

# RASTREABILIDADE DA CADEIA PRODUTIVA DO AÇAÍ NATIVO: DA COLETA ATÉ A AGROINDÚSTRIA



Pré-safra 2015

NOME:

COMUNIDADE:

Realização:

**instituto**  
*Coca-Cola* Brasil

**IDESAM**  
Instituto de Conservação e  
Desenvolvimento Sustentável do Amazonas



**Instituto de Conservação e Desenvolvimento Sustentável do Amazonas – IDESAM**

**Secretário Executivo**

Carlos Gabriel Koury

**Instituto Coca-Cola Brasil**

**Diretora Executiva**

Daniela Redondo

**FICHA TÉCNICA**

**Organização**

Instituto de Conservação e Desenvolvimento Sustentável do Amazonas – IDESAM

Instituto Coca-Cola Brasil

**Texto e Revisão**

André Luiz Menezes Vianna (IDESAM)

Fernanda Ferraz (Consultora)

Octavio Nogueira (Instituto Coca-Cola Brasil)

Philippe Schmal (IDESAM)

**Projeto Gráfico e diagramação**

Ana Medeiros (IDESAM)

Samuel Simões Neto (IDESAM)

**Fotografias**

Philippe Schmal

Acervo IDESAM

Acervo Instituto Coca-Cola Brasil

**Iniciativa**

Instituto Coca-Cola Brasil – Coletivo Floresta





# Olá!

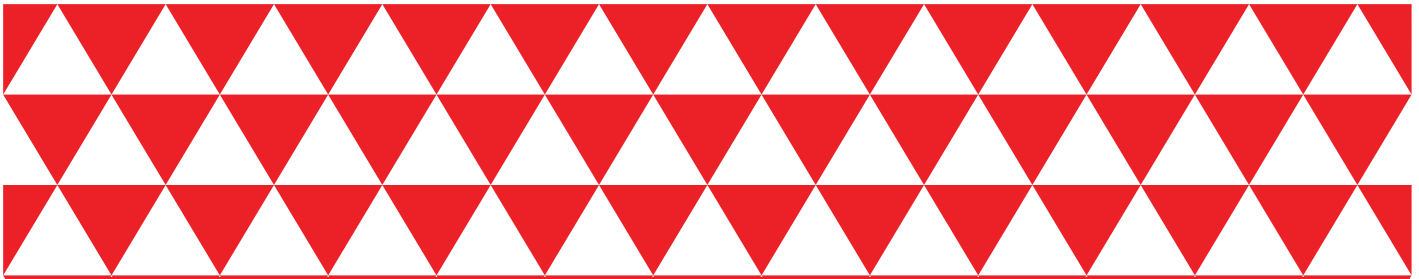
O Instituto Coca-Cola Brasil e seus parceiros, por meio do Coletivo Floresta, acreditam que a Assistência Técnica é uma importante ferramenta de empoderamento comunitário. Por meio das capacitações, os extratores recebem informações que permitem a melhoria da cadeia produtiva e auxiliam nas práticas de conservação da biodiversidade.

Nesta cartilha você encontrará informações sobre Qualidade, Segurança e Rastreabilidade para a cadeia extrativista do Açaí.

## Boa Leitura!

**instituto**  
*Coca-Cola* Brasil





# Índice

<b>O Açaí-Nativo .....</b>	<b>05</b>
<b>Rastreabilidade: o que é? .....</b>	<b>06</b>
<b>Etapas da Rastreabilidade .....</b>	<b>08</b>
<b>Anexos .....</b>	<b>18</b>
<b>Literatura consultada .....</b>	<b>24</b>
<b>Agradecimentos .....</b>	<b>25</b>





## O Açaí-Nativo

O Açaí-nativo ou açaí-solteiro (*Euterpe precatoria*) é uma palmeira com único caule que pode alcançar mais de 23 metros de altura. A espécie arbórea ocorre, principalmente, nas regiões central e ocidental do Estado do Amazonas, tanto em ambientes de terra firme, próximo a igapós, quanto em áreas inundadas, como várzeas, baixio e chavascal.



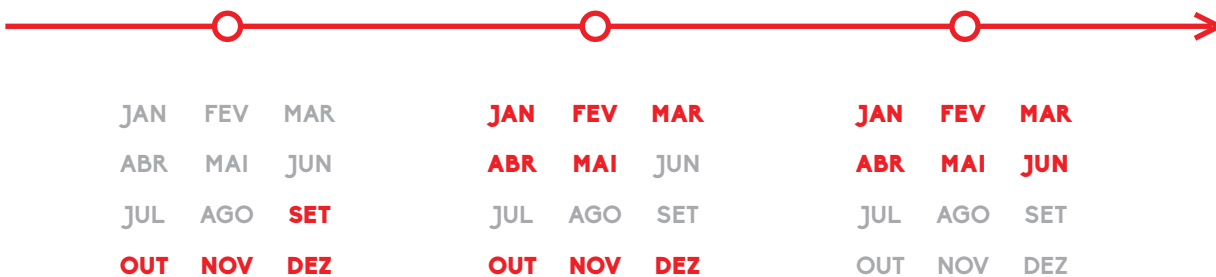
Em área inundada, o açaizeiro frutifica somente uma vez ao ano. Dos frutos do açaizeiro, podem-se fazer sorvete, geleia e suco, que, na Amazônia, também é chamado de vinho e faz parte da cultura alimentar do amazonense há muito tempo.

Podem-se, também, dar outros usos ao açaizeiro: as folhas podem ser utilizadas na confecção de chapéus, cestos, vassouras de palha e telhado para casa; o caule é usado na construção civil e dele pode ser extraído o palmito, que é uma iguaria; as sementes, ao serem limpas, são utilizadas em artesanato para confecção de biojoias.

### FLORAÇÃO

### MATURAÇÃO

### COLETA





## Rastreabilidade: o que é?

Rastreabilidade é a capacidade de acompanhar a movimentação de produtos, ou seja, obter a história, a aplicação ou a localização de um produto ou matéria-prima por meio de dados registrados (ISO, 2005).



## Por que é importante?

Sistemas de rastreabilidade são muito utilizados para garantir a origem e a chegada do produto ao destino final. Um exemplo bem comum de sistema de rastreabilidade é a entrega de encomendas ou correspondência.

O uso de sistemas de rastreabilidade com informações geográficas, localização e tempo de deslocamento permite valorizar as regiões fornecedoras. Tal união de informações, também, permite melhorar a administração da cadeia produtiva; recolher lotes em caso de incidentes alimentares; atender a requisitos legais e demandas específicas para comercialização; diferenciar produtos no mercado e aprimorar o controle de qualidade (MIRAGLIA et al., 2004).



PROMOVA UMA CONVERSA COM OS EXTRATORES DE SUA COMUNIDADE SOBRE A IMPORTÂNCIA DA RASTREABILIDADE.

6

RASTREABILIDADE DA CADEIA PRODUTIVA DO AÇAÍ NATIVO:  
DA COLETA ATÉ A AGROINDÚSTRIA





## Como funciona?

Começa com o registro de origem da mercadoria e da produção, em cada etapa da cadeia produtiva. Numa cadeia produtiva rastreável, são registrados, em fichas e/ou etiquetas que acompanham a matéria-prima, dados como: quantidade fornecida, origem (local de coleta, nome do extrator), datas (de coleta e de entrega), registros comerciais (compra e venda). Tudo o que é registrado com relação à compra de matéria-prima, produção e venda é gerenciado em banco de dados (caderno e/ou computador). Os dados coletados são processados e os resultados são utilizados para planejamento, organização, controle e monitoramento.

## E no caso do Açaí?

Recomenda-se, para a cadeia produtiva de polpa de açaí, que os lotes sejam segregados na agroindústria, de acordo com a recepção diária de frutos ou de acordo com a comunidade. Assim, são feitos registros: das datas de coleta e recebimento; da origem (extrator e comunidade); de dados qualitativos (classificação, pesagem dos frutos maduros e rejeitados) e dados fiscais e comerciais (valores pagos, número de recibo).

As informações são inseridas em banco de dados e processadas. No final do processamento, o produto recebe uma etiqueta com o número do lote. Desse número de lote, podem-se saber a origem, o tratamento e a quantidade produzida pela agroindústria.



### DICA

- Uma comunidade que tenha muitos lotes de frutas rejeitados pode estar precisando de uma capacitação em boas práticas de coleta e manejo.



# Etapas da Rastreabilidade



## 1. ORGANIZAÇÃO COMUNITÁRIA E FORTALECIMENTO DA CADEIA PRODUTIVA

### ORGANIZAÇÃO »

A organização comunitária é fundamental para o fortalecimento das práticas de qualidade, segurança e rastreabilidade na cadeia produtiva do açaí. É fundamental que a comunidade identifique uma liderança guardiã desses procedimentos.

○ que é de responsabilidade de uma comunidade produtora?

### 1 - MANTER OS REGISTROS DE PRODUÇÃO ORGANIZADOS E ATUALIZADOS

- Auxiliar na organização dos recibos dos extratores.
- Manter organizadas e seguras, em pasta ou fichário, as vias de recibos da comunidade.
- Gerenciar informações e estimar a produção de açaí de cada família.

### 2 - ZELAR PELA QUALIDADE DA PRODUÇÃO E PELA SEGURANÇA DOS EXTRATORES

- Auxiliar na organização da produção, elaborando um calendário de coleta e entrega.
- Promover diálogo e intercâmbio de conhecimentos entre os extratores.





### PROMOVA REUNIÕES COM AS FAMÍLIAS INTERESSADAS NA CADEIA PRODUTIVA DO AÇAÍ:

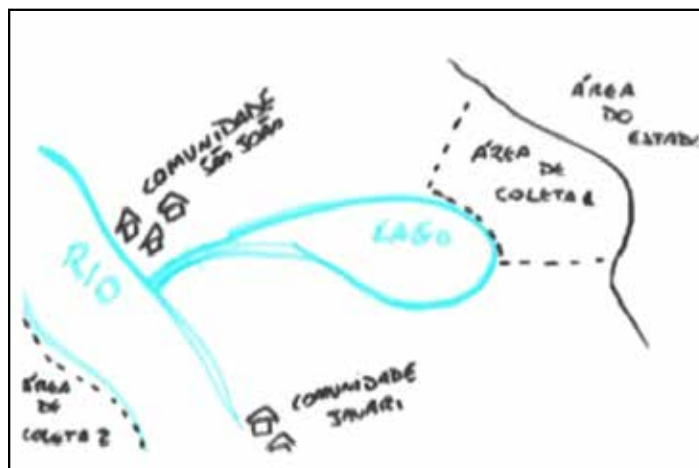
- Identifique a liderança responsável pelos registros.
- Promova capacitações.
- Avalie resultados da safra realizada e planeje a próxima safra.
- Dialogue com outras comunidades produtoras.

## 2. PRÉ-COLETA

### PLANEJAMENTO »

Um bom planejamento pode representar o sucesso da safra. Em parceria com os demais extratores, faça o planejamento da coleta:

1. Identifique os extratores da comunidade.
2. Desenhe o mapa das áreas de coleta com os outros extratores.
3. No mapa, estime a quantidade de açazeiros em cada área de coleta.





4. Elabore o calendário de coleta, conforme a variação da época de floração e frutificação em cada área de coleta. É importante definir o período de coleta para a comercialização e informar com antecedência ao comprador.

ÁREA	MÊS											
	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Javarizal	Frutificação									Floração		
Lago do Jabuti	Floração	Frutificação									Floração	
Boca do Lago	Floração	Frutificação									Floração	

5. Estime a produção total da comunidade para a safra: na época de frutificação, conte e anote, em caderno, o número de árvores na área de coleta e o respectivo número de cachos de frutos em maturação. Veja o exemplo de cálculo abaixo:

$$\begin{array}{rcccl} \text{Número de cachos em} & & \text{Peso médio de um} & & \text{Estimativa da capacidade} \\ \text{frutificação} & \times & \text{cacho de açaí (kg)} & = & \text{produtiva da área} \\ \mathbf{100^*} & & \mathbf{26} & & \mathbf{2.600 \text{ kg}^{**}} \end{array}$$

\* 100 = 25 árvores com 4 cachos.  $25 \times 4 = 100$

\*\* Desse valor é preciso subtrair o que a comunidade consome e uma parte que naturalmente se perde no processo produtivo.



#### PROMOVA REUNIÕES COM OS COMPRADORES ANTES DA SAFRA!

- Informe a sua capacidade produtiva.
- Informe-se sobre os padrões de qualidade que precisam ser atendidos para a comercialização.
- Defina as datas de coleta e entrega (calendário).
- Negocie as condições comerciais.



### 3. PROCEDIMENTO DA COLETA

#### SEGURANÇA »

Nesta etapa, o foco está na segurança do extrator, na escolha adequada dos frutos e nos procedimentos que auxiliem na conservação da floresta em pé.



Durante a coleta:

Faça a limpeza (roçagem) no entorno do açaizeiro. Os extratores poderão trabalhar com mais segurança e espaço para colher os cachos.

Lembre-se de utilizar todos os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) recomendados, como: capacete, botas, camisa de manga comprida, calça comprida, luvas, terçado e bainha para proteger o extrator do terçado, que deve ser preso à cintura.

Colete somente os cachos que estiverem maduros. O fruto de açaí, quando maduro, tem o "olho preto". Se estiver avermelhado, ainda não está maduro.

#### DICA

- Não colete frutos verdes e secos. Eles serão rejeitados na comercialização!



#### PROMOVA CONVERSAS COM OS DEMAIS EXTRATORES!

- Preserve a sua família.
- Trabalhe com segurança: utilize equipamento de proteção.
- Menores de 18 anos não devem participar da atividade comercial.





## 4. PÓS-COLETA

**QUALIDADE** » O ponto principal de atenção desta atividade é o armazenamento.



Durante a limpeza da produção, jogue os frutos ruins na floresta, para que possam germinar. Remova qualquer material que não seja fruto maduro: folhas, talos, insetos, barro e outros.

Os frutos devem ser armazenados em sacas ou caixas plásticas limpas, em local arejado. Sempre utilize materiais limpos e em boas condições de uso. Isso ajuda a

evitar a contaminação e prolonga a qualidade dos frutos coletados.

Os frutos não podem estar molhados, para evitar que apodreçam mais rapidamente. Acumular umidade favorece o apodrecimento mais rápido. É preferível que os frutos sejam transportados na parte da manhã, para retardar o processo de degradação.

A comercialização deve ocorrer em no máximo 30 horas, de modo que o sabor e a qualidade dos frutos não sejam comprometidos.



### DIALOGUE COM OS COMPRADORES SOBRE O PADRÃO DE EMBALAGEM!

- Nunca utilize embalagens sujas ou aquelas que antes guardavam produtos químicos, pois poderá haver contaminação dos frutos. Frutos contaminados serão rejeitados no processo de comercialização.

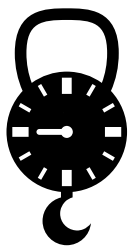


## 5. COMERCIALIZAÇÃO

**RASTREABILIDADE »** Este é o momento em que define se uma Cadeia de Produção é rastreável ou não.

No ato da venda para o integrador ou a agroindústria ocorrerão as seguintes atividades:

1 – Avaliação: os frutos serão avaliados quanto à qualidade e devem-se evitar frutos verdes, secos ou molhados. Se o fruto não atender às condições de qualidade, o comprador rejeitará a produção.



2 – Pesagem: o comprador pesa a produção em balança calibrada.

O extrator deve estar atento ao valor que a balança marca. É com base no peso da matéria-prima que o pagamento será feito.

Evite misturar a sua produção com a de outros extratores. O pagamento deve ser feito diretamente ao extrator.

3 – Identificação: o comprador identificará a produção com uma etiqueta parecida com a figura ao lado:

O extrator deve saber informar corretamente os dados pessoais, o local de coleta e a data de coleta ao integrador para preenchimento do recibo!

Extrator: José da Silveira  
Comunidade: Lago Fundo  
Data de Coleta: 01/03/2015  
Área de Coleta: Curva da lago  
Peso: 50 kg  
Nº. de sacas: 4                      Saca nº. 01

AGRO  
AÇÁI

Veja mais detalhes no ANEXO 01 (Pág. 19).

### DICA:

- Peça ajuda aos seus colegas.
- Leve seus dados pessoais anotados para o momento da comercialização.





4 – Emissão do recibo de compra de matéria-prima: após identificar a saca, o comprador emite recibo com quatro cópias:

1ª. via (original)

RECIBO DE COMPRA DE MATERIA-PRIMA	No. _____
DECLARO QUE RECEBI DE _____	O VALOR DE R\$ _____
REFERENTE A _____	
DATA: ____/____/____	
ASSINATURA DO EXTRATOR: _____	
DADOS DO PRODUTOR: _____	
NOME: _____	COMUNIDADE: _____
RG: _____	CPF: _____
DADOS DA PRODUÇÃO: _____	
PESO: _____	VALOR DO QUILO: _____
LOCAL DE COLETA: _____	DATA DE COLETA: _____
QUANTIDADE REJEITADA _____	

A 1ª. via (original) é entregue ao extrator.

2ª. via

RECIBO DE COMPRA DE MATERIA-PRIMA	No. _____
DECLARO QUE RECEBI DE _____	O VALOR DE R\$ _____
REFERENTE A _____	
DATA: ____/____/____	
ASSINATURA DO EXTRATOR: _____	
DADOS DO PRODUTOR: _____	
NOME: _____	COMUNIDADE: _____
RG: _____	CPF: _____
DADOS DA PRODUÇÃO: _____	
PESO: _____	VALOR DO QUILO: _____
LOCAL DE COLETA: _____	DATA DE COLETA: _____
QUANTIDADE REJEITADA _____	

A 2ª. via é entregue ao líder indicado pela comunidade, para os registros de produção comunitária.

3ª. via

RECIBO DE COMPRA DE MATERIA-PRIMA	No. _____
DECLARO QUE RECEBI DE _____	O VALOR DE R\$ _____
REFERENTE A _____	
DATA: ____/____/____	
ASSINATURA DO EXTRATOR: _____	
DADOS DO PRODUTOR: _____	
NOME: _____	COMUNIDADE: _____
RG: _____	CPF: _____
DADOS DA PRODUÇÃO: _____	
PESO: _____	VALOR DO QUILO: _____
LOCAL DE COLETA: _____	DATA DE COLETA: _____
QUANTIDADE REJEITADA _____	

A 3ª. via é do "integrador" ou transportador;

4ª. via

RECIBO DE COMPRA DE MATERIA-PRIMA	No. _____
DECLARO QUE RECEBI DE _____	O VALOR DE R\$ _____
REFERENTE A _____	
DATA: ____/____/____	
ASSINATURA DO EXTRATOR: _____	
DADOS DO PRODUTOR: _____	
NOME: _____	COMUNIDADE: _____
RG: _____	CPF: _____
DADOS DA PRODUÇÃO: _____	
PESO: _____	VALOR DO QUILO: _____
LOCAL DE COLETA: _____	DATA DE COLETA: _____
QUANTIDADE REJEITADA _____	

A 4ª. via fica com a agroindústria.

Veja no ANEXO 02 (Pág. 21) o modelo de recibo e como preenchê-lo.

### Quem é o integrador?

Integrador é a pessoa que representa a agroindústria na compra e no recebimento de frutos de açaí e no pagamento em uma ou mais comunidades. Ele é responsável pela entrega dos frutos na recepção da agroindústria. Também é o responsável pela pesagem (na comunidade), pela avaliação, pelas identificação da produção, pela etiquetagem e por garantir que a produção chegue à agroindústria mantendo a qualidade desejada.

### Com quantas cópias o extrator fica?

O extrator recebe 2 cópias. Uma fica com ele: é o comprovante de que realizou a venda! A outra deve ser entregue ao líder, indicado pela comunidade, que fará os registros de produção da comunidade.



### **Para que serve o recibo de compra de matéria-prima?**

Para o extrator, é o comprovante de que realizou a venda. Futuramente, poderá utilizar este documento junto ao banco para comprovar renda.

Para a comunidade é um controle de produção. Serve para indicar o potencial produtivo da comunidade. Se bem organizado, demonstra o nível de organização produtiva da comunidade. Uma comunidade organizada tem maior potencial para conseguir parceiros para seus projetos.

Para o integrador é usado para controle da produção. Também pode servir como base de seu pagamento pelos serviços de compra e transporte. Por exemplo, o integrador pode receber por quantidade transportada. Nesse caso, com base no recibo, poderá comprovar o quanto transportou.

Para a agroindústria, serve como controle de pagamentos e como registro de produção. É com base neste documento que poderá assegurar aos seus clientes a origem da matéria-prima.



#### **PROMOVA CONVERSAS COM OS DEMAIS EXTRATORES!**

- Reflitam sobre a importância dos recibos para os extratores e para a comunidade.
- Não fiquem com dúvida.
- Questionem o comprador.
- Confiram os recibos.





5 – Pagamento: após a emissão do recibo, o comprador paga a produção. É responsabilidade do extrator conferir o valor no momento do pagamento!

#### DICAS:

- Peça ajuda aos seus colegas.
- Confira se o valor anotado no recibo é o mesmo que você está recebendo.
- Se o pagamento não for feito na hora, solicite ao comprador que informe, por escrito, a data do pagamento.
- Leve o recibo no dia indicado para conferir os valores.

6 – Armazenamento: o integrador armazena as sacas identificadas e as transporta, o mais breve possível, para a agroindústria.

- O local de armazenamento e o barco devem estar limpos, secos, sombreados e ventilados, para proteger os frutos de contaminação, degradação e umidade.

#### DICAS:

- Trabalhe em parceria com o integrador!
- Fiscalize o armazenamento, cuide para que a sua produção chegue com qualidade à agroindústria.
- Combine o período de entrega com o comprador pessoalmente, via telefone ou via rádio. Desse modo, você evitará perdas de produção.
- Colha somente os frutos maduros. Lembre-se que, após a debulha, os frutos de açai devem ser entregues na agroindústria em até 30 horas.
- Para uma negociação justa, ofereça apenas produção de qualidade, acompanhe a avaliação dos frutos e a pesagem. Só assine o recibo se a quantidade de frutos vendida e o valor recebido estiverem corretos.
- Caso a sua produção seja rejeitada, procure outras formas de aproveitá-la e busque esclarecer, com o integrador, os motivos da rejeição. Busque, também, orientação para a melhoria da qualidade do seu produto.







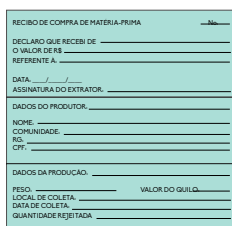
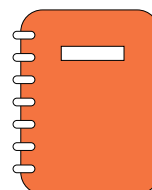
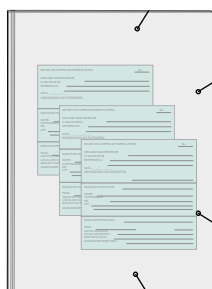
## 6. ORGANIZAÇÃO DOS REGISTROS

- ORGANIZAÇÃO »** A organização dos recibos deve ser feita pelo extrator e pela comunidade.
- O extrator organiza e guarda os próprios recibos.
  - A liderança definida pela comunidade organiza, consolida e guarda uma cópia dos recibos de cada extrator.

Nos dois casos, é importante que os comprovantes de recebimento de pagamento pela venda de matéria-prima sejam guardados em local seguro e ordenados em fichário ou pasta plástica. Recomenda-se que os registros de safra anual sejam agrupados por mês.

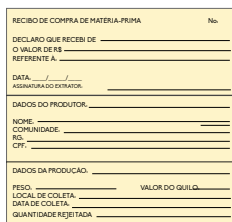
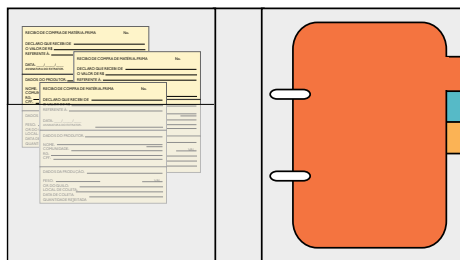
Anote, em caderno para este fim, a quantidade de frutos (por quilo) comercializados, a data de coleta e a área de coleta, caso haja mais de uma. No fim de cada safra, some a quantidade e saberá a produção (Veja o modelo no ANEXO 03).

### CONTROLE DO EXTRATOR

Anotações

### CONTROLE DA COMUNIDADE

Consolidado  
 Família A  
 Família B





# Anexos





## ANEXO 01 - MODELO E INSTRUÇÕES PARA AS FICHAS DAS SACAS

### A – IDENTIFICAÇÃO PRINCIPAL

- Esta via deve ser afixada somente na primeira saca.
- É de responsabilidade do integrador com o acompanhamento do extrator.

Extrator: José da Silveira	AGRO AÇAÍ	Preencha com o nome completo do extrator.
Comunidade: Lago Fundo		Coloque o nome da comunidade em que reside o extrator.
Data de Coleta: 01/03/2015		Anote o dia em que o extrator coletou o açaí.
Área de Coleta: Curva do lago		Anote aqui o nome da área onde foi coletado o açaí.
Peso: 50 kg		Após a pesagem, anote o valor que está na balança.
Nº. de sacas: 4	Saca nº. 01	Essa sempre será a saca número "1".
		Aqui será informado o número de sacas entregues pelo extrator.

### B – IDENTIFICAÇÃO SECUNDÁRIA

- Deve ser afixada em cada uma das demais sacas produzidas pelo mesmo extrator.
- Serve para facilitar a segregação quando da recepção na agroindústria.
- É de responsabilidade do integrador com o acompanhamento do extrator.
- Marque nas sacas o número correspondente.

Extrator: José da Silveira	AGRO AÇAÍ	Preencha com o nome completo do extrator.
Comunidade: Lago Fundo		Coloque o nome da comunidade em que reside o extrator.
Peso: 32 kg		Após a pesagem, anote o valor indicado na balança.
	Saca nº. 02	Aqui será informado a numeração das outras sacas entregues (02, 03 etc).





Na prática, vai funcionar assim:



Saca Principal



Saca 2 em diante



Extrator: José da Silveira	AGRO AÇAI
Comunidade: Lago Fundo	
Data de Coleta: 01/03/2015	
Área de Coleta: Curva do lago	
Peso: 50 kg	
Nº. de sacas: 4	Saca nº. 01

Extrator: José da Silveira	AGRO AÇAI
Comunidade: Lago Fundo	
Peso: 32 kg	Saca nº. 02
Comunidade: Lago Fundo	AGRO AÇAI
Peso: 54 kg	Saca nº. 03
Comunidade: Lago Fundo	AGRO AÇAI
Peso: 48 kg	Saca nº. 04





## ANEXO 02 - MODELO E INSTRUÇÕES PARA O RECIBO

(MODELO DE RECIBO)

<b>RECIBO DE COMPRA DE MATÉRIA-PRIMA</b>	<b>Nº: <u>025</u></b>
DECLARO QUE RECEBI DE: _____	
O VALOR DE R\$ _____ ( _____ )	
REFERENTE A: _____	
DATA: ___/___/____.	
_____	
Assinatura	
-----	
<b>DADOS DO PRODUTOR:</b>	
NOME: _____	
COMUNIDADE: _____	
RG: _____	
CPF: _____	
-----	
<b>DADOS DA PRODUÇÃO:</b>	
PESO: _____	
VALOR DO QUILO: _____	
LOCAL DE COLETA: _____	
DATA DE COLETA: ___/___/____.	
QUANTIDADE REJEITADA: _____	





Na prática, o recibo deve ser preenchido da seguinte forma:

**RECIBO DE COMPRA DE MATÉRIA-PRIMA** Nº: 025

DECLARO QUE RECEBI DE: Agrsindústria do Açaí

O VALOR DE R\$ 202,40 ( duzentos e dois reais e quarenta centavos )

REFERENTE A: compra de quatro sacas do fruto do açaí, no total de 184 quilos.

DATA: 03/03/2015.

José Maria da Silveira  
Assinatura

-----

DADOS DO PRODUTOR:

NOME: José Maria da Silveira

COMUNIDADE: Lago Fundo

RG: 12345678

CPF: 123.456.789-00

-----

DADOS DA PRODUÇÃO:

PESO: 184 kg (cento e oitenta e quatro quilos)

VALOR DO QUILO: R\$ 1,10 por quilo

LOCAL DE COLETA: Curva do Lago

DATA DE COLETA: 01/03/2015.

QUANTIDADE REJEITADA: 0 (zero)

Este é o número do recibo que já vem impresso.

Aqui é para anotar o nome completo e por extenso do comprador do açaí.

Coloque o valor total da compra negociado com o extrator.

Anote o que está sendo comprado e a quantidade.

Aqui deve ser preenchido com a data da compra do açaí.

Neste espaço, o extrator assina ou coloca a impressão digital.

Coloque o nome completo do extrator.

Anote a comunidade onde o extrator mora.

Anote o número do documento de identidade do extrator.

Anote o número de CPF (pessoa física) do extrator.

Anote o peso total das sacas que estão sendo vendidas.

Coloque o valor do quilo dos frutos negociado.

Anote o nome da área onde o extrator coletou o açaí.

Anote a data que o extrator coletou o açaí.

Se houver sacas com frutos rejeitados, pese e anote aqui, em quilos.

Emite recibo com 4 cópias:

- 1º. **via (original)** - É entregue ao extrator.
- 2º. **via** - É entregue pelo extrator ao líder definido pela comunidade, para os registros de produção comunitária.
- 3º. **via** - É entregue ao integrador ou transportador.
- 4º. **via** - Fica com a agroindústria.





## Literatura Consultada

AMBIENTE BRASIL. **O Açaí:** fruto típico de uma palmeira amazônica, ganhou o mundo. «Disponível em: [http://ambientes.ambientebrasil.com.br/amazonia/floresta\\_amazonica/o\\_acai%2C\\_fruto\\_tipico\\_de\\_uma\\_palmeira\\_amazonica%2C\\_ganhou\\_o\\_mundo.html](http://ambientes.ambientebrasil.com.br/amazonia/floresta_amazonica/o_acai%2C_fruto_tipico_de_uma_palmeira_amazonica%2C_ganhou_o_mundo.html)». Acesso em: 24/11/2014

FLORESTABILIDADE. **Florestabilidade:** educação para o manejo florestal: livro de conteúdo. Rio de Janeiro: Fundação Roberto Marinho, 2012, 148p.

ISO. **ISO 22000:2005:** food safety management. 2005. «Disponível em: <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.htm>». Acesso em: 24/11/2014

MIRAGLIA, M.; BERDAL, K. G.; BRERA, C.; CORBISIER, P.; HOLST-JENSEN, A.; KOK, E. J.; MARVIN, H. J. P.; SCHIMMEL, H.; RENTSCH, J.; VAN RIE, J. P. F.; ZAGON, J. Detection and traceability of genetically modified organisms in the food production chain. **Food and Chemical Toxicology**, Amsterdam, v. 42, p. 1157-1180, 2004.

LIMA, K. F.; BATISTA, M. J. N.; SCHMAL, J. M. B.; SCHMAL, P. **Manual de Boas Práticas de Manejo Florestal Não-Madeireiro**. Manaus: AVIVE, 2011, 55p.

PINTO, A.; AMARAL, P.; GAIA, C.; OLIVEIRA, W. **Boas práticas para manejo florestal e agroindustrial de produtos florestais não madeireiros:** açaí, andiroba, babaçu, castanha do Brasil, copaiba e unha de gato. Belém, PA: Imazon; Manaus, AM: Sebrae-AM, 2010, 180p.

WWF-BRASIL. **Conservação:** Boas Práticas de Manejo, Comercialização e Beneficiamento dos frutos de açaí Euterpe precatoria. Brasília: WWF-Brasil, 2014, 29p.





## Agradecimentos

Agradecemos às agroindústrias Açai Tupã e Natfrutas, pelo apoio e pelas informações que permitiram a elaboração do sistema de rastreabilidade.

Agradecemos às comunidades visitadas, pelo apoio e pelas informações que permitiram a elaboração do sistema de rastreabilidade.

Agradecimentos às organizações que apoiam a Cadeia Produtiva do Açai nas operações do Coletivo Floresta:

ADS – Agência de Desenvolvimento Sustentável

AMARU - Associação dos Moradores Agroextrativistas da RDS Uacari

ASMAMJ - Associação das Mulheres Agroextrativistas do Médio Juruá

ASPROC - Associação de Produtores Rurais de Carauari,

ABRJ – Associação do Baixo Juruá

COOMAPEM – Cooperativas Mista Agropecuária Manacapuru Ltda.

CEUC - Centro Estadual de Unidades de Conservação

CNS - Conselho Nacional das Populações Extrativistas

ICMBIO - Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade

IDAM - Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Amazonas

FAS - Fundação Amazonas Sustentável

Grupo de Jovens de Carauari

Prefeitura do Município de Carauari

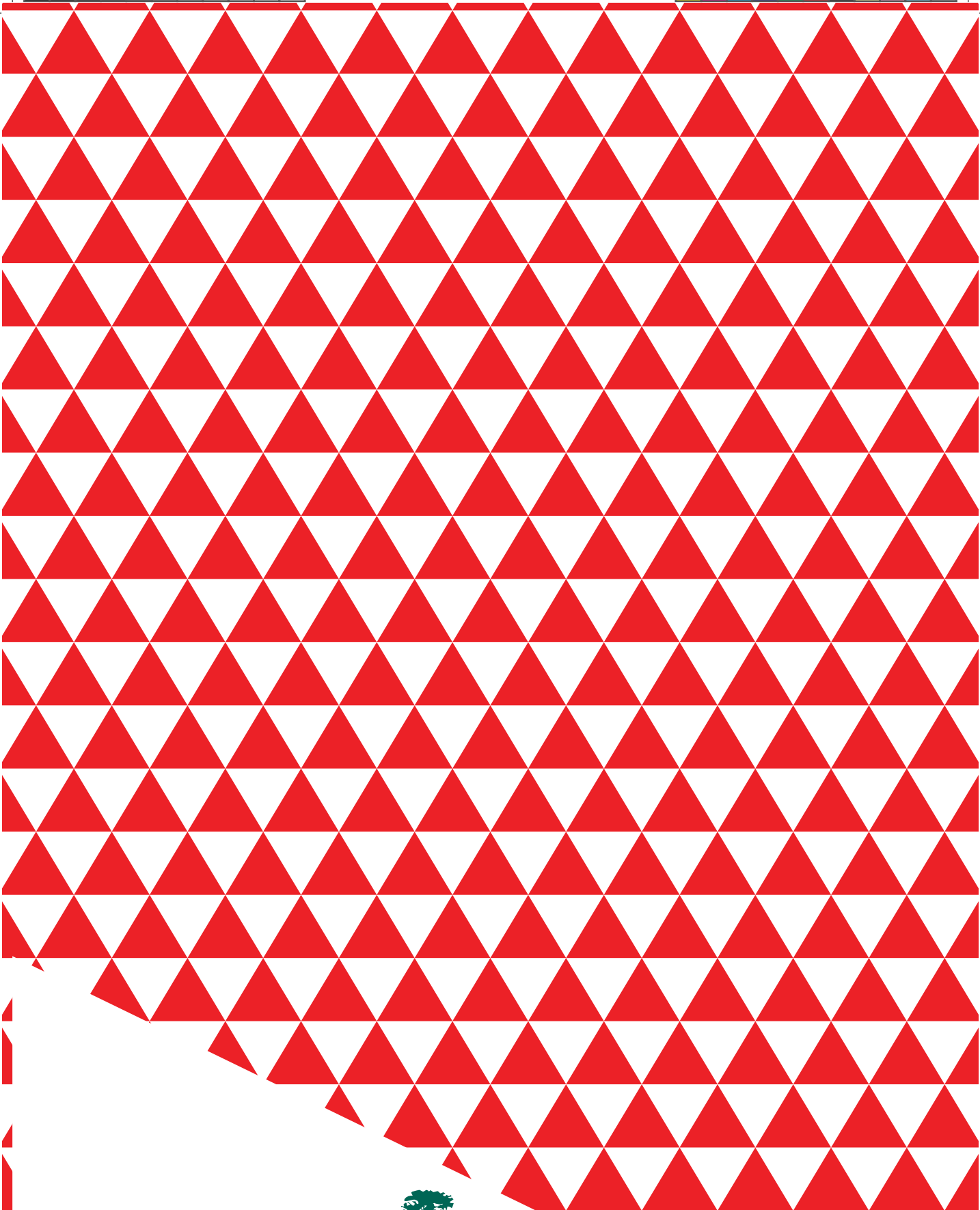




# Anotações







**instituto**  
*Coca-Cola* Brasil

**IDESAM**  
 Instituto de Conservação e  
 Desenvolvimento Sustentável do Amazonas

