam a legislação vigente;

2) No item 6 do Plano de Trabalho Detalhado é informado que a origem do pescado é na Lagoa do Leôncio. Solicitamos que seja esclarecida qual a distância aproximada desta lagoa para o Rio Doce e/ou seus afluentes, informando se há algum aporte destes para a Lagoa do Leôncio;

3) No item 8 do Plano de Trabalho Detalhado é informado que cerca de 10 pescadores que residem nos bairros Alex Muller e Nova Esperança serão beneficiados por este projeto. Sugerimos que sejam informados, para mostrar o alcance do projeto, se os pescadores são formais/informais, se estão no PG 01 (Cadastro) etc. Uma vez que no item 1.3 do Plano de Trabalho Detalhado só constam, diretamente, 03 membros (João Batista Alves, José Ancelmo Filho e Cleia Ângela Santos);

4) Sugerimos a padronização de todos os itens elétricos na escolha da voltagem: ou todos 127V ou todos 220V,, conforme tensão local, dos itens financiáveis, uma vez que alguns itens Expositor Ilha congelados Plus Vidro reto 3,00 Eip 3000 Vr - Refrimate Preto (uma unidade) e Esterilizador de facas Aço Inox 304: Gabinete construído em Aço Inox 304, suporte com capacidade para 27 facas (duas unidades) constam como 220V, enquanto as Máquinas de gelo portátil Gelopar (quatro unidades) e a Seladora comercial automática com reservatório (duas unidades) são 127V.

Foi solicitado que a Fundação Renova respondesse no prazo de até 10 dias, o que ocorreu por meio do Ofício FR.2022.1256, de 24/08/2022, com os respectivos esclarecimentos:

1) Certificação Sanitária do pescado beneficiado/comercializado. Corroboramos com a preocupação apresentada sobre a necessidade de Inspeção Sanitária do pescado beneficiado/comercializado pelo grupo. Sendo assim, foi previsto no novo Plano de Trabalho o apoio a obtenção da certificação sanitária da Unidade de Beneficiamento a ser utilizada pelos pescadores, seja ela municipal ou estadual;

2) Local de captura do pescado a ser beneficiado. Segundo informações repassadas pelos beneficiários do projeto, a referida Lagoa mencionada no Plano de Trabalho elaborado pelo grupo de atingidos de Belo Oriente, não tem comunicação com o Rio Doce (distante cerca de 8Km do rio Doce). Trata-se de uma lagoa localizada em propriedade particular na zona rural do município;

3) Relação dos pescadores beneficiários do projeto. Segue quadro com os nomes dos beneficiários do projeto:

Nome	Função no projeto	Declararam impacto na atividade pesqueira	Apresentou RGP
-------------	--------------------------	--	-----------------------

Cleia Ângela Santos	Coordenadora/Beneficiária	Sim	Não
João Batista Alves	Beneficiário	Sim	Sim
Célio Marques de Oliveira	Beneficiário	Sim	Não
José Ancelmo Filho	Beneficiário	Sim	Não
Luciana Sudário De Assis	Beneficiário	Sim	Não
Cleismar Rodrigues	Beneficiário	Sim	Não

4) Padronização da voltagem dos equipamentos elétricos. Os equipamentos elétricos serão adquiridos conforme as instalações elétricas dos locais que receberão cada item. Para os casos, das especificações técnicas dos equipamentos disponibilizadas pelos fornecedores estarem em desconformidade com os locais de instalação, os mesmos serão ajustados (instalações elétricas) para recebimentos/instalação de cada item.

Com as respostas acima só faltava receber a resposta ao encaminhamento 69.9 (A Fundação Renova apresentará um projeto de detalhamento para adequação física do espaço e regularização junto ao IMA, para posteriormente, análise da CT).

No dia 06/01/2023, a Fundação Renova enviou correio eletrônico com o Ofício FR.2023.0046, onde informa que:

“Destacamos que a alteração no Selo de Inspeção pleiteado para a Unidade de Beneficiamento em destaque foi em comum acordo com os beneficiários. Após a reunião de alinhamento entre a consultoria contratada e o grupo de pescadores(as) de Cachoeira Escura, houve o entendimento que a certificação sanitária que melhor atenderia as necessidades do grupo seria o Selo de Inspeção Municipal (S.I.M). Foi esclarecido pelos beneficiários que a comercialização da produção para consumidores de outros municípios ocorre quando os mesmos se deslocam até o distrito adquirir os peixes beneficiados e comercializados pelos pescadores(as).

Informamos ainda que a consultoria contratada está elaborando a documentação necessária exigida para obtenção do S.I.M, assim como estará protocolando o pedido junto a Prefeitura Municipal. Atendendo ao previsto no decreto municipal n.º: 024, de 17 de janeiro de 2022 que Regulamenta a Lei Municipal n.º 904, de 17 de dezembro de 2008; que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal de Belo Oriente - SIM Belo Oriente, e dá outras providências.”

Junto ao correio eletrônico veio o Relatório do Diagnóstico da Unidade de Beneficiamento de Pescados de Belo Oriente/MG, elaborado pela Quesito Engenharia e Consultoria em 04/01/2023, assinado pela Engenheira de Alimentos, CREA 239593-D, a Sra. Isabela dos Santos Oliveira.

Destacamos os seguintes pontos do citado Relatório:

“No layout da indústria observa-se a disposição recomendada para máquinas e equipamentos, bem como suas dimensões”.

“De uma forma geral, o projeto da unidade industrial deve levar em consideração a segurança e o conforto do pessoal dentro da unidade, ou seja, deve apresentar condições de iluminação, arejamento, índices de ruídos adequados e proporcionar facilidades na higienização, manutenção dos equipamentos, minimizar as probabilidades de contaminações cruzadas e impedir a entrada de pragas

e animais de qualquer espécie.

Na elaboração do projeto devem ser previstos: otimização do fluxo, área para ampliações futuras, áreas para descarte de resíduos longe da unidade de processamento, instalações sanitárias sem comunicação direta com o setor de processamento, e meios de controle de insetos, pássaros e roedores no setor de produção”.

“As recomendações estão sendo desenvolvidas baseadas nos requisitos legais vigentes do Município de Belo Oriente/MG. Com esse projeto, pretende-se fornecer informações suficientes para alertar a associação quanto aos esforços necessários para atingir as exigências legais e os padrões mínimos de qualidade.”

“O projeto foi desenvolvido a partir de 1 visita técnica realizadas a área de produção da associação, para coleta de dados que subsidiaram o presente relatório. O objetivo dessa visita foi conhecer e mapear o local onde a unidade de beneficiamento de pescados será instalada, através da observação e levantamento de dados referentes ao processo produtivo, para identificação de melhorias e consequentemente aumento da produtividade”.

“Além da visita ao local, foram realizadas reuniões de alinhamento com os pescadores, assim como equipe técnica da prefeitura”.

“Para realizar a etapa de coleta de dados de forma mais precisa, as seguintes fases foram acompanhadas para se adquirir o conhecimento específico sobre os processos:

- a) Visita técnica às instalações da Associação;
- b) Levantamento fotográfico para subsidiar o presente relatório”.

“Conforme repassado pela Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Belo Oriente/MG, através das adequações da planta e elaboração de documentação pertinente será possível a obtenção do selo de inspeção municipal para a unidade de beneficiamento”.

“No Layout do empreendimento observa-se a disposição recomendada para máquinas e equipamentos, bem como suas dimensões aproximadas e suas descrições. De uma forma geral, o projeto tem por finalidade garantir a qualidade e higiene dos alimentos manipulados e considerar a segurança e o conforto dos colaboradores dentro da unidade. Com isso, apresentará condições de iluminação, arejamento, índices de ruídos adequados e proporcionará facilidades na higienização, manutenção dos equipamentos, a fim de minimizar as probabilidades de contaminações cruzadas e impedir a entrada de pragas e animais de qualquer espécie”.

“Para a otimização do fluxo de produção e para a certificação de instalações eficientes, faz-se necessário que a fábrica disponha das dependências, como, depósito de material de limpeza (DML), área de estocagem de matéria prima, instalações sanitárias, copa/cozinha sem comunicação direta com o setor de processamento, bem como, barreira sanitária, piso, parede, tetos e outros acabamentos adequados a esse fim”.

“Pretende-se nortear a Unidade quanto a importância e a necessidade em atingir as exigências legais e os padrões fundamentais de qualidade, segurança e responsabilidade no Beneficiamento do Pescado”.

“Por se tratar de uma construção já existente, após levantamento *in loco* no dia 07/11/2022 foi feito o estudo de layout e adequação no qual consta a necessidade de ampliação da estrutura existente a fim de se cumprir a legislação referente ao enquadramento que a unidade de beneficiamento se

encontra”.

Foi apresentada a metodologia para o cálculo dos custos de ampliação da unidade, utilizando-se o CUB (Custo Unitário Básico) do mês de novembro de 2022, referente ao m² de galpão industrial em Minas Gerais.

“Os critérios utilizados para o cálculo do CUB na engenharia civil são definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) por meio da NBR 12721:2006”.

“Para a realização do cálculo CUB, devem ser considerados os seguintes itens: materiais de construção, mão de obra e equipamentos. E o seu valor é dado em R\$/m², já é previamente estipulado pelo sindicato da construção (Sinduscon) de cada estado brasileiro”.

A área a ser construída é de 103,70 m². A área construída é de 48,15 m². Totalizando 151,81 m².

Os itens do projeto padrão incluem materiais, mão-de-obra, equipamentos que totalizam R\$ 1.128,53 o metro quadrado. Multiplicado pela área a ser construída (103,70 m²), teremos o montante do custo do projeto de ampliação/adequação de R\$ 117.028,56.

“Obs 1: O valor descrito acima corresponde à: Em materiais de construção entram itens como concreto, cimento, fechaduras, areia, vidro e outros. Os serviços de mão-de-obra avaliados são os de pedreiro e de servente, entre outros.

Obs 2: A ABNT determina que não devem entrar nesse cálculo: fundações, submuramentos, paredes-diafragma, tirantes, rebaixamento de lençol freático, elevadores, equipamentos e instalações, como fogões, aquecedores, bombas de recalque, incineração, ar-condicionado, calefação, ventilação e exaustão, projetos arquitetônicos, estruturais, de instalação e especiais, remuneração do construtor e do incorporador, entre outros”.

“Alterações específicas para a área já construídas (novas instalações hidráulico-sanitárias, instalações elétricas, instalações de revestimentos, instalação de forro e pintura) tais como compra equipamentos para o beneficiamento do pescado, NÃO estão incluídas do valor acima”.

Foi encaminhado ainda o Memorial Quantitativo e seus Anexos com os croquis das plantas e o Plano de Trabalho atualizado.

A Fundação Renova apresentou a última versão do Plano de Trabalho do Projeto Empodera Belo Oriente, na 24ª Reunião do GT-PG16, no dia 17 de janeiro de 2023.

6. Considerações

Em face das informações aqui relatadas a Câmara Técnica de Economia e Inovação recomendara:

- 1) que o procedimento de beneficiamento seja devidamente regularizado, conforme as normas vigentes;
- 2) que a voltagem dos equipamentos seja padronizada;
- 3) que os beneficiários deste projeto, que informaram exercer a atividade de pesca profissional, efetuem o cadastramento ou o recadastramento no SisRGP 4.0, conforme o caso, na hipótese de não o terem feito ainda, para estarem devidamente habilitados no Ministério da Agricultura, Pecuária e

Abastecimento, para exercerem a atividade de maneira correta e formal, como, por exemplo, quanto ao transporte do pescado capturado no local de pesca;

4) que o Plano de Trabalho seja devidamente atualizado.

Com o atendimento daquelas considerações, esta Câmara se manifestaria favoravelmente, na 69ª RO, pela APROVAÇÃO do projeto “Empodera Belo Oriente/MG”.

No dia 06/01/2023 a Fundação Renova enviou correio eletrônico informando que o Selo de Inspeção Municipal (S.I.M) foi o escolhido pelo grupo de atingidos deste projeto.

Foram encaminhados ainda o Relatório do Diagnóstico da Unidade de Beneficiamento de Pescados de Belo Oriente/MG, o Memorial Quantitativo e seus Anexos com os croquis das plantas e o Plano de Trabalho atualizado.

7. CONCLUSÃO

Pelo exposto, e para contribuir para o atendimento as Cláusulas 117 e 123 do TTAC, que estabelecem: buscar a recomposição das áreas produtivas e das condições para produção dos pescadores, incluindo os equipamentos e infraestrutura impactados para a conservação, industrialização e comercialização do pescado; e deverão ser previstas medidas emergenciais para a readequação ou adaptação das formas de trabalho e geração de renda diretamente relacionadas ao rio, notadamente relativas aos pescadores e aos areiros, podendo ser planejadas e fomentadas alternativas de negócios coletivos sociais.

O orçamento estimado é de R\$ 258.489,56 (duzentos e cinquenta e oito mil e quatrocentos e oitenta e nove reais e cinquenta e seis centavos), voltados para o financiamento do projeto.

Recomenda-se a aprovação do projeto denominado “Projeto Empodera Belo Oriente” no âmbito do Programa de Retomada das Atividades Aquícolas e Pesqueiras – PG16.

Brasília-DF, 18 de janeiro de 2023.

Hugo Santos Tofoli
Coordenador da Câmara Técnica de Economia e Inovação

ASSINATURA

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

HUGO SANTOS TOFOLI
DIRETOR QCE-02
DIRTEC - ADERES - GOVES
assinado em 20/01/2023 13:45:15 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 20/01/2023 13:45:15 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por HUGO SANTOS TOFOLI (DIRETOR QCE-02 - DIRTEC - ADERES - GOVES)
Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2023-S3Q4SP>