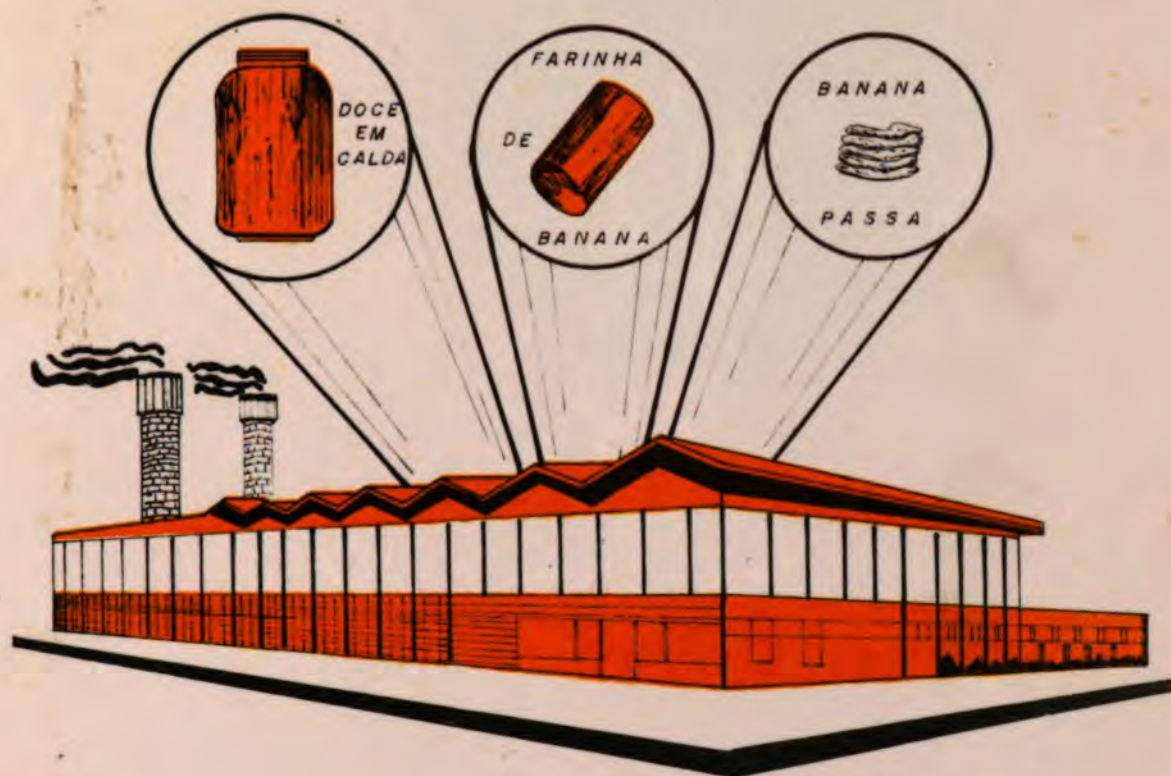


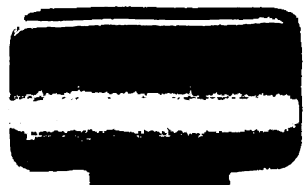
Curso de preparação e avaliação de
projetos de desenvolvimento Agrícola
(SUPLAN - IICA - BID - UFC)



PROJETO DE INDUSTRIALIZAÇÃO DE
BANANA DA MICRORREGIÃO HOMOGÊ-
NEA DE BATURITÉ

TRABALHO PRÁTICO DO CURSO

Fortaleza - Ceará - Maio de 1978



IICA-CIDIA

1102
100R
155

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
SUBSECRETARIA DE PLANEJA-
MENTO E ORÇAMENTO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Centro Interamericano de
Documentación e
Información Agrícola

14 AGO 1985

IICA — CIDIA

CURSO DE PREPARAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PROJETOS
DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA.

PROJETO DE INDUSTRIALIZAÇÃO DE BANANA NA
MICRO-REGIÃO DE BATURITÉ.

(TRABALHO PRÁTICO DO CURSO).

BANCO INTERAMERICANO
DE DESENVOLVIMENTO.

INSTITUTO INTERAMERICANO
DE CIÊNCIAS AGRÍCOLAS.

Fortaleza-Ceará
Maio de 1.978.

Faint, illegible text at the top of the page, possibly a header or title.

Faint, illegible text in the middle section of the page.

~~004009~~

00000123

Faint, illegible text at the bottom of the page, possibly a footer or signature area.

Faint, illegible text at the very bottom of the page.

CURSO DE PREPARAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PROJETO DE
DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA.

PROJETO DE INDUSTRIALIZAÇÃO DE BANANA
NA MICRO-REGIÃO DE BATURITÉ.

GRUPO DE TRABALHO

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Luiz Cruz de Vasconcelos Junior -
Coordenador do Grupo. | Economista - SUDEPE-CE |
| 2. Abrahão Cavalcante Bessa - | Med.Veter. - SUDENE-RE |
| 3. Angela Francy C. de Magalhães - | Eng.Agron. - DEMA-CE |
| 4. Benedita Maria Ibiapina Passos - | Geografa - Coop.Agr.de
Boa Viagem |
| 5. Carlucio Antº Torres B.de Menezes | Med.Veter. - DEMA-PE |
| 6. Domingos Albuquerque Barroso - | Med.Veter. - EMATER-CE |
| 7. José Gonçalves da Cunha - | Economista - INCRA-PA |
| 8. Otavio Rodrigues dos Santos - | Engº Agron.- DEMA-RN |
| 9. Paulo Christiani Peixoto Marques- | Engº Agron.- DEMA-AL |
| 10. Rdº Saboia de Castro Filho - | Engº Agron.- DEMA-CE |

- Mecanografia:

- Leilda Lima Freitas.

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

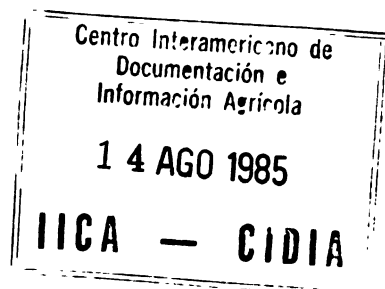
1000

1000

1000

1000

1000



A P R E S E N T A Ç Ã O.

O presente documento foi elaborado por um grupo de participantes do Curso de Preparação e Avaliação de Projetos de Desenvolvimento Agrícola, realizado no Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Ceará, em Fortaleza, no período de 13.02.78 a 12.05.78.

O Curso forma parte de um programa de capacitação que o Instituto Interamericano de Ciências Agrícolas (IICA) e o Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID) vem implementando a nível continental nos últimos oito anos.

No Brasil foram realizados 4 cursos com o patrocínio do Ministério da Agricultura, Subsecretaria de Planejamento e Orçamento. Os três primeiros no Rio de Janeiro, RJ, Florianópolis - SC, Goiania-GO, respectivamente e o presente em Fortaleza-CE.

Os cursos realizados têm por objetivo fundamental capacitar o pessoal técnico do Sistema Nacional de Planejamento Agrícola, na identificação, promoção, elaboração e Avaliação de Projetos de Desenvolvimento para o setor Agropecuário.

O Curso de Fortaleza foi organizado para atender as necessidades de treinamento do pessoal técnico do Nordeste. Participa do mesmo 29 Técnicos dos seguintes Estados: Bahia, Ceará, Sergipe, Pernambuco, Alagoas, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pará e Distrito Federal.

A implementação do curso foi concebida em duas etapas, uma teórica e outra prática, cada uma de seis semanas de duração.

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry should be clearly documented, including the date, amount, and purpose of the transaction. This ensures transparency and allows for easy reconciliation of accounts.

In the second section, the author outlines the various methods used to collect and analyze data. This includes direct observation, interviews with key personnel, and the use of specialized software tools. The goal is to gather comprehensive information that can be used to identify trends and areas for improvement.

The third section provides a detailed overview of the findings from the data analysis. It highlights several key areas where performance is strong, as well as specific challenges that need to be addressed. The author suggests several strategies to overcome these challenges, such as implementing new processes and providing additional training for staff.

Finally, the document concludes with a summary of the overall findings and a set of recommendations for future action. It stresses the importance of continuous monitoring and evaluation to ensure that the implemented changes are effective and sustainable. The author expresses confidence that these measures will lead to improved efficiency and better overall results.

O tema de Industrialização de Banana na Serra de Baturité foi selecionado por indicação da CEPA-CE, baseado na preocupação do Governo do Estado em promover projetos de Agroindústria que possibilitem um maior aproveitamento da matéria-prima disponível e a melhoria do nível de renda do Produtor.

A relativa falta de informações e estudos básicos, referente a preços, comercialização e consumo de produtos industrializados não permitiu contar com aproximação à realidade na medida desejada.

Outros produtos como polpa de tomate, doce de gíaba e sucos de manga e maracujá, têm possibilidades econômicas na região todavia, a limitada disponibilidade de tempo não permitiu ao grupo de trabalho considerar as linhas de produção acima mencionadas limitando-se à da banana.

No entanto, o propósito fundamental do grupo que consiste em aplicar a metodologia de elaboração e avaliação de projetos, foi atingido satisfatoriamente.

A Coordenação.

... ..
... ..
... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..
... ..
... ..

...

...

A G R A D E C I M E N T O

A Coordenação e a Equipe de Participantes do Curso, agradecem penhoradamente à Delegacia Federal de Agricultura no Ceará, pelo alto apoio administrativo.

Pelo excelente apoio técnico na fase de seleção e elaboração dos Projetos, a Equipe agradece à Comissão Estadual de Planejamento Agrícola do Ceará.

Agradecimentos especiais ao Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Ceará.

Ao Banco do Nordeste, Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste, Banco Nacional de Crédito Cooperativo, as indústrias de Doce Real, Finura e Agrotama, ao Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, ao Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária, pelas numerosas concessões e atenções, e a todos aqueles que colaboraram direta ou indiretamente com os participantes do Curso, permitindo-lhes acesso aos arquivos, oferecendo-lhes informações e apoio na fase de coleta de dados para a elaboração dos Projetos, a Equipe expressa sua gratidão.

THE HISTORY OF THE

Faint, illegible text covering the majority of the page, appearing to be a historical or descriptive document.

ENTIDADES PATROCINADORAS

IICA/SUPLAN (Convênio)

- Raul Octavio Amaral do Valle - Diretor da Subsecretaria de Planejamento e Orçamento, MA-SUPLAN.
- Eustaquio José Costa - Diretor da Assessoria de Organização e Métodos - MA - SUPLAN.
- Luis Montoya - Diretor do Escritório do IICA no Brasil.
- Marcel Campos - Especialista em Recursos Humanos - SUPLAN - IICA

IICA/BID (Convênio)

- Fernando Suarez de Castro - Coordenador Geral do Convênio IICA/BID, San José Costa Rica.
- Ferruccio Accame - Diretor de Treinamento, BID, Washington.
- Samuel Miragem - Instrutor Coordenador do Convênio IICA/BID, na zona Sul.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ.

- Antonio Albuquerque Filho - Diretor do Centro de Ciências Agrárias.

THE HISTORY OF THE UNITED STATES

CHAPTER I
THE DISCOVERY OF AMERICA

On the 12th of September, 1492, Christopher Columbus, an Italian navigator, discovered the continent of America.

He sailed from Spain in the year 1492, and after a long and dangerous voyage, he reached the island of San Salvador.

He then sailed on to the continent, and discovered the bay of San Pedro de Miquelina.

He then sailed on to the continent, and discovered the bay of San Pedro de Miquelina.

He then sailed on to the continent, and discovered the bay of San Pedro de Miquelina.

He then sailed on to the continent, and discovered the bay of San Pedro de Miquelina.

He then sailed on to the continent, and discovered the bay of San Pedro de Miquelina.

He then sailed on to the continent, and discovered the bay of San Pedro de Miquelina.

He then sailed on to the continent, and discovered the bay of San Pedro de Miquelina.

He then sailed on to the continent, and discovered the bay of San Pedro de Miquelina.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

PHYSICS DEPARTMENT

1950

PHYSICS 101

LECTURE NOTES
BY
PROFESSOR [Name]

INSTRUTORES DA ETAPA TEÓRICA.

- | | |
|--|---|
| 1. Raimundo de Ponte Nunes. | Estatística |
| 2. Roberto de Azevedo. | Introdução a Economia e Contabilidade Nacional |
| 3. Horácio Martins Carvalho. | Teoria do Desenvolvimento |
| 4. Tomas Backer Ecos Gonzales. | Metodologia de Elaboração de Diagnóstico. |
| 5. Dryden Castro de Arezzo. | Introdução ao Processo de Planejamento e Projeto. |
| 6. Ramon José Roldán. | Mercado e Comercialização |
| 7. Bartolomé Sánchez. | Planejamento a Nível de Unidade de Produção.
- Elementos de Eficiências Económica.
- Gastos e Financiamento, Avaliação Financeira e Avaliação Social. |
| 8. Julio Porteiro. | Técnica de Planejamento e Controle. |
| 9. Enrique José Gaspari. | Gerência de Projeto |

Assessores do Trabalho Prático.

- Carlos Brunet Martins, U F C, Tecnologia e Processamento
- Geraldo Arraes Maia, U F C, Tecnologia e Processamento
- Raimundo de Pinho Gomes, Planejamento, CEPA-CE.
- Bartolomé Sánchez, Avaliação de Projetos, IICA/BID.

1911

1912

1913

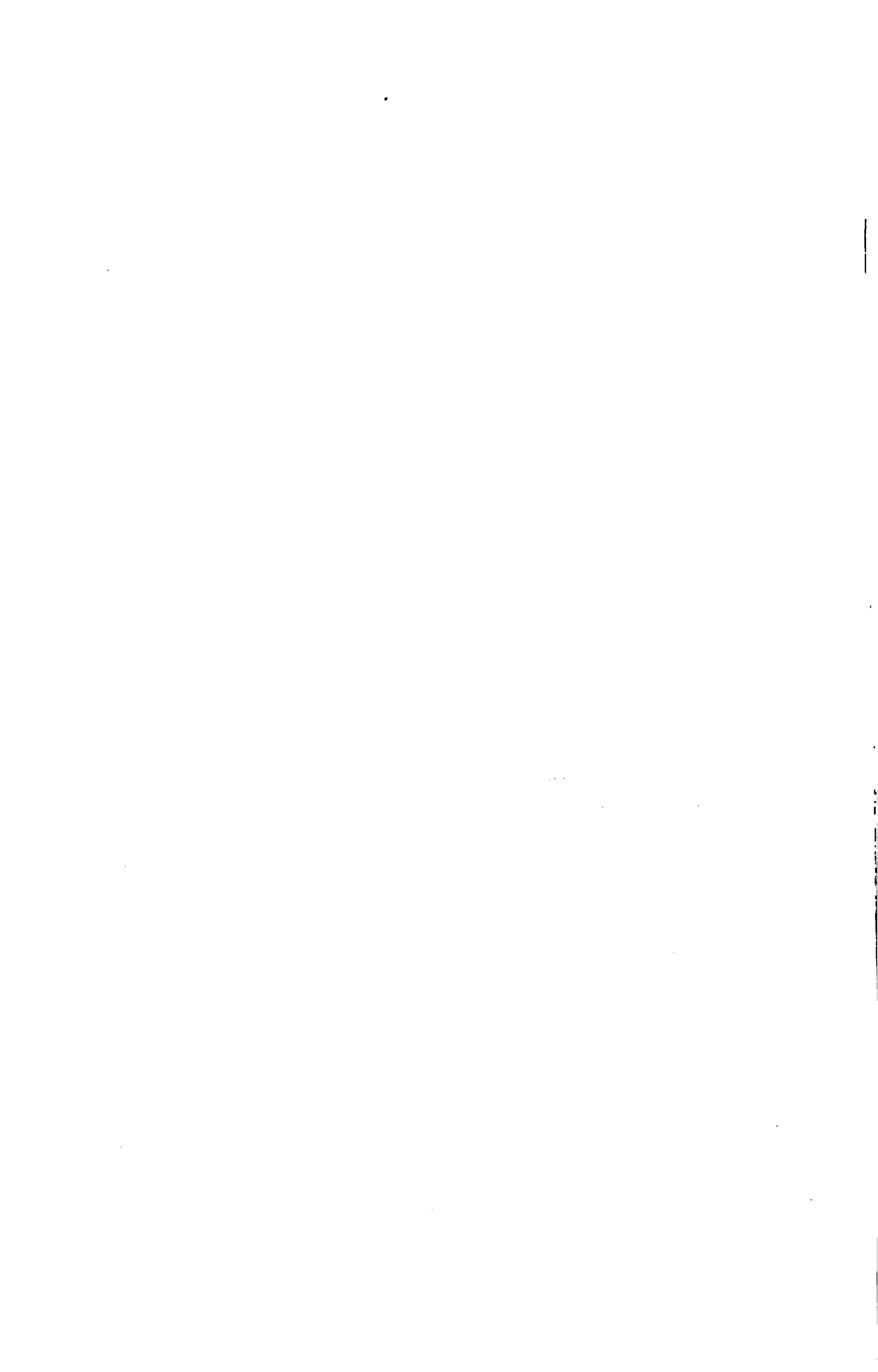
1914

1915

1916

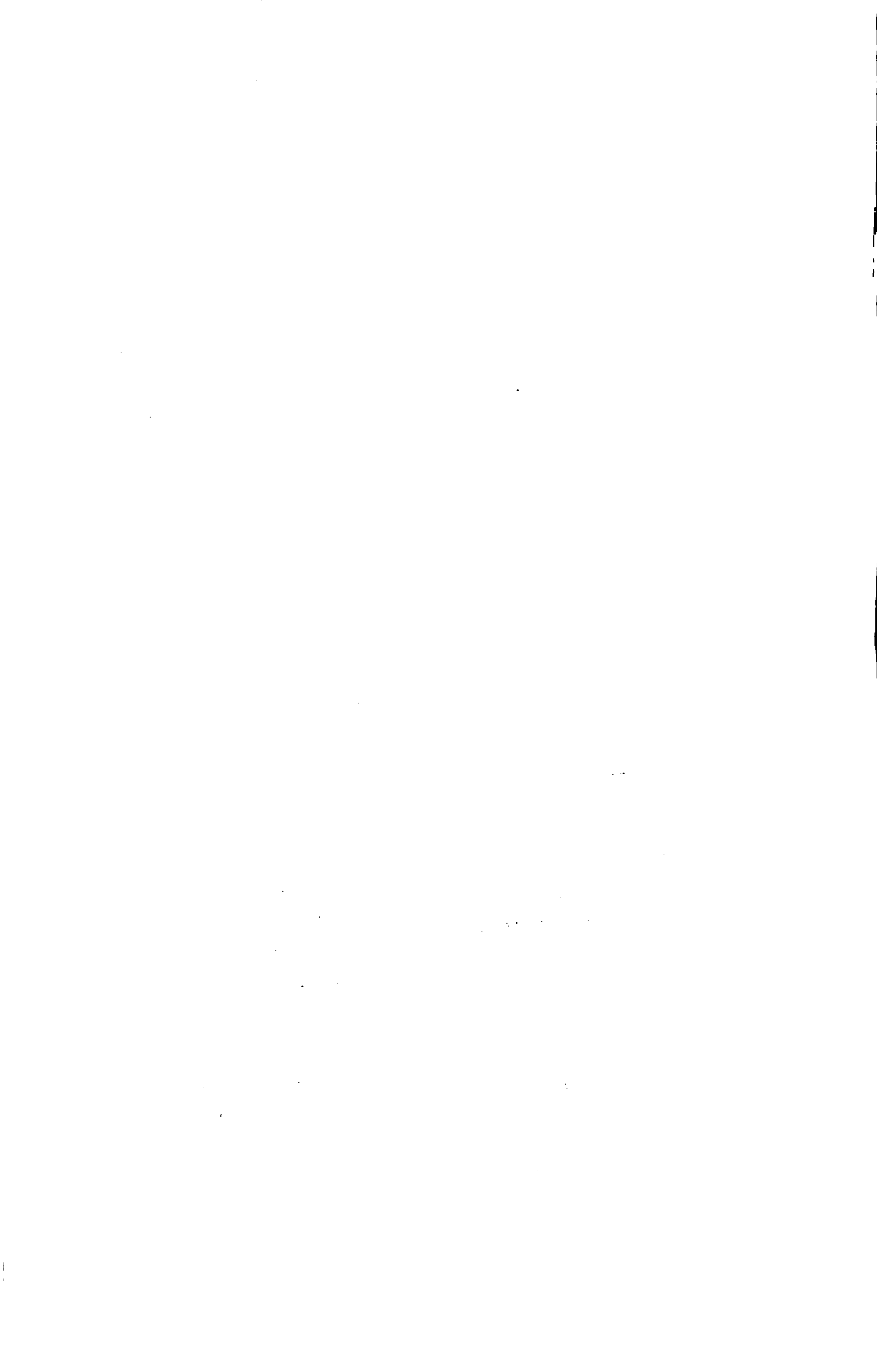
CONFERENCISTAS.

1. José Olímpio Morais, CODEVASF - BA - Contribuições da Tecnologia de Irrigação para o desenvolvimento de cultura em Região Irrigadas.
2. João Batista Marques de Souza - DNOCS-CE Estratégias Adotada no Controle das Secas.
3. Gilson Bezerra - DNOCS - CE Estratégias Adotada no Controle das Secas.
4. Joaquim Carneiro - DNOCS.- CE. Estratégias Adotadas no Controle das Secas.
5. Carlos Alberto de Oliveira, MINTER-DF. Políticas Governamentais voltadas para as Estratégias de Irrigação no Nordeste.
6. José Almar de Almeida Franco - DAA - SUDENE - PE Desenvolvimento da Região Semiárida do Nordeste.
7. Haylton Santos Seara, SUDENE - POLONORDESTE - PE. Fundamentação e Objetivos do Programa de Desenvolvimento Integrado.
8. Francisco Antonio Lopes Alves, CEPA-CE. Estratégias para Implantação dos Programas de Desenvolvimento Rural Integrado.
9. José Arimatea Campos, CEPA-CE. Estratégias para Implantação dos Programas de Desenvolvimento Rural Integrado.
10. Newton de Melo Quello - Fundação Getúlio Vargas Organização Institucional dos Programas.
11. Pedro Sisnando Leite, Banco do Nordeste do Brasil S/A -CE. Desenvolvimento Agrícola no Nordeste.
12. Silvio Damasceno, SUPLAN Programa de Modernização Administrativa do RN.



Í N D I C E

	<u>Pag.</u>
I - <u>SÍNTESE DO PROJETO</u>	
A. Objetivo	1
B. <u>Localização e Caracterização da Área</u>	1
1. Descrição da Área	1
2. Localização do Projeto	2
C. Descrição dos Produtos	3
D. Estudo de Mercado	4
E. Órgão Executor	4
F. Tamanho	6
G. Cronograma de Execução	7
H. Custo e Receitas	7
I. Avaliação do Projeto	8
II - <u>CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA</u>	
A. <u>Macro Localização</u>	9
1. Posição Geográfica	9
2. Limites	9
3. Indicadores Ecológicos	10
B. Demografia	11
C. <u>Estrutura Econômica</u>	16
1. Setor Primário	16
2. Setor Secundário	18
3. Setor Terciário	19



D. <u>Micro Localização</u>	23
1. Disponibilidade de Fatores de Produção. ...	23
2. Matéria-Prima.	23
3. Mão-de-Obra.	23
4. Energia Elétrica.	24
5. Água.	24
6. Transportes.	24
E. Infra Estrutura Social.	25

III - ESTUDO DE MERCADO.

A. Limitação do Estudo de Mercado.	25
B. Mercado da Matéria-Prima.	27
C. Abastecimento de Insumos.	28
D. Estimativa do Mercado Atual e Futuro do Produto	29
E. Dimensionamento da Oferta dos Produtos.	33
F. Estimativa da Demanda dos Produtos.	34

IV - ENGENHARIA DO PROJETO.

A. Introdução.	36
B. Matéria-Prima e Produtos.	37
1. Matéria-Prima.	37
2. Banana Passa.	38
3. Farinha de Banana.	38
4. Banana em Calda.	39

C. <u>Descrição do Processo Produtivo.</u>	39
1. Banana Passa.	39
a. Colheita.	39
b. Recepção.	40
c. Pesagem.	40
d. Maturação.....	40
e. Seleção.	40
f. Descasque.....	40
g. Retirada do Mesocarpo.	41
h. Sulfuração.	41
i. Desidratação.	41
j. Embalagem	41
2, Banana em Calda.	44
a. Recepção e Pesagem.	44
b. Amadurecimento.	44
c. Repouso.	44
d. Despenca e Seleção.	44
e. Lavagem.	44
f. Descasque.	45
g. Corte em Fatias.	45
h. Prê-cozimento.	45
i. Acondicionamento.	45
j. Adição do Xarope.	45
l. Fechamento.	45
m. Tratamento Térmico.	46
n. Resfriamento.	46
o. Rotulagem.	46
p. Vedação.....	46
q. Embalagem.	46
r. Armazenamento.	46

100
101
102
103
104
105
106
107
108
109
110
111
112
113
114
115
116
117
118
119
120
121
122
123
124
125
126
127
128
129
130
131
132
133
134
135
136
137
138
139
140
141
142
143
144
145
146
147
148
149
150
151
152
153
154
155
156
157
158
159
160
161
162
163
164
165
166
167
168
169
170
171
172
173
174
175
176
177
178
179
180
181
182
183
184
185
186
187
188
189
190
191
192
193
194
195
196
197
198
199
200

	<u>Pag.</u>
3. Farinha de Banana.	48
a. Recepção e Pesagem.	48
b. Armazenamento.	48
c. Seleção e Imersão.	48
d. Descasque.	48
e. corte.	49
f. Secagem.	49
g. Moagem.	49
h. Enchimento.	49
i. Fechamento.	49
j. Embalagem.	49
l. Armazenamento.	49
4. Uso da Energia Solar na Desidratação da Banana.	51
5. Composição dos Produtos a Elaborar.	52
D. Seleção de Máquinas, Acessórios e Equipamentos	55
1. Fábrica.	55
2. Laboratório.	60
3. Oficina mecânica.	61
E. Edificações e Instalações.	63
1. Terrenos.	63
2. Obras Preliminares e Complementares.	63
3. Edificações Principais e Secundárias.	63
4. Instalações Principais e Secundárias.	64
F. Móveis e Utensílios.	70

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes that this is essential for ensuring transparency and accountability in the organization's operations.

2. The second part of the document outlines the various methods and tools used to collect and analyze data. It highlights the need for consistent and reliable data collection processes to support informed decision-making.

3. The third part of the document describes the role of different departments in the data collection and analysis process. It explains how each department contributes to the overall goal of providing accurate and timely information to the management team.

4. The fourth part of the document discusses the challenges faced in the data collection and analysis process. It identifies common issues such as data quality, consistency, and timeliness, and provides strategies to address these challenges.

5. The fifth part of the document concludes by summarizing the key findings and recommendations. It emphasizes the importance of ongoing monitoring and evaluation to ensure the effectiveness of the data collection and analysis process.

V.	- <u>INVESTIMENTO.</u>	
	A. Síntese Descritiva.	73
	B. <u>Inversões Fixas.</u>	74
	1. Terreno.	74
	2. Obras Preliminares.	74
	3. Edificações e Instalações.	74
	4. Máquinas, Aparelhos e Equipamentos.	74
	5. Móveis e Utencílios.	74
	6. Gastos de Implantação.	75
	7. Veículos.	75
	C. <u>Capital de Trabalho.</u>	77
	1. Matéria-Prima.	77
	2. Insumos.	77
	3. Materiais Diretos.	78
	4. Combustíveis e Lubrificantes.	78
	5. Peças e Acessórios.	79
	6. Produtos em Elaboração	79
	7. Produtos Elaborados.	79
	8. Títulos em Carteira.	80
	9. Adiantamentos a fornecedores.	80
	10. Disponibilidades Mínimas.	80
VI	- CUSTO E RECEITA.	82
VII	- FINANCIAMENTO.	115
VIII	- AVALIAÇÃO.	118

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.
14.
15.
16.
17.
18.
19.
20.
21.
22.
23.
24.
25.
26.
27.
28.
29.
30.
31.
32.
33.
34.
35.
36.
37.
38.
39.
40.
41.
42.
43.
44.
45.
46.
47.
48.
49.
50.
51.
52.
53.
54.
55.
56.
57.
58.
59.
60.
61.
62.
63.
64.
65.
66.
67.
68.
69.
70.
71.
72.
73.
74.
75.
76.
77.
78.
79.
80.
81.
82.
83.
84.
85.
86.
87.
88.
89.
90.
91.
92.
93.
94.
95.
96.
97.
98.
99.
100.

I - SÍNTESE DO PROJETO.

A. Objetivos

1. Geral:

a. Desenvolver e diversificar a agroindústria da Região em bases cooperativas, aproveitando a matéria-prima existente e a demanda do mercado local e regional de modo a assegurar a maior remuneração do trabalho do produtor rural.

b. Contribuir na absorção do incremento populacional pela criação de novos empregos.

c. Melhorar o nível de vida através do aumento do valor agregado por pessoa ocupada na região.

d. Diversificar a oferta de emprego no meio rural.

2. Específicos:

O projeto de agroindústria objetiva o aproveitamento da produção de banana da região, através do processamento do produto "in natura" em banana passa, compota ou doce em calda e farinha de banana.

B. Localização e Caracterização da Área.

1. Descrição da Área.

O empreendimento terá sua unidade industrial localizado no Estado do Ceará, na região denominada Serra de Baturité, distando 100 km de Fortaleza por via rodoviária.

É integrada pelos municípios de Aratuba, Guaramiranga, Mulungu, Pacotí, Palmácia, Aracoiaba, Baturité, Redenção, Capistrano e Itapiúna. Ocupando uma área de 3.822 km², o que corresponde a 2,6% da área do estado. Constituindo-se o município de Baturité como centro de convergência da área. A região apresenta um contingente populacional em torno de 168.103 habitantes equivalente a 3,87% da população do Estado, com aproximadamente 80 % de habitantes radicados no campo, refletindo o caráter agrícola de ocupação da área.

1948

1949

1950

1951

1952

1953

1954

1955

1956

1957

1958

1959

1960

1961

1962

1963

1964

1965

1966

1967

1968

1969

1970

1971

1972

1973

1974

1975

Dentro da economia da Serra de Baturité, o setor primário, representado pelos subsectores lavouras, animais e extrativismo vegetal, contribui com 87,6, 9,2 e 3,2%, respectivamente, para a formação do valor da produção do setor.

O setor secundário, é de menor importância econômica para a região, constituindo-se de Indústrias de pequeno porte e de baixo nível tecnológico.

O setor terciário absorve 15,3% da população economicamente ativa, ocupando o segundo lugar na utilização de mão-de-obra.

2. Localização do Projeto.

A agroindústria projetada terá sua base física implantada em local tecnicamente favorável, área esta que se justifica em razão dos seguintes fatores:

a. Os fatores de produção necessários para a operacionalização do empreendimento, encontram-se em quantidades disponíveis na Micro-Região de Baturité e especificamente no município sede (Baturité) que além de sua situação geográfica adequada, possui infraestrutura indispensável ao êxito do projeto.

b. A localização da agroindústria no município de Baturité, deve-se ao fato de ser o mesmo ponto de concentração de setenta por cento da produção da micro-região em tela. A comercialização do produto é feita predominantemente, através do Mercado Produtor, existente na cidade de Baturité, ponto de convergência da produção dos municípios vizinhos.

c. Com a implantação da Agroindústria, espera-se a elevação do número de empregos, evitando-se as constantes emigrações.

d. A cidade do Baturité é servida de energia elétrica, através da estação rebaixadora de 69/138 kv. O projeto será operado por um sistema de energia elétrica apropriada e com tarifas rurais, possibilitando a redução do custo de energia.

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

e. A água a ser utilizada, será da Companhia de Água e Esgoto do Ceará (CAGECE). Além dos aspectos detalhados, a cidade de Baturité conta com os serviços bancários, postais, telefônicos, telegráficos, mercado de produção e todos os serviços básicos de segurança, educação e saúde e ainda com uma cooperativa de produção.

C. Descrição dos Produtos.

Considerando-se ser a banana um fruto de consumo universal e tendo um elevado nível de produção no Brasil e em particular no Ceará, a banana prata, será o insumo utilizado para a industrialização.

Industrialização esta, que faz-se necessária a agricultura para os excedentes de produção, tendo em vista que a banana representa uma fonte importante na alimentação humana, face ao valor calorífico, energético e vitamínico que apresenta.

1. Banana Passa.

- Produto obtido através da perda parcial da água da banana madura, sem casca, inteira ou em pedaço, por processos tecnológicos adequados.

2. Farinha de Banana.

- Utilizada como produto dietético por tratar-se de alimento rico com alto teor nutritivo e de fácil digestão.

Obtendo-se da moagem de banana verde previamente desidratada.

3. Banana em Calda.

- Produto originado do cozimento da banana em fatias de mistura com xarope de água e açúcar, adicionado ácido cítrico.

...the ... of ...
...the ... of ...
...the ... of ...

...the ... of ...
...the ... of ...
...the ... of ...

...the ... of ...
...the ... of ...
...the ... of ...

...the ... of ...
...the ... of ...
...the ... of ...

...the ... of ...
...the ... of ...
...the ... of ...

...the ... of ...
...the ... of ...
...the ... of ...

...the ... of ...
...the ... of ...
...the ... of ...

D. Estudo de Mercado.

As informações disponíveis sobre a oferta de banana, de 1968 a 1973, mostraram que no ano de menor produção neste período, o projeto utilizará menos de 3% da quantidade produzida desta matéria-prima.

Há uma tendência acentuada do aumento da produção de banana, em virtude da implantação na região de um Programa de Desenvolvimento Rural Integrado.

Consideramos como mercado do projeto, o Nordeste Urbano. A produção do projeto irá suprir uma pequena parcela do aumento da demanda que deverá ocorrer nos anos de 1979 a 1988. Este período, compreende a vida útil do projeto.

E. Orgão Executor.

1. Caracterização.

O órgão executor do projeto será a cooperativa Serrana Agropecuária de Guaramiranga Ltda, a mesma foi constituída no ano de 1972, com número de inscrição (AF) do INCRA de 1820/75.

Atualmente sua área de atuação se estende a um total de 7 Municípios, que são: Guaramiranga, Pacotí, Baturité, Mulungu, Aratuba, Caridade e Canindé.

O Capital social subscrito atinge um total de CR\$16.595,00, enquanto o capital social realizado assume o valor de CR\$13.715,00.

O número de associados vem aumentando lentamente, apresentando atualmente 463, dos quais somente 39 são sócios ativos.

2. Situação Atual.

A Cooperativa nos últimos anos apresenta uma situação decadente o que se constata através de um decréscimo no Ati-

vo Disponível de CR\$16.457,54 em 1975 para CR\$ 519,98 em 1977, en quanto o Ativo Imobilizado em 1975 apresentava-se dimensionado ' em Cr\$ 151.324,40 em 1977 decrescia para CR\$ 13.944,40.

Atualmente encontra-se instalada no Município de Batu ritê em uma sala pertencente ao Mercado do Produtor. Os môveis ' e utensílios pertencente ao acervo da Cooperativa encontram-se em precárias condições de trabalho sendo necessário sua reposição.

Em 1977 foi eleita nova diretoria na qual se constata a presença de pessoas de nível superior e nível médio. Nesse exercício a Cooperativa não apresentou movimento financeiro, houve ' uma preocupação de reorganiza-la.

A presença do POLONORDESTE na área, em muito vem beneficiando a Cooperativa, uma vez que, a mesma já conta com um têcnico em administração de nível médio desse Programa, prestando serviços à mesma. Para o exercício de 1978 no mes de julho receberã, ainda, a quantia de CR\$700.000,00 para comercialização, afim de ativar suas atividades, bem como mais um técnico e possivelmente ' um veículo para carga.

Por outro lado a Organização das Cooperativas do Estado do Ceará - OCEC colocou a disposição da Cooperativa, uma Contadora de nível superior e mais um veículo, para transporte pesado.

Recentemente a Cooperativa entrou com uma proposta de financiamento de CR\$1.500.000,00 no Banco do Brasil Agência de Baturité, para liberação ainda no exercício de 1978, cujo pagamento se processará em 6 anos com 1 ano de carencia.

Em linhas gerais esta é a situação atual da Cooperativa, na qual se observa promissoras perspectivas de soerguimento, mercê do entusiasmo dos atuais dirigentes, bem como de programas ' governamentais de incentivo à Agropecuária, Nordestina.

A justificativa da seleção da Cooperativa para execução do atual empreendimento prende-se ao fato da mesma apresentar-se em fase de reativação, bem como as possibilidades dos benefícios oriundos deste projeto serem extensivo a uma camada social ' mais carente de recursos.

...the ... of ...

...the ... of ...

...the ... of ...

...the ... of ...

...the ... of ...

...the ... of ...

...the ... of ...

...the ... of ...

...the ... of ...

F. Tamanho.

O tamanho do projeto será caracterizado por sua capacidade de produzir em certo período de tempo. Na implantação do empreendimento Agroindustrial, levamos em consideração alguns indicadores, que determinarão o tamanho do citado projeto.

1. Matéria-Prima.

A matéria-prima será fornecida na sua totalidade pela micro-região de Baturité. As quantidades necessárias para seu pleno funcionamento, será de 1349,6 toneladas de banana.

A utilização anual prevista da banana "in natura" pela indústria comparada com a produção de banana registrada na região em 1973, será de apenas 2,84%. Situação que revela um índice bastante favorável a implementação do projeto.

2. Número de Empregados.

O corpo operacional necessário para o pleno funcionamento do Empreendimento está dimensionado em 73 operários, recrutados na micro-região em sua quase totalidade e assim distribuídos: Mão-de-obra especializada 13,7%; semi-especializada 49,4% e não especializada 36,9%.

3. Investimento.

O investimento total do projeto necessário para assegurar seu funcionamento apresentou um valor em torno de CR\$ 8.457.443,00. Desde montante CR\$ 6.560.606,00 destinaram-se as inversões técnicas e CR\$ 1.896.837,00 as inversões financeiras, representando 77,57% e 22,43% respectivamente, do global dos investimentos.

Quanto a origem dos recursos o capital será exclusivamente de origem nacional. Enquanto a fonte financiadora deverá ser negociada junto a Superintendencia do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), através do Programa de Assistência Integrada às Cooperativas.

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

G. Cronograma de Execução.

No ano de 1979 serão construídos as edificações e feitas as instalações, como também a efetuação da montagem das máquinas para os testes que se farão necessários à operacionalização da Agroindústria.

H. Custos e Receitas.

Nos 10 anos de vida útil do Projeto, abstraindo-se o problema da inflação, os custos e receitas serão constantes. A receita total será de CR\$ 11.824.000 e os custos totais de CR\$ 11.098.942,00 apresentando um saldo positivo de CR\$ 725.058,00.

Convém ressaltar, que nos custos totais estão incluídos os juros e amortizações anuais no valor de CR\$ 823.812,00 correspondente ao pagamento do empréstimo que deverá ser concedido através de Programa de Assistência Integrada as Cooperativas (Convênio celebrado entre SUDENE/BID/BMB) no valor de CR\$ 6.057.443, correspondente a 71,62 % do investimento total previsto para que o projeto seja implantado.

I. Avaliação do Projeto.

O presente projeto terá 10 anos de vida útil e propiciará neste período um valor Líquido Atualizado (VAL) de CR\$ 5.034.078,00.

A relação benefício/custo encontrada foi de 1,07 para todos os anos de vida útil do projeto. A mesma é constante porque todas as linhas de produção do projeto comam a funcionar no mesmo período. As receitas e custos também são constantes, uma vez que abstraiu-se o problema da inflação.

Do total do investimento previsto, apenas CR\$2.400.000,00 (28,38%) são recursos próprios, este fato concorre para que a taxa interna de retorno financeiro seja muito superior a 50%.

Calculou-se também a taxa interna de retorno financeiro supondo que o investimento total seria com recursos próprios, e esta foi da ordem de 18,96%.

1950-1951

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

II. CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA.

A. Macrolocalização.

- Caracterização da Área.

O Empreendimento terá sua unidade industrial localizada no Estado do Ceará, na região denominada Serra de Baturitê, distando 100 km de Fortaleza por via rodoviária, onde destacaremos as seguintes informações:

1. Posição Geográfica.

A Micro-Região Homogênea da Serra de Baturitê é integrada pelos Municípios de Aratuba, Guaramiranga, Mulungu, Pacoti, Palmácia, Aracoiaba, Baturitê, Redenção, Capistrano e Itapiúna. Ocupando uma área de 3.822 km², o que corresponde a 2,6% da área do Estado e 0,25% do Nordeste. Constituído-se o Município de Baturitê como centro de convergência da área.

2. Limites.

Limita-se ao Norte com a Micro-Região homogênea de Fortaleza, ao Sul com a Micro-Região homogênea dos Sertões de Quixaramobim, a Leste com a Micro-Região homogênea do Litoral de Pacajús e a Oeste com a Micro-Região Homogênea dos Sertões de Canindé.

Geograficamente a Serra de Baturitê está compreendida entre as latitudes 4° 3' e 4° 43' (Ext.Norte e Ext.Sul respectivamente. Localiza-se a uma latitude de 38° sô no Extremo Leste e 39° 11' no Extremo Oeste.

Em relação a distância entre as linhas externas temos os seguinte:

Distância Angular	Direção N-S: 39' 56"
	Direção E-O: 50' 43"
Distância Linear	Direção N-S: 73,80 km
	Direção E-O: 140,00 Km

11111

11111

11111

11111

11111

11111

11111

11111

11111

11111

11111

11111

11111

11111

11111

11111

11111

11111

3. Indicadores Ecológicos.

1. Geologia.

A formação geológica da Serra de Baturité corresponde aos períodos Pre-Cambriano Indiviso e Terciário, este último representado pelo Grupo Barreiras. Apresentando três zonas distintas, qualificadas pelos aspectos geológicos: formas de relevo, cobertura vegetal, tipos de climas e distribuição de solos. A primeira zona, constituída pelas encostas Setentrional e Oriental recebe os ventos úmidos provenientes do Oceano. A segunda constitui o topo de Serra, formada pelas encostas meridional e ocidental, fica ao abrigo dos ventos úmidos litorâneos.

2. Estudo Climático.

A pluviometria é considerada relativamente elevada, constatando-se precipitações médias ao redor de 1.200 mm/ano. Com amplitude de 800 a 1.700 mm/ano. A maior precipitação da Serra, ocorre em Guaramiranga, com média anual de 1.711 mm. A alta pluviosidade é explicada pela ação dos ventos úmidos litorâneos, que ao encontrarem o alto relevo do Maciço se elevam vindo como consequência o resfriamento e a condensação, provocando, então, precipitações elevadas. A altitude nesta área atinge uma média de 1.000m acima do nível do mar, salientando-se o Pico Alto com 1.115m.

3. Temperatura.

A zona menos quente é a da Serra onde a temperatura média anual oscila entre 19,6 e 21,6°C, sendo os meses de novembro e fevereiro os mais quentes, com a temperatura média anual em torno de 21°C e a média dos máximos entre 27° e 28°C.

A época mais fria corresponde aos meses de junho a agosto com temperaturas médias pouco abaixo de 20°C e as mínimas situando-se entre 16° e 17° C.

4. Hidrografia.

A rede de drenagem da Serra tem suas origens nos elevados cristalinos da mesma. É constituída de rios de pequena extensão, os quais descendo por estreitos vales vão se alargando a medida que penetram na zona litoranea. Dada a posição nordeste-sudoeste da Serra há um deslizamento de água para leste e outro para oeste. As que se deslocam para leste constituem uma teia de riachos e rios que vão formar as redes hidrográficas dirigidas pelos rios Chorô e Pacotí.

Mesmo sem uma rede hidrográfica significativa, a serra de Baturité possui 3 (três) açúdes públicos e cerca de 50 (cinquenta) açúdes Municipais e particulares, construídos em cooperação além de outros pequenos açúdes não computados.

5. Vegetação.

A formação florestal se caracteriza pela existência de árvores de grande porte, compreendendo uma mata densa, verde o ano todo, destacando-se as espécies Inga ingaides Willd (inga) Erythrina sp (mulungu) cidrela sp (cedro) Cordio sp (louro dentre outros).

B. Demografia.

A Micro-Região homogênea, Serra de Baturité apresenta um contingente populacional em torno de 168.103 habitantes equivalente a 3,87% da população do Estado. A população é predominantemente rural, com 80% dos habitantes radicados no campo. A elevada concentração rural reflete o caráter agrícola de ocupação da área com 80% da população economicamente ativa engajada no setor primário.

No confronto entre as taxas de crescimento, observa-se que o incremento evolui à taxa anual de 0,87%, abaixo da observada no nordeste brasileiro, que atingiu 1,1% a.a., enquanto que o crescimento urbano foi da ordem de 1,02% a.a.

Section 1

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records. It emphasizes that proper record-keeping is essential for the efficient operation of any organization. This section outlines the various methods and systems used to collect, store, and retrieve information. It also addresses the challenges associated with data management and the need for regular updates and audits.

The second part of the document focuses on the role of technology in modern record management. It explores how digital tools and software solutions have revolutionized the way data is handled. This section discusses the benefits of automation, such as reduced errors and increased accessibility. It also touches upon the security concerns that arise with digital storage and the importance of implementing robust cybersecurity measures.

Section 2

The third part of the document delves into the legal and regulatory aspects of record management. It examines the various laws and standards that govern the collection, retention, and disposal of records. This section highlights the consequences of non-compliance and provides guidance on how to ensure that an organization's practices align with the latest regulations. It also discusses the importance of transparency and accountability in the handling of sensitive information.

Section 3

The fourth part of the document addresses the future of record management. It discusses emerging trends and technologies that are expected to shape the industry in the coming years. This section explores the potential of artificial intelligence, cloud computing, and blockchain in enhancing record management processes. It also discusses the ongoing need for professional training and development to keep pace with these technological advancements.

Section 4

The final part of the document provides a summary of the key points discussed throughout the report. It reiterates the importance of a proactive and strategic approach to record management. This section offers practical recommendations for organizations looking to optimize their record-keeping practices and ensure long-term success in a data-driven world.

A diferença de ritmo do crescimento é atribuída, especialmente aos movimentos migratórios. O êxodo rural surge como um dos fatores responsáveis pelas variações relativas das populações rurais desfalcando a Micro-Região de um expressivo contingente de população adulta.

Pela taxa de crescimento rural observado a Serra de Baturité caracteriza-se como área repulsória. Emigram anualmente, cerca de 2% da população. Os Municípios que constituem a Micro-Região da Serra, apresentaram um ritmo de crescimento variável. Em Guaramiranga e Pacotí foi verificado um crescimento negativo, evidenciando a ação dos movimentos migratórios em direção a outras áreas. O fenômeno migratório teve o seu início com a decadência do café e da Cana-de-Açúcar.

Verificou-se que outras lavouras, como a horticultura, não apresentaram condições para absorver os excedentes populacionais que se encontravam dedicados àquelas culturas. Destaca-se o incremento urbano verificado nos centros de Redenção (2,48%) Aratuba (2,12%) e Baturité (2,03%). O Município de Aracoiaba, detentor da maior área da Serra de Baturité, representou a mais baixa densidade demográfica, com 23 hab/km².

Vale ressaltar que, embora situado no Pê-de-Serra Úmido, sofre a influência de transição para o Sertão. Sabe-se que nessa zona as populações se apresentam dispersas. No entanto foi o Município que apresentou a mais elevada taxa de crescimento, a razão de 2,39 a.a.

O município de Palmácia apresentou a mais alta densidade demográfica (105 hab/km²) e taxa de crescimento rural à razão de 1,19% a.a.

Os municípios de Capistrano e Itapiúna, encravados no pê-de-serra seco, apresentaram baixas densidades demográficas em relação aos outros municípios de Micro-Região. Essa situação está em função dos próprios condicionamentos físicos da área favoráveis à atividade criatória, que requer menor concentração de população e não tem a maior capacidade de utilização de mão-de-obra que a lavoura praticada na serra e no pê-de-serra úmido.

Apresentaremos várias tabelas para visualização das estimativas para população urbana e rural.

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

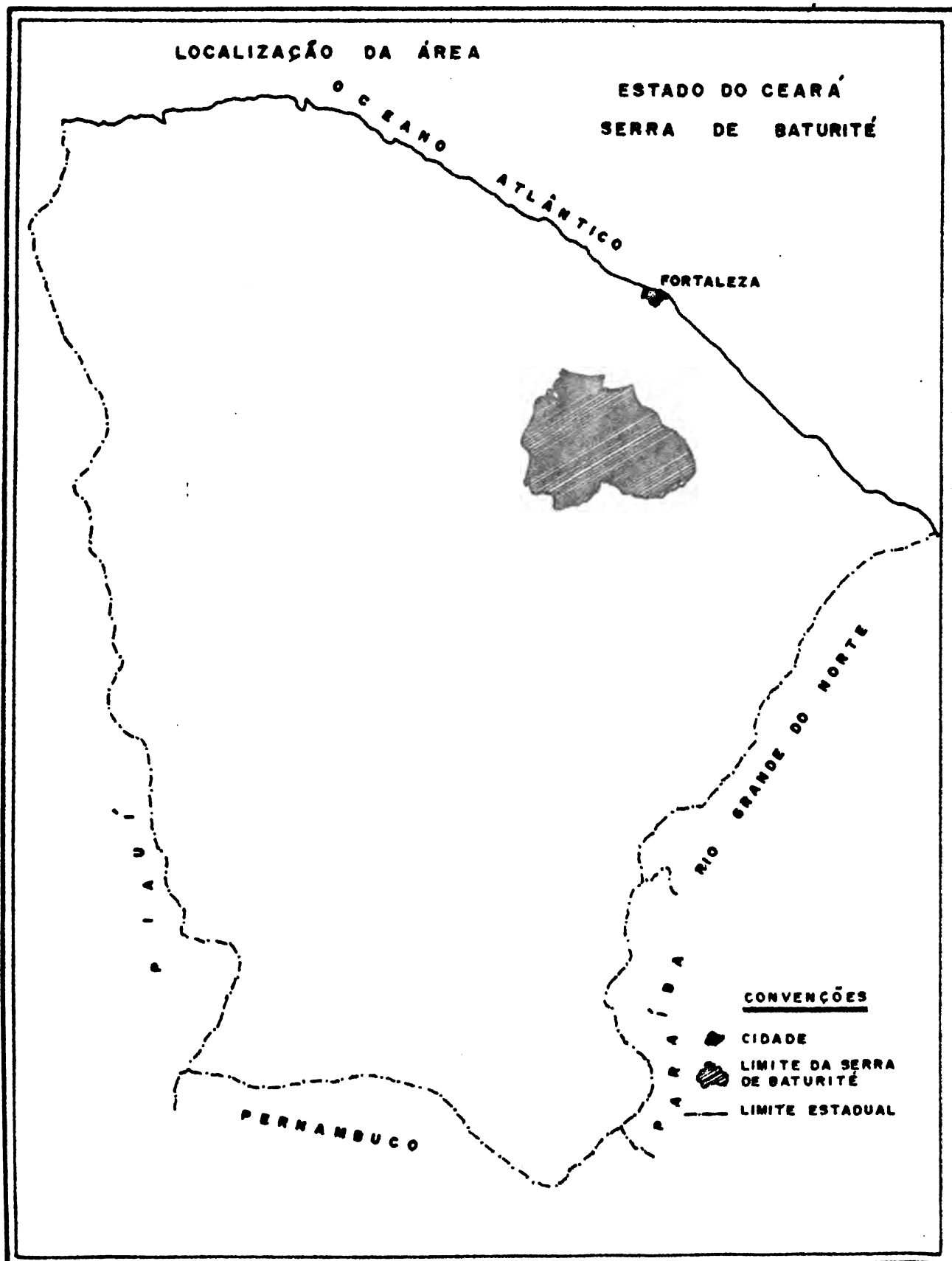
... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

PROJETO DE INDUSTRIALIZAÇÃO DE BANANA NA MICRORREGIÃO DE BATURITÉ





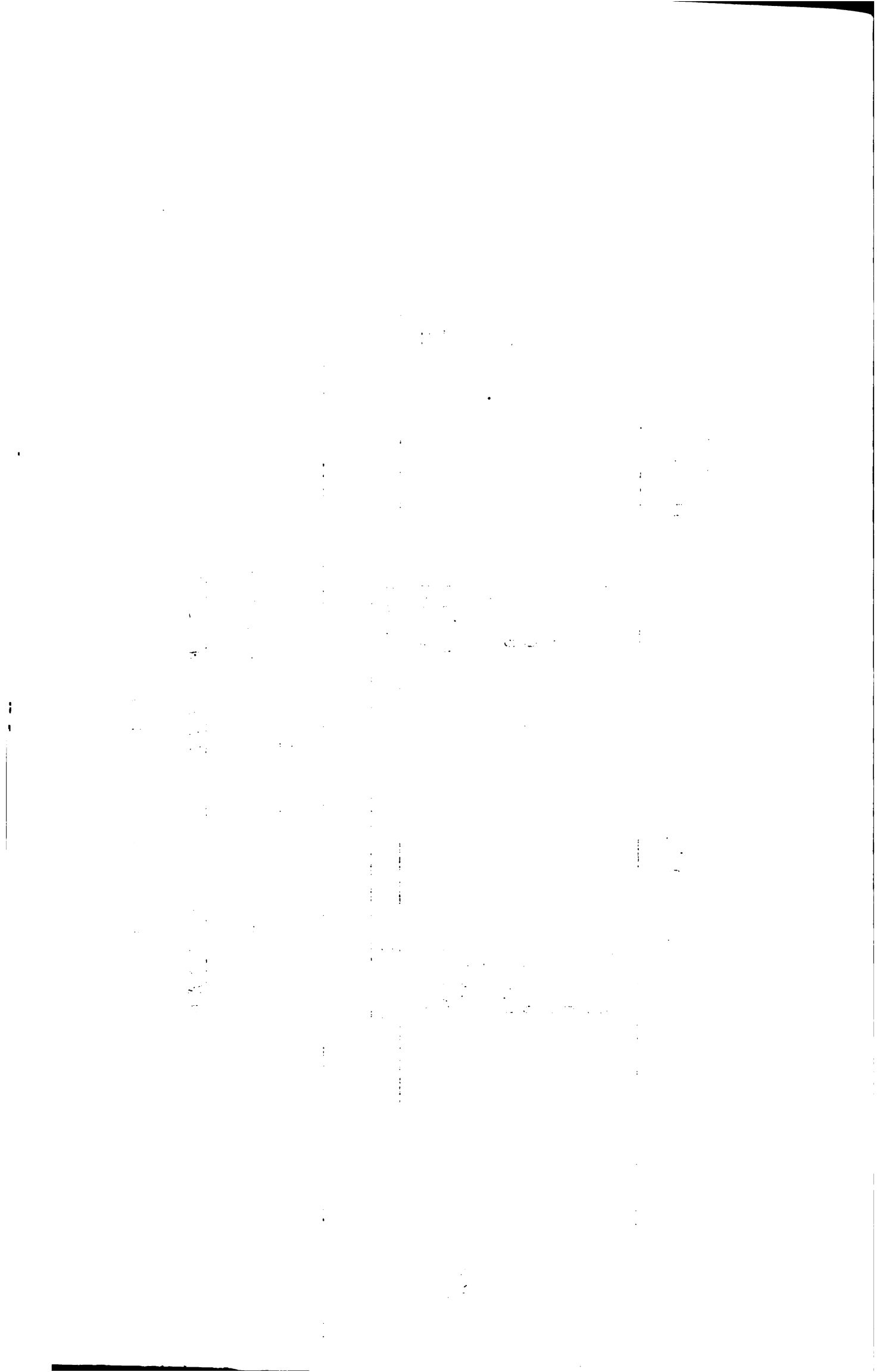
Q U A D R O Nº 01

ESTIMATIVA DA POPULAÇÃO

Estado do Ceará - Serra de Baturitê -
1971 - 1980

A N O	P O P U L A Ç Ã O		TOTAL
	R U R A L	U R B A N A	
1971	134.170	35.448	169.618
1972	135.340	35.809	171.149
1973	136.511	36.174	172.685
1974	137.710	36.545	174.255
1975	138.900	36.910	175.810
1976	140.100	37.290	177.390
1977	141.320	37.670	178.990
1978	142.560	38.060	180.620
1979	143.800	38.445	182.245
1980	145.050	38.837	183.887

- Fontes: Fundação IBGE, citado no PDRI - Baturitê, CEPA-CE
- Cálculos: CEPA-CE



SUPERFÍCIE, DENSIDADE E POPULAÇÃO TOTAL, RURAL E URBANA

1970

Estado do Ceará - Serra de Baturité.

MUNICÍPIOS.	SUPER- FÍCIE (KM ²)	DENSIDA- DE (Hab./Km ²)	POPULA- ÇÃO		POPULAÇÃO RURAL		POPULAÇÃO URBANA	
			TOTAL	%	Hab.	%	Hab.	%
ARATUBA	165	64	10.558	92,0	9.708	850	8,0	
GUARAMIRANGA	95	67	6.412	90,0	5.723	689	10,0	
MULUNGU	910	38	8.382	84,2	7.054	1.328	15,8	
PACOTI	120	94	11.273	83,5	9.413	1.860	16,5	
PALMÁCIA	107	105	11.295	77,7	8.777	2.518	22,3	
ARACOIABA	1.490	23	33.902	85,3	28.897	5.005	14,7	
BATURITÉ	262	85	22.220	60,0	13.416	8.804	40,0	
REDENÇÃO	550	68	37.669	75,5	28.419	9.250	24,5	
CAPISTRANO	252	49	12.568	86,0	10.796	1.772	14,0	
ITAPIUNA	562	24	13.826	78,2	10.810	3.014	21,8	
TOTAL	3.822	44	168.103	80,0	133.013	35.090	20,0	

Fonte: citado no PDRI - Baturité, CEPA-CE.

Cálculos - CEPA-CE.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

PHYSICS DEPARTMENT

5300 S. DICKINSON DRIVE

CHICAGO, ILLINOIS 60637

TEL: 773-936-3636

FAX: 773-936-3636

WWW.PHYSICS.UCHICAGO.EDU

PHYSICS 430

CLASSICAL MECHANICS

LECTURE 1

REVIEW OF CLASSICAL MECHANICS

1.1. Kinematics

1.2. Dynamics

1.3. Energy and Momentum

1.4. Angular Momentum

EVOLUÇÃO DA POPULAÇÃO E TAXAS DE CRESCIMENTO

1960 - 1970

Estado do Ceará - Serra de Baturité.

MUNICÍPIO	POPULAÇÃO EM 1960		POPULAÇÃO EM 1970		Taxa Geométrica de Crescimento				
	RURAL	URBANA	TOTAL	RURAL	URBANA	TOTAL			
ARATUBA	9.205	689	9.894	9.708	850	10.558	0,53	2,12	- 0,65
GUARAMIRANGA	5.790	911	6.723	5.723	689	6.412	- 0,12	- 2,76	- 0,44
MULUNGU	6.767	1.210	7.977	7.054	1.328	8.382	0,24	0,94	0,50
PACOTI	9.781	1.567	11.348	9.413	1.860	11.273	- 0,38	1,73	- 0,08
PALMÁCIA	7.797	3.475	11.272	8.777	2.518	11.295	1,19	- 3,17	0,02
ARACOIABA	21.824	4.934	26.758	28.897	5.005	33.902	2,85	0,14	2,39
BATURITE	13.387	7.198	20.585	13.416	8.804	22.220	0,02	2,03	0,77
REDENÇÃO	26.532	7.241	33.873	28.419	9.250	37.669	0,65	2,48	1,07
CAPISTRANO	10.531	1.933	12.464	10.796	1.772	12.568	0,25	0,87	0,08
ITAPIUNA	10.321	2.552	12.873	10.810	3.014	13.824	0,46	1,68	0,72
TOTAL	122.035	31.710	153.745	133.013	35.090	168.103	0,87	1,02	0,90

Fontes: Fund. IBGE - Citado no PDRI - Baturité - CEPA-CE.
Cálculos - CEPA-CE.

Vertical text on the right side of the page, possibly a page number or a reference.

Vertical text in the upper middle section of the page.

Vertical text in the middle section of the page.

Vertical text in the lower middle section of the page.

Vertical text in the lower middle section of the page.

Vertical text in the lower middle section of the page.

Vertical text in the lower middle section of the page.

Vertical text in the lower middle section of the page.

Vertical text in the lower middle section of the page.

Vertical text in the lower middle section of the page.

Horizontal text at the bottom of the page.

C. Estrutura Econômica.

Dentro da economia da Serra de Baturité analizaremos os três setores que participam desta estrutura.

1. Setor Primário.

O Setor Primário compreende os sub setores lavouras, animais e derivados e extrativismo vegetal.

O subsetor lavouras, contribui com 87,6% para a formação do valor da produção do setor, vindo em seguida, os subsetores animal e derivados e extrativismo vegetal com 9,2 e 3,2% respectivamente.

Q U A D R O N°04

PARTICIPAÇÃO DOS SUBSETORES NA FORMAÇÃO DO VALOR DA PRODUÇÃO DO SETOR PRIMÁRIO.

1 9 7 2

Estado do Ceará - Serra de Baturité

S U B S E T O R	V A L O R D A P R O D U Ç Ã O	
	EM CR\$1,00 de 1974	%
LAVOURA	120.756.629	87,6
ANIMAL E DERIVADOS	12.714.310	9,2
EXTRATIVISMO VEGETAL	4.416.771	3,2
T O T A L.	137.887.710	

Fonte: Anuário Estatístico do Ceará (3)

Cálculos - CEPA-CE, citado no PDRI - Baturité

A agricultura da área, vem se constituindo a sua principal fonte de renda. Cerca de 80% da população economicamente ativa depende deste setor. Entretanto, vem sendo desenvolvida dentro dos moldes primitivos. O sistema de posse e uso da terra é um dos principais fatores que concorrem para a baixa produtividade das culturas. Do total de propriedades existentes cerca de 75% são minifúndios. Do total de 382.200 Ha. que compõem a micro região, cerca de 82.026 hectares aproximadamente 23% constituíram, em 1973 a área colhida. Mais de 50% desta área corresponde às culturas de algodão, milho e feijão. As culturas de maior significado econômico são: Cana-de-açúcar, banana, algodão, arroz, feijão, mandioca e café, destacando-se, ainda, alguns produtos hortícolas como tomate, chuchú, cenoura, repolho e outros. Vale salientar, que embora o café seja uma cultura expressiva na área foi omitido por falta de informações à nível microregional. Em volume de produção destacam-se as culturas de cana-de-açúcar e mandioca.

A cultura de banana, que será objeto do nosso Projeto, ocupou em 1972, o segundo lugar na participação do valor bruto da produção das lavouras. Os principais produtores são os municípios de Guaramiranga, Pacotí, Aratuba, Mulungú, e Palmácia que concorreram com mais de 90% da produção total de banana da Micro Região.

Em referência ao subsetor; Animal e Derivado este tem-se caracterizado por apresentar um baixo rendimento, em decorrência da falta de especialização por parte dos pecuaristas. O sistema de criação adotado na área é o regime extensivo; vindo a pecuária constituída dos rebanhos bovinos, suínos, caprino e ovino. Em resumo, podemos frisar que a Micro-Região é uma área mais agrícola do que pecuária.

A atividade extrativismo vegetal é de pequena expressão na Micro-Região. Destaca-se como principais produtos a cera-de-carnaúba, oiticica, castanha de cajú, madeira em geral e carvão vegetal.

1. 1948年10月1日，中华人民共和国中央人民政府成立，宣告中华人民共和国的诞生。
 2. 1949年10月1日，毛泽东在天安门城楼上向全国人民宣告中华人民共和国的成立。
 3. 1949年12月，中央人民政府政务院成立，成为新中国的行政中枢。

4. 1950年6月，中央人民政府公布《中华人民共和国土地改革法》，在全国范围内开展土地改革运动。
 5. 1950年10月，中国人民志愿军赴朝鲜作战，抗美援朝战争爆发。
 6. 1952年10月，中央人民政府公布《中华人民共和国民族区域自治法》，确立民族区域自治制度。

7. 1953年6月，中央人民政府公布《中华人民共和国宪法草案》，开始制定新中国第一部宪法。
 8. 1954年9月，第一届全国人民代表大会第一次会议在北京召开，通过《中华人民共和国宪法》。
 9. 1956年9月，中国共产党第八次全国代表大会在北京召开，确立社会主义改造基本完成后的主要矛盾。

10. 1957年2月，毛泽东在最高国务会议第十一次（扩大）会议上发表《关于正确处理人民内部矛盾的问题》的讲话。
 11. 1958年5月，中国共产党八届十二中全会通过《关于“鼓足干劲、力争上游、多快好省地建设社会主义”的总路线》。
 12. 1959年6月，毛泽东在庐山会议初期提出“小社合并为大社”的设想，为大跃进运动埋下伏笔。

13. 1960年6月，中共中央发出《关于农村十二条紧急指示》，试图纠正大跃进运动中的“共产风”、“浮夸风”等错误。
 14. 1961年1月，中国共产党八届十二中全会通过《农村十二条》，正式确立“调整、巩固、充实、提高”的八字方针。
 15. 1962年2月，毛泽东在七千人大会上作自我批评，承认大跃进运动中的错误。

16. 1966年5月，中央政治局扩大会议通过《五一六通知》，标志着文化大革命的爆发。
 17. 1969年4月，中国共产党第九次全国代表大会在北京召开，确立“以阶级斗争为纲”的总路线。

A madeira em geral e a lenha tem a maior representação no valor total da produção, com 43,2 e 34,1% respectivamente. Depois vem a cera-de-carnaúba, com 14,2% sendo a participação dos demais produtos insignificantes.

2. Setor Secundário.

O Setor secundário da área em estudo compõe-se de indústrias de pequeno porte. O nível tecnológico é baixo, caracterizado pelo obsolescência dos equipamentos e falta de mão-de-obra qualificada. A produção é exportada com os primeiros beneficiamentos. O total de indústrias na Micro-Região é de 224 unidades. Deste total, 180 (80,4%) se localizam na zona da Serra, absorvendo 75,2% do pessoal ocupado no setor, porém participando apenas com 8,2 no valor total da produção. Na zona de Pê-de-serra úmido, entretanto, o valor da produção é mais significativo com relação ao total da Micro-Região, com uma participação de 78,1%. A zona de Pê-de-Serra seco, apesar de ter o menor número de indústrias, coloca-se em segundo lugar em termos de participação relativa no valor da produção total do setor.

A mão-de-obra engajada nas indústrias da Micro-Região é em média 9 (nove) empregos. Constata-se que as indústrias de produção e beneficiamento que mais se destacam, em termos de valor da produção são as de cana-de-açúcar e algodão, com uma participação no valor total da produção de 43,7% e 39,8% respectivamente. A produção de rapadura se encontra em primeiro lugar, com uma participação de 52,2% sobre o total, absorvendo cerca de 65,5% da Mão-de-Obra empregada no setor secundário. O município de Rendeção destaca-se como maior centro produtor de cana, contando com 3 indústrias produtoras de aguardente e 12 unidades dedicadas à produção e comercialização da cana-de-açúcar.

Das 7 (sete) indústrias produtoras de aguardente, existentes na área 4 (quatro) localizam-se na zona da Serra propriamente dita. Entretanto, 2 (duas) delas não funcionam. Conclui-se, que o volume de produção ainda é pouco significativo, absorvendo, este setor, apenas 4,7% da produção economicamente ativa.

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry should be supported by a valid receipt or invoice. This ensures transparency and allows for easy verification of the data.

In the second section, the author outlines the various methods used to collect and analyze the data. This includes both manual and automated processes. The goal is to ensure that the data is as accurate and reliable as possible.

The third part of the document provides a detailed breakdown of the results. It shows that there has been a significant increase in sales over the period covered. This is attributed to several factors, including improved marketing strategies and better customer service.

Finally, the document concludes with a series of recommendations for future actions. It suggests that the company should continue to invest in its marketing efforts and focus on providing excellent customer service to maintain and grow its market share.

3. Setor Terciário.

Este setor, segundo a Fundação IBGE, inclui Comercio de mercadorias, prestação de serviços, transporte, comunicações , e armazenagem, atividades sociais e Administração pública. Segundo dados do censo demográfico do Ceará - 1970, a mão-de-obra ocupada no setor representava 15,3% da população economicamente ativa, o que prova que o setor terciário é o segundo que absorve maior numeros de pessoas empregados. O número de estabelecimentos varejistas da área totaliza 1.591 unidades, sendo que os municípios de Redenção, Aracoiaba e Baturité contam com cerca de 27% , 18% e 15% do total respectivamente. Em termos de comunicação, a Serra de Baturité conta com uma estação de microondas da teleceara localizada em Aracoiaba que se liga por linhas físicas às cidades de Baturité, Capistrano, Itapiúna e Redenção, estando as sedes municipais ligadas direta e indiretamente com o restante do País e o Estrangeiro. A micro-região conta com 313 aparelhos telefonicos . No tocante a transporte, a Serra de Baturité dispõe de 470 veículos de passageiros e 315 para carga. A única agência Bancária de Micro-Região é a do Banco do Brasil S/A., localizada no município de Baturité.

Q U A D R O N º 05

DISTRIBUIÇÃO DAS UNIDADES INDUSTRIAIS SEGUNDO O NÚMERO DE EMP. E VALOR DA PRODUÇÃO

1 9 7 4.

ESTADO DO CEARÁ - SERRA DE BATURITÉ.

ZONA FISIOGRAFICA	INDUSTRIAS		VALOR DA PRODUÇÃO		EMPREGOS		RELAÇÃO ENTRE Nº DE EMP.E NUMERO DE INDUSTRIAS.
	TOTAL	%	VALOR	%	TOTAL	%	
SERRA	180	80,4	6.252.000	8,2	1.437	75,2	8
PÉ-DE-SERRA-ÚMIDO	38	16,9	59.786.000	78,1	434	22,7	11
PÉ-DE-SERRA-SECO	6	2,7	10.470.000	13,7	41	2,1	7
T O T A L	224	100,0	76.508,000	100,0	1.912	100,0	9

FONTE: SUDEC (66) Citado no PDRI, Baturité - CEPA-CEARÁ,

Q U A D R O Nº 06

DISTRIBUIÇÃO DAS ATIVIDADES INDUSTRIAIS SEGUNDO O Nº DE INDUSTRIAS, VOLUME E

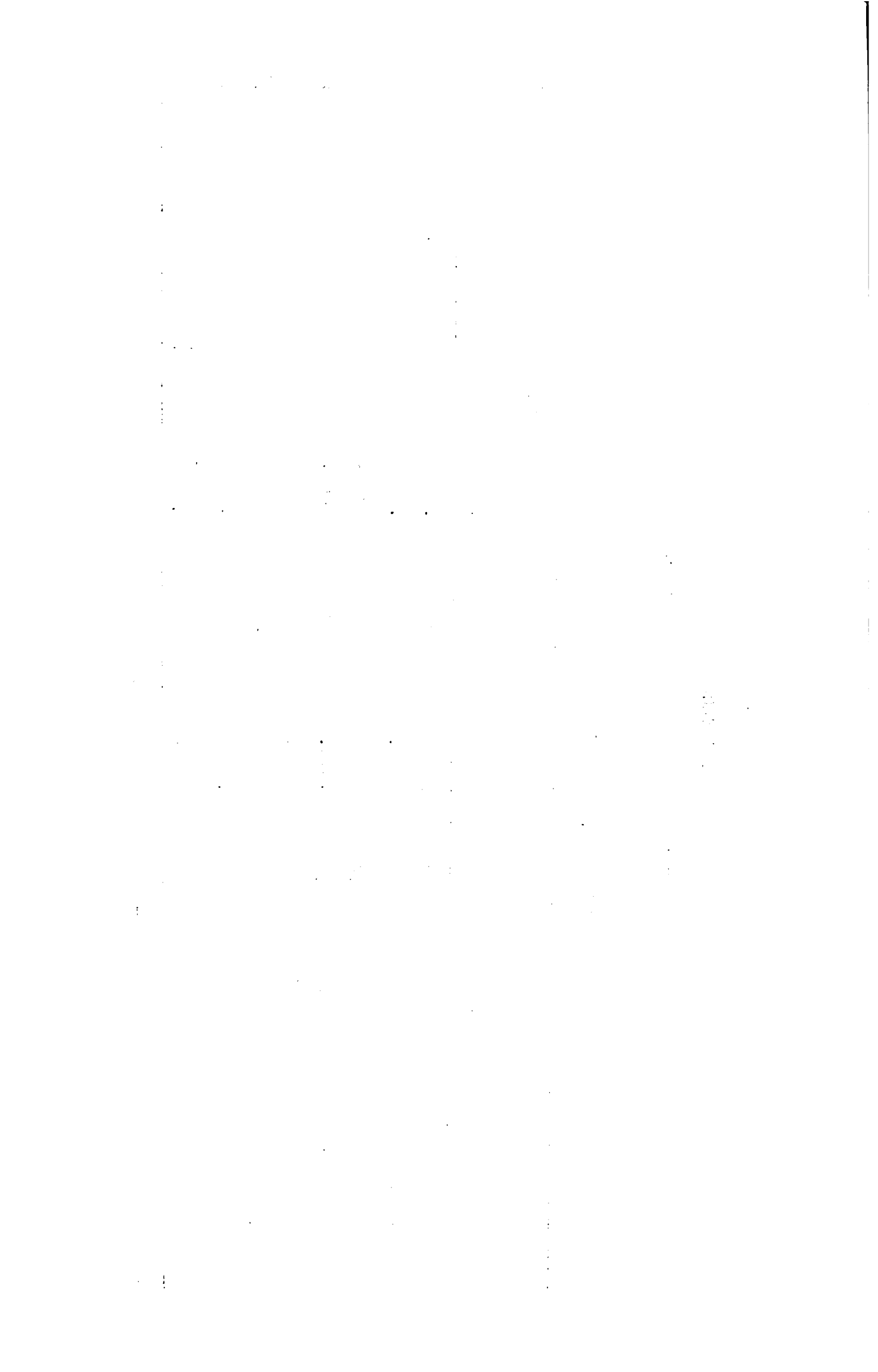
VALOR DA PRODUÇÃO E Nº DE EMPREGOS.

1 9 7 4

Estado do Ceará - Serra de Baturité

A T I V I D A D E	Nº DE INDUSTRIAS		VOLUME DA PRODUÇÃO		VOLUME DA PRODUÇÃO (CR\$1,00)		Nº DE EMPREGADOS	
	TOTAL	%	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR	%	TOTAL	%
Prod. de rapadura	117	51,2	3.210.000	Uma	1.605.000	2,1	1.250	65,5
Benef. de café	49	21,9	600.000	Kg	3.500.000	4,6	119	6,2
Prod. de Aguardente	7	3,1	1.585.000	Kg	2.377.000	3,1	118	6,1
Benef. de Arroz	21	9,4	2.970.000	Kg	3.465.000	4,5	40	2,1
Benef. de algodão	6	2,8	4.055.000	kg	30.470.000	39,8	88	4,6
Benef. de Madeira	3	1,3	-	-	-	-	13	0,7
Prod. de Açúcar	1	0,4	21.611,800	Kg	33.381.000	43,7	167	8,7
Extração do Cal	20	8,9	43.750	m ³	1.710.000	2,2	117	6,1
T O T A L	224	100,0	-	-	76.508.000	100,0	1.912	100,0

FONTE: SUDEC (66) Citado no PDRI - Baturité - CEPA-CE.



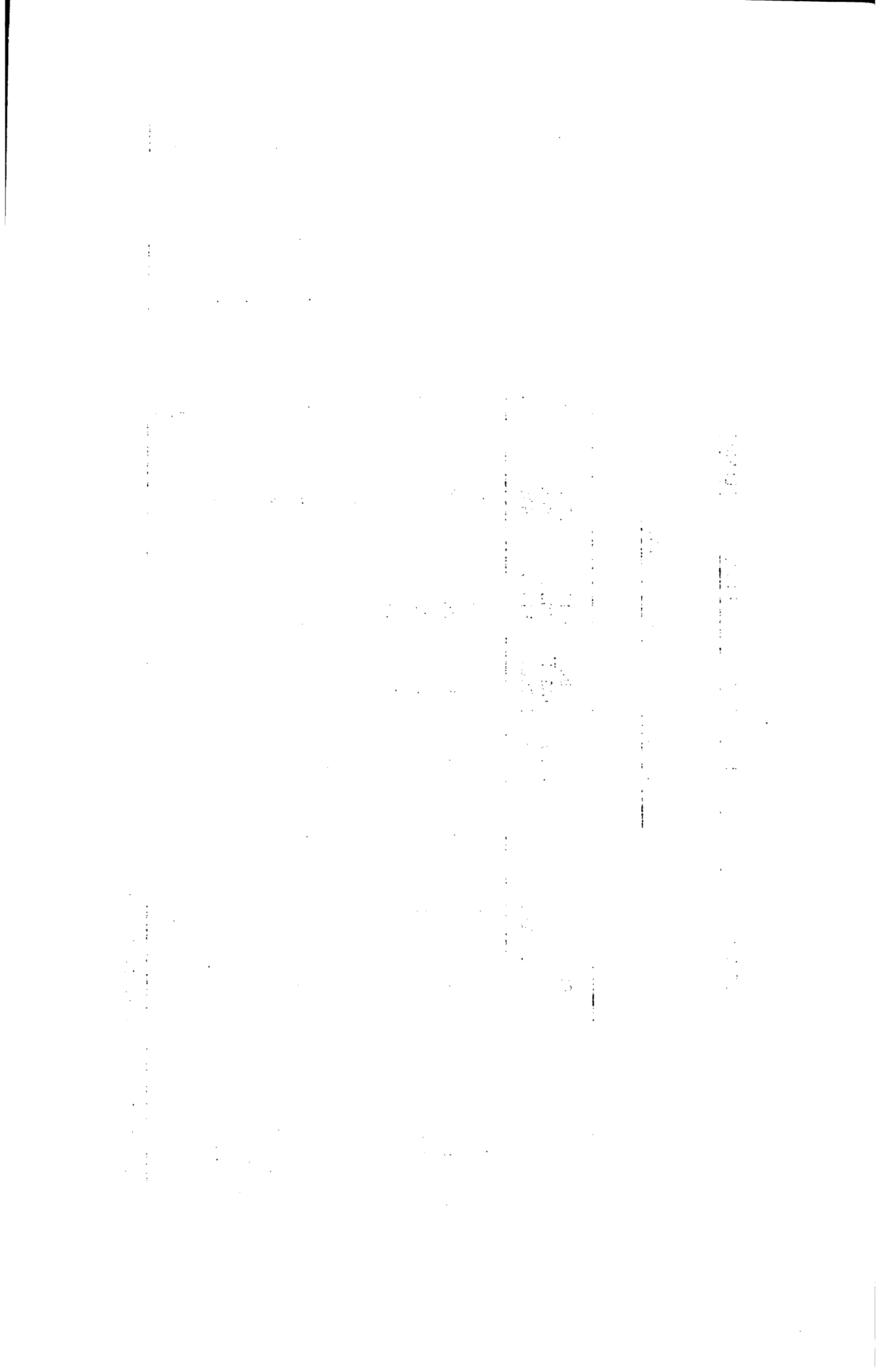
ESTABELECIMENTO COMERCIAIS E BANCÁRIOS, VEÍCULOS E TELEFONES.

1970

ESTADO DO CEARÁ - SERRA DE BATURITÉ.

MUNICÍPIO	POSTO DE GAS.	DROGA- RIA E FARMC.	HOTEIS E PENSÃO	RESTAU- RANTES	BARES E BO- TEQUIM	BARBEA- RIAS E CABEL.	VEIC.P/ PASSA- GEIROS	VEIC.P/ CAR- GAS.	TELE- FO- NES.	EST. BAN- CARIA	EST. VARE- JISTA	EST. ATACA DISTA
ARATUBA	-	1	1	2	5	2	8	21	-	-	75	-
BARAMIRANGA	-	-	1	1	5	1	25	9	-	-	38	-
MULUNGU	-	-	1	1	6	2	26	9	-	-	52	-
PACOTI	2	1	1	1	8	3	24	10	-	-	96	-
PALMÁCIA	1	2	-	2	11	7	35	30	20	-	69	-
ARACOIABA	3	2	-	4	18	5	75	40	17	-	293	-
BATURITE	2	2	3	5	11	9	100	44	139	1	244	2
REDENÇÃO	3	1	1	2	6	5	145	124	100	-	429	-
CAPISTRANO	-	2	1	3	3	3	15	11	17	-	164	-
ITAPIUNA	1	2	1	3	6	5	17	17	20	-	131	-
T O T A L	12	14	10	24	79	42	470	315	313	1	1.591	2

Fonte: IBGE - Citado no PDRI - Baturité - CEPA-CE.-



D. Microlocalização.

Localização da Unidade Industrial

Local - Perimetro Urbano

Distrito - Baturité (sede)

Município - Baturité

Estado - Ceará

Área Disponível - 2 Ha.

A agroindústria projetada terá sua base física implantada em local tecnicamente favorável, área esta que se justifica em razão dos seguintes fatores:

1. Disponibilidade de Fatores de Produção.

Os fatores de Produção necessários para a operacionalização do Empreendimento, encontram-se em quantidades disponíveis na Micro-Região de Baturité e especificamente no município sede (Baturité) que além de sua situação geográfica adequada, possui infra estrutura indispensável ao êxito do projeto em pauta.

2. Matéria-Prima.

A localização da Agroindústria no município de Baturité deve-se ao fato de ser o mesmo, ponto de concentração de setenta por cento da produção da micro-região em tela.

A comercialização do produto é feita predominantemente, através do Mercado Produtor existente na cidade de Baturité, ponto de convergência da produção dos municípios vizinhos; Guaramiranga, Pacotí, Aratuba, Mulungu, e Palmácia, responsáveis por 90% da produção de banana.

3. Mão de Obra.

Estudos recentes realizados pelo Instituto Joaquim Nabuco, para a identificação da procedência dos emigrantes que se deslocavam para a Capital, constataram que as maiores emigrações provinham da micro-região de Baturité. Com a implantação da Agroindústria, deverá ocorrer um incremento da cultura da banana, ocasionando a elevação do número de empregos no meio rural ,

1. The first part of the document is a list of names.

2. The second part is a list of dates.

3.

4. The third part is a list of names.

5. The fourth part is a list of dates.

6.

7. The fifth part is a list of names. The names are arranged in two columns. The first column contains names such as 'John Doe' and 'Jane Smith'. The second column contains names such as 'Robert Brown' and 'Mary White'.

8. The sixth part is a list of dates. The dates are arranged in two columns. The first column contains dates such as '1990-01-01' and '1990-02-01'. The second column contains dates such as '1990-03-01' and '1990-04-01'.

9. The seventh part is a list of names. The names are arranged in two columns. The first column contains names such as 'John Doe' and 'Jane Smith'. The second column contains names such as 'Robert Brown' and 'Mary White'.

10. The eighth part is a list of dates. The dates are arranged in two columns. The first column contains dates such as '1990-01-01' and '1990-02-01'. The second column contains dates such as '1990-03-01' and '1990-04-01'.

11. The ninth part is a list of names. The names are arranged in two columns. The first column contains names such as 'John Doe' and 'Jane Smith'. The second column contains names such as 'Robert Brown' and 'Mary White'.

12. The tenth part is a list of dates. The dates are arranged in two columns. The first column contains dates such as '1990-01-01' and '1990-02-01'. The second column contains dates such as '1990-03-01' and '1990-04-01'.

13. The eleventh part is a list of names. The names are arranged in two columns. The first column contains names such as 'John Doe' and 'Jane Smith'. The second column contains names such as 'Robert Brown' and 'Mary White'.

14. The twelfth part is a list of dates. The dates are arranged in two columns. The first column contains dates such as '1990-01-01' and '1990-02-01'. The second column contains dates such as '1990-03-01' and '1990-04-01'.

15. The thirteenth part is a list of names. The names are arranged in two columns. The first column contains names such as 'John Doe' and 'Jane Smith'. The second column contains names such as 'Robert Brown' and 'Mary White'.

bem como, a ocupação e parte da mão de obra ociosa encontrada no centro urbana, permitindo uma redução da tendência migratória, bastante patenteada nesta micro-região.

4. Energia Elétrica.

A cidade de Baturité é servida de energia elétrica, através da estação rebaixadora de 69/13.8 KV, situada em Acarape, distrito de Redenção. A referida estação é alimentada pelo sistema CHESF, através da linha de transmissão que partindo de Milagres, atinge a cidade de Fortaleza, e desta a subestação de Acarape. O terreno escolhido para a implantação da Agroindústria é servido por um sistema de energia elétrica apropriada para os fins a que se propõe o projeto. Além do mais, o mesmo opera com tarifas rurais, possibilitando a redução do custo da energia elétrica e garante assistência técnica ao sistema de distribuição desse importante fator.

5. Água.

A cidade de Baturité é servida de água tratada através da Companhia de Água e Esgoto do Ceará (CAGECE) em quantidade suficiente para as exigências do Empreendimento.

6. Transporte.

A cidade de Baturité está ligada a Capital do Estado e a vários municípios pelos sistema ferroviário e rodoviário. O transporte ferroviário é feito através da Rede Ferroviária Federal S.A. (RFFSA) ligando o município a capital do Estado, bem assim, a outros estados do Nordeste. No que tange ao sistema rodoviário a cidade de Baturité é servida pelas Rodovias CE-021 (Fortaleza/Juazeiro) - CE-115 (Ladeira Grande/Baturité) CE-022 (Aracoiaba/Baturité) CE-215 (guaramiranga/CE-032) CE-013 (Chorozinho/Quixadá). Completando o sistema rodoviário estadual, existe ainda uma malha de estradas municipais e vicinais de fundamental importância, para o desenvolvimento econômico da região.

E. Infra_Estrutura_Social.

Afora os aspectos detalhados no presente trabalho, a cidade de Baturitê conta com os serviços bancários, postais, telefônicos, telegráficos, mercado de produção e todos os serviços básicos de segurança, educação e saúde e ainda com uma cooperativa de produção.

Pelas razões acima expostas, justifica-se tecnicamente a implantação da Agroindústria no município de Baturitê-Ceará.

III. ESTUDO DE MERCADO.

A. Limitações do Estudo de Mercado.

A existência de informações fidedignas e/ou a possibilidade de consegui-las através de pesquisa direta são requisitos indispensáveis a elaboração de um bom estudo de mercado.

Nos países não desenvolvidos existe uma grande deficiência de informações, fato que dificulta bastante a realização do estudo de mercado.

Nos projetos de menor tamanho, muitas vezes se torna difícil a realização do estudo de mercado através de uma pesquisa direta, uma vez que esta é bastante onerosa e concorre muito para elevar o custo do projeto.

Neste caso o melhor é trabalhar com dados oficiais disponíveis e com hipóteses conservadoras.

No estudo de mercado da "Industrialização de Banana na Micro-Região de Baturité" encontramos dificuldades para sua realização, uma vez que quando encontramos informações oficiais disponíveis, estas eram muito agregadas e não continham o grau de detalhamento desejado.

6

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..
... ..
... ..

O nosso projeto produzirá Banana Passa, Doce de Banana em Calda e Farinha de Banana. Todos estes 3 produtos são obtidos através da matéria-prima banana, fruta conhecida e consumida em todo país e exterior.

Não existem informações detalhadas sobre a produção e consumo da banana passa e doce de banana em calda no Brasil. Tal fato nos obriga a trabalhar dentro de certas hipóteses bastantes conservadoras, para que possamos estimar o mercado destes produtos com a maior segurança possível.

Com relação a farinha de banana não encontramos nenhuma informação a respeito da produção e consumo deste bem no país. No Nordeste não existe nenhuma empresa que a produza.

A farinha de banana é muito utilizada nas mesas, servindo-se com leite, também se presta ao preparo de sorvetes, mingaus, bala, biscoitos, pães, em mistura com cacau e outros produtos dietéticos agradáveis e nutritivos.

Sua utilização é bastante variada, pois trata-se de um alimento rico, delicado, de alto teor nutritivo e de fácil digestão, sendo mesmo indicado para alimentação de crianças, velhos e pessoas enfermas.

Não iremos fazer estudo sobre a produção e consumo deste bem. Quando do seu lançamento, será feita uma campanha publicitária para incentivar o seu consumo. Não deverá haver problema de aceitação e comercialização deste produto, uma vez que o mesmo é feito a partir de uma fruta bastante conhecida e consumida em toda região.

O nosso estudo de mercado se limitará a Banana passa e doce de banana em calda.

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

B. Mercado da Matéria-Prima.

A micro-região de Baturité é grande produtora de banana. As informações que dispomos sobre a produção desta fruta se referem nos anos de 1960 a 1973. Apresentamo-lhes no quadro abaixo:

Q U A D R O N.º 08.

PRODUÇÃO DE BANANA NA MICRO-REGIÃO HOMOGÊNEA
DE BATURITÉ, NO PERÍODO DE 1968 a 1973

A N O S	P R O D U Ç Ã O	
	- Em 1.000 Cachos	Em toneladas.
1968	16.605	106.272
1969	18.559	118.777
1970	20.910	133.824
1971	11.641	74.502
1972	11.923	76.387
1973	7.433	47.571

Fonte: CEPA- Comissão Estadual de Planejamento Agrícola -
Programa de Desenvolvimento Rural Integrado de Baturité.

OBS: Os cálculos em toneladas foram feitos pela equipe do projeto, considerando que cada cacho tem 80 bananas e que 1.000 bananas pesam 80 quilos.

A nossa fábrica quando estiver funcionando com capacidade plena, utilizará 1.349,6 toneladas de banana, sendo 500 toneladas para produção de banana passa, 93,6 para doce em calda e 756 para farinha de banana.

O ano de menor produção de banana na região foi 1973, com 47.571 toneladas. O nosso projeto utilizará apenas 2,84% deste total.

Como vemos, não haverá o menor problema para compra desta matéria-prima, Convem ressaltar, que será implantado nesta micro-região através do POLONORDESTE, um Programa de Desenvolvimento Rural Integrado que deverá concorrer p/aumentar a produção de banana.

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11	11/11/11	11/11/11	11/11/11
11/11/11	11/11/11	11/11/11	11/11/11
11/11/11	11/11/11	11/11/11	11/11/11
11/11/11	11/11/11	11/11/11	11/11/11

11/11/11	11/11/11	11/11/11	11/11/11
11/11/11	11/11/11	11/11/11	11/11/11
11/11/11	11/11/11	11/11/11	11/11/11
11/11/11	11/11/11	11/11/11	11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

11/11/11

C. Abastecimento de Insumos.

Com exceção da energia e açúcar, os insumos utilizados no Projeto de Industrialização da Banana na Micro-Região de Baturité serão adquiridos no mercado de Fortaleza.

Apresentamos a seguir um quadro, especificando as necessidades anuais de insumos, quando o projeto estiver em plena capacidade de produção.

Q U A D R O N.º 09

Quantidade de insumos a serem utilizados no Projeto de Industrialização de Banana na Micro-Região de Baturité, quando estiver funcionando com plena capacidade de produção.

INSUMOS	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL
Saco plástico de 250 gr.	Saco	300.000
Lata para 500 gramas	Lata	300.000
Vidro completo p/1000 ml.	Vidro	100.800
Caixa de papelão p/40 sacos	Caixa	7.500
Caixa de papelão p/24 latas	Caixa	15.600
Caixa de papelão p/12 vidros	Caixa	8.550
Fita Adesiva	Metro	155.420
Óleo BPF	Tonelada	46,75
Óleo Diesel	Litros	3.060
Energia	Kwh	50.438
Enxofre	kg	445
Ácido cítrico	kg	90
Açúcar	kg	18.000
Rótulo	Rótulo	100.800

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

D. Estimativa do Mercado atual e Futuro do Produto.

Os produtos poderiam ser colocados em todo território nacional e até mesmo exterior. No entanto, vamos adotar a hipótese conservadora, que delimita o Nordeste Urbano como a área de comercialização de nossos produtos.

O Banco do Nordeste do Brasil S/A., através de seu Departamento de Estudos Econômicos do Nordeste (Etene) publicou um trabalho sobre "Estimativas do Consumo de Produtos Industriais" no Nordeste Urbano". Neste trabalho é feita uma estimativa do consumo de doce em massa e doce em calda no Nordeste Urbano para os anos de 1973 a 1980.

Estas informações estão contidas no quadro abaixo.

Q U A D R O N º 10

PROJEÇÃO DO CONSUMO DE DOCE EM CALDA E DOCE EM MASSA NO NORDESTE URBANO NOS ANOS DE 1973 a 1980.

ANOS	DOCE EM MASSA		DOCE EM CALDA	
	Consumo "per. Capta"	Consumo Total	Consumo " per(Capta"	Consumo Total
1973	3,121	42.874,1	0,646	8.874,3
1974	3,215	46.225,6	0,681	9.791,5
1975	3,311	49.703,1	0,719	10.793,3
1976	3,410	53.545,9	0,758	11.902,6
1977	3,513	57.685,6	0,799	13.120,1
1978	3,618	62.108,4	0,843	14.471,4
1979	3,727	66.867,2	0,889	15.949,8
1980	3,838	71.793,6	0,938	17.546,2

FONTE: Estimativas do Consumo de Produtos Industriais no Nordeste Urbano - BNB - Etene.

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. This is essential for ensuring the integrity of the financial data and for providing a clear audit trail.

2. The second part of the document outlines the various methods used to collect and analyze data. These methods include direct observation, interviews, and the use of specialized software tools.

3. The third part of the document describes the results of the data collection and analysis. It shows that there is a significant correlation between the variables being studied, which supports the hypothesis of the research.

4. The fourth part of the document discusses the implications of the findings and provides recommendations for future research. It suggests that further studies should be conducted to explore the underlying causes of the observed phenomena.

Conclusion

In conclusion, the research has shown that the proposed model is effective in predicting the outcomes of the study. The findings have important implications for the field and provide a solid foundation for further research.

The data collected during the study was analyzed using a variety of statistical techniques, including regression analysis and correlation tests. The results of these analyses are presented in the following tables:

Variable	Mean	Standard Deviation	Correlation Coefficient
X1	12.5	3.2	0.75
X2	15.8	4.1	0.82
X3	18.2	5.0	0.88
X4	20.1	5.8	0.92
X5	22.3	6.5	0.95

The following table shows the results of the regression analysis:

Variable	Regression Coefficient	Standard Error	t-statistic	p-value
X1	0.45	0.12	3.75	0.0003
X2	0.52	0.15	3.47	0.0007
X3	0.58	0.18	3.22	0.0011
X4	0.65	0.22	2.95	0.0025
X5	0.72	0.25	2.88	0.0031

The results of the regression analysis indicate that all variables are statistically significant and have a positive impact on the dependent variable. This suggests that the model is a good fit for the data and can be used to make accurate predictions.

In summary, the research has provided valuable insights into the relationship between the variables being studied. The findings have important implications for the field and provide a solid foundation for further research.

A banana passa não é considerada doce em massa nem doce em calda. No entanto, por suas próprias características, é um produto obtido pela perda parcial da água da banana madura, sem casca acondicionado em sacos de plásticos de polietileno, aproxima-se muito mais do mercado de doce em massa.

Não existem informações disponíveis sobre o consumo de banana passa. Para suprir tal dificuldade, vamos supor que este produto esteja enquadrado no mercado de doce em massa. Por ser um produto seco, de preço mais baixo, ele se assemelha ao doce em massa.

O trabalho publicado pelo Banco do Nordeste não faz especificação de quais os tipos de doces em massa e em calda consumidos e quais suas respectivas percentagens. No entanto, sabemos que o doce de banana tem boa aceitação e é bastante consumido.

Mantivemos contato verbais com técnicos do BNB e fomos informados que a não especificação das percentagens das espécies de doces consumidos é uma decorrência da dificuldade que se tem de obter estas informações.

O mercado de doce é dinâmico. No período de 1973 a 1980 a projeção do consumo anual de doce em massa apresenta um crescimento a uma taxa média de 6,66% ao ano, enquanto para o doce em calda é da ordem de 8,89%. No mesmo período, o consumo médio "per capita" anual de doce em massa foi de 3,47 Kgs. e de 0,78kg de doce em calda.

Para atender esta demanda sempre crescente, será necessário a implantação de novas fábricas e/ou a ampliação das já existentes.

Não dispomos de informações sobre a oferta de doces no mercado urbano nordestino.

O Banco do Nordeste do Brasil S/A., publicou um trabalho intitulado "NORDESTE Mercado de Doces e Sucos de Frutas e Processados de Tomate", onde é apresentada informações sobre a produção de doces no Nordeste, no período de 1973 a 1975.

Estas informações estão apresentadas no quadro a seguir.

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

Q U A D R O N º 11

PRODUÇÃO DE DOCES NO NORDESTE NO
PERÍODO DE 1973 a 1975.
EM TONELADAS.

ANOS	DOCES EM MASSA	DOCES EM CALDA
1973	19.622	1.699
1974	20.380	2.118
1975	27.509	2.930

FONTE: NORDESTE - Mercado de Doces e Sucos de Frutas e Processados de Tomate. Etene-BNB.

Somente para o ano de 1975 é apresentada a produção de doces segundo as principais frutas utilizadas, sendo que a goiaba para o período foi responsável por 64,4% e a banana com 23,9%.

Mantivemos contatos verbais, com EDVALDO TAVARES DE SOUZA, autor do citado trabalho e este nos informou que muitas das empresas pesquisadas não tinham controle sobre a quantidade de cada espécie de doce que era produzida, razão porque não foram especificadas estas informações.

Comparando a produção de doce em massa e doce em calda com o seu consumo, no período de 1973 a 1975, podemos tirar algumas conclusões.

Q U A D R O Nº 12

PRODUÇÃO E CONSUMO DE DOCE EM MASSA E DOCE EM CALDA NO
NORDESTE, NO PERÍODO DE 1973 a 1975 EM TONELADAS.

ANOS	PRODUÇÃO		CONSUMO		DIFERENÇA		PRODUÇÃO	
	(a)		(b)		(b - a)		CONSUMO	
	DOCE EM MASSA.	DOCE EM CALDA	DOCE EM MASSA.	DOCE EM CALDA	DOCE EM MASSA	DOCE EM CALDA.	DOCE EM MASSA	DOCE EM CALDA.
1973	19.662	1.699	42.874	8.874	23.212	7.175	45,86	19,46
1974	20.380	2.118	46.226	9.791	25.846	7.673	44,09	27,60
1975	27.509	2.930	49.703	10.793	22.194	7.863	55,35	27,15

FOITE: Nordeste - Mercado de Doces e sucos de frutas e processados de tomate -
Etene - BNB.

Estimativas do Consumo de Produtos Industriais no Nordeste Urbano - BNB -
Etene.

Neste período, houve um déficit de produção anual médio de 23.751 toneladas de doce em massa, que correspondeu a 48,43% do consumo. Com relação ao doce em calda, o déficit anual médio de produção foi de 7.570 toneladas, porém a produção correspondeu apenas a 24,74 do consumo.

E. Dimensionamento da Oferta do Projeto.

O nosso projeto deverá começar a operar em 1980, com uma produção anual de banana passa de 113,5 toneladas, de doce em calda de 90 toneladas, de farinha de banana de 150 toneladas. O tempo de duração previsto para o projeto é de 10 anos.

A seguir apresentamos o quadro de produção previsto para a empresa.

Q U A D R O N º 13

PRODUÇÃO DE BANANA PASSA, DOCE EM CALDA DE BANANA E FARINHA DE BANANA, NO PERÍODO DE 1980 a 1989 EM TONELADAS.

ANOS	BANANA EM PASSA	P R O D U Ç Ã O.		T O T A L
		D O C E EM CALDA	FRARINHA DE BANANA	
1980	113,5	90,0	150,0	353,5
1981	113,5	90,0	150,0	353,5
1982	113,5	90,0	150,0	352,5
1983	113,5	90,0	150,0	353,5
1984	113,5	90,0	150,0	353,5
1985	113,5	90,0	150,0	353,5
1986	113,5	90,0	150,0	353,5
1987	113,5	90,0	150,0	353,5
1988	113,5	90,0	150,0	353,5
1989	113,5	90,0	150,0	353,5

STATE OF NEW YORK
IN SENATE
January 15, 1914.
REPORT
OF THE
COMMISSIONERS OF THE LAND OFFICE
IN ANSWER TO A RESOLUTION PASSED BY THE SENATE
MAY 11, 1912.
ALBANY:
J. B. LIPPINCOTT COMPANY, PRINTERS.
1914.

F. Estimativa da Demanda dos Produtos.

Para estimar a demanda dos produtos do projeto, primeiro vamos calcular o consumo do doce em massa e doce em calda para os anos de 1981 a 1989, tomando por base a taxa média de crescimento anual, verificada na projeção do consumo destes dois produtos no período de 1973 a 1980, projeção esta feita pelo Banco do Nordeste.

Q U A D R O N º 14.

PROJEÇÃO DO CONSUMO DE DOCE EM MASSA E
DOCE EM CALDA NO NORDESTE URBANO PARA O PERÍODO DE
1980 a 1989.

EM TONELADAS.-

ANOS	CONSUMO DE DOCE EM MASSA	CONSUMO DE DOCE EM CALDA.
1980	71.793,6	17.546,2
1981	76.575,0	19.106,0
1982	81.674,9	20.804,6
1983	87.104,5	22.654,1
1984	92.905,7	24.668,0
1985	99.093,2	26.860,9
1986	105.692,8	29.248,8
1987	112.731,9	31.849,0
1988	120.239,8	34.679,2
1989	128.247,7	37.762,1

Fonte: Estimativas do Consumo de Produtos Industriais

N Nordeste Urbano - Etene - BNB

Projeção feita com base na taxa anual média de crescimento, verificada na projeção do consumo destes produtos, no período de 1973 a 1980.

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

Partindo do quadro 14 vamos calcular o aumento do crescimento em toneladas de doce em massa e doce em calda, ano a ano, no período do que vai de 1980 a 1989. Vamos colocar nesta tabela a produção do projeto e a participação relativa deste para atender o aumento da demanda.

Q U A D R O N º 15

AUMENTO DO CONSUMO ANO A ANO DE DOCE EM MASSA E DOCE EM CALDA, PRODUÇÃO DO PROJETO E SUA PARTICIPAÇÃO RELATIVA NO ATENDIMENTO DO CONSUMO, NO PERÍODO DE 1980 a 1989. EM TONELADAS.

ANO	DOCE EM MASSA			DOCE EM CALDA		
	CONSUMO	PRODUÇÃO DO PROJETO	PRODUÇÃO CONSUMO %	CONSUMO	PRODUÇÃO DO PROJETO	PRODUÇÃO CONSUMO %
1980/79	4.926,4	113,5	2,30	1.596,4	90,0	5,64
1981/80	4.781,4	113,5	2,30	1.559,9	90,0	5,77
1982/81	5.099,9	113,5	2,23	1.698,5	90,0	5,30
1983/82	5.429,6	113,5	2,09	1.849,5	90,0	4,87
1984/83	5.801,2	113,5	1,96	2.022,9	90,0	4,45
1985/84	6.187,5	113,5	1,83	2.192,9	90,0	4,10
1986/85	6.599,6	113,5	1,72	2.387,9	90,0	3,77
1987/86	7.039,0	113,5	1,61	2.600,2	90,0	3,46
1988/87	7.507,9	113,5	1,51	2.830,2	90,0	3,18
1989/88	8.007,9	113,5	1,42	3.082,9	90,0	2,92

Como vemos, o nosso projeto irá suprir apenas uma pequena parcela do aumento da demanda verificado ano a ano. A maior participação será de 2,30% em 1980 e a menor de 1,42% em 1989 para o doce em massa. Com relação ao doce em calda, esta percentagem aumenta um pouco mais, é de 5,77% em 1981 e de 2,92% em 1989, último ano de vida útil do projeto.

IV. ENGENHARIA DO PROJETO.

A. Introdução.

O objetivo da empresa é a industrialização da banana, produzindo doce em calda, banana passa e farinha de banana.

A empresa trabalhará 250 dias/ano num regime de 08:00 horas de trabalho/dia.

Apartir do primeiro ano de atividade, a empresa estará colocando no mercado, banana passa, doce em calda e farinha de banana.

As produções estimadas serão: banana passa 113,5 t/ano , doce em calda 90 t/ano e farinha de banana 150 t/ano.

As materias primas a serem utilizadas serão oriundas da própria região, ampliando e garantindo conseqüentemente o mercado das mesmas.

A colocação dos produtos finais da empresa será no mercado Estadual, Regional e Nacional e com amplas perspectivas também no mercado internacional.

A mão de obra não qualificada a ser empregada será requisitada na área do projeto e visando ampliar o mercado de trabalho da mesma. O nível tecnológico a ser adotado na empresa deverá possuir padrões mínimos, para industrialização dos referidos produtos.

10/10/10

10/10/10

10/10/10 10/10/10 10/10/10 10/10/10

10/10/10 10/10/10 10/10/10 10/10/10

10/10/10 10/10/10 10/10/10 10/10/10

10/10/10 10/10/10 10/10/10 10/10/10

10/10/10 10/10/10 10/10/10 10/10/10

10/10/10 10/10/10 10/10/10 10/10/10

10/10/10 10/10/10 10/10/10 10/10/10

10/10/10 10/10/10 10/10/10 10/10/10

6. Matéria-Prima e Produtos.

1. Matéria-Prima.

Visto ser a banana um fruto de consumo universal, especialmente para consumo "in natura" e observando-se o nível de produção bastante elevado desta musacea no Brasil e em particular no Ceará, considerado o maior produtor da variedade Musa Sapientum L, banana prata, que será o insumo utilizado para a Industrialização.

Sabe-se igualmente, que a banana sofre grandes flutuações de preço durante o ano, sendo que, em certas épocas, as cotações do mercado não chegam a compensar os custos de sua colheita e transporte.

A industrialização, como apoio à agricultura, faz-se então necessária para o aproveitamento dos excedentes de produção, não exportáveis e não comercializáveis no mercado interno.

O fruto apresenta-se com 10 a 15cm de comprimento, 3 a 4 de grossura, cinco (05) quinas bem visíveis, casca fina e amarela quando madura, polpa perfumada, doce, muito saborosa, branca, lustrosa na periferia e bem clara no centro.

A banana se constitui uma fonte importante na alimentação humana pelo valor calorífico, energético e contudo universal e vitamínico que apresenta.

O valor calorífico é bastante elevado, formando 1 caloria por grama, sendo a necessidade média de um adulto em torno de 2.400 a 3.000 calorias diárias.

A banana madura apresenta 19% de açúcares e 1% de amido, e o fruto é basicamente composto de água 70%; proteína 1,2%; carboidrato 27%, rico em fósforo, e apresentado regular teor de cálcio, ferro, cobre, zinco, iodo, manganês e cobalto, vitamina A, tiamina, riboflavina, niacina e vitamina C em dose apreciável - 120 mg/100gr. de polpa.

Com relação ao aproveitamento industrial obtém-se farinha de banana verde, farinha cu pō de banana madura, cremes 'flake, passa, purē, necta, geleia, bananada, balas, vinagre e vinhos.

2. Banana Passa.

Banana seca ou banana passa é o produto obtido pela perda parcial da água da banana (*Musa sp*) madura, sem casca, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados. O produto deverá ser preparado com frutas maduras, descascadas, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais e de inseticidas e fungicidas.

3. Farinha de Banana.

Produto obtido através da moagem de banana verde previamente desidratada.

O produto final é apresentado em latas cilíndricas, com capacidade para 500 g. líquidas.

A farinha de banana é muito utilizada nas mesas, servindo-se com leite. Também se presta ao preparo de sorvetes, mingaus, bolos, biscoitos, pães, em mistura com cacau e outros produtos dietéticos agradáveis e nutritivos.

Sua utilização é bastante variada pois trata-se de um alimento rico, delicado, de alto teor nutritivo e de fácil digestão, sendo mesmo indicado para a alimentação de crianças, velhos e pessoas enfêrmas.

COMPOSIÇÃO DA FARINHA DE BANANA.

- Unidade a 110°C.	16,4%
Matéria Graxa.	2,25%
Matéria Proteica.	3,49%
Amido.	68,87%
Glicose.	1,25%
Sacarose.	2,06%
Celulose.	2,12%
Cinza (principalmente potássio)...	3,78%

4. Banana em calda.

É o produto obtido do cozimento da banana em fatias em mistura com xarope de água e açúcar, onde se adiciona ácido cítrico.

O produto será apresentado em vidros com tampa de metal contendo 900 gramas líquida.

C. Descrição do Processo Produtivo.

1. Banana Passa.

a. Colheita.

Esta é uma operação de grande importância independentemente do destino que se pretenda dar à fruta. Para se determinar o estágio de desenvolvimento do cacho usam-se calibres feitos de chapa de aço inoxidável, estampados em forma de letras U, com aberturas variadas expressos em milímetros. Esta medida é realizada aplicando-se o calibre em bananas localizadas na posição mediana da 2a. penca. Então dependendo do destino a ser dado a banana, se para consumo "in natura" ou industrialização, procede-se a operação de colheita.

Óbvio pois é dizer-se que todo o cuidado deve ser dispensado a colheita devido a mesma ter uma interferência relevante na qualidade e apresentação do produto.

Para a transformação em banana passa a mesma deverá ser colhida na fase de maturação de 3/4 gorda, frutos não apresentando quinas e as faces são arredondadas.

Ao se efetuar o corte do cacho não se deve deixar que o mesmo caia diretamente ao solo, devendo-se segurar e colocar com cuidado para evitar possíveis acidentes.

Todo o contato da epidermo do fruto com superfícies rugosas causarão lesões que depreciarão o produto e tornar-se-ão frutas abertas para diversas infecções.

O transporte dos cachos do local de produção para a indústria deve ser feito de modo tal que evite acidentes com o fruto.

b. Recepção.

As banana verdes são recebidas, lavadas para remoção das impurezas, sendo em seguida colocadas na câmara de maturação.

c. Pesagem.

A seguir são os frutos pesados para efeito de controle e pagamento.

d. Maturação.

No processo de maturação da fruta, os principais fatores a serem considerados são: temperatura, umidade relativa e o gás ativador da maturação, fatores que em conjunto são de grande importância para um amadurecimento uniforme.

As bananas após passarem pelo processo de maturação artificial são processadas para obtenção de banana "passa".

e. Seleção.

A seleção deve ser bastante rigorosa visando principalmente manter uma uniformidade de maturação e tamanhos adequados o que irá refletir na qualidade do produto final.

f. Descasque.

As bananas maduras são descascadas manualmente sendo pesadas as cascas para determinação do rendimento.

g. Retirada do Mesocarpo.

As bananas são raspadas com facas de aço inoxidável, para a remoção do mesocarpo. Esta operação é bastante demorada mas é de grande importância para que a desidratação seja facilitada e para uma melhor apresentação no produto final. Outra maneira consiste em passar as bananas através de um orifício, que promoverá a remoção do mesocarpo.

h. Sulfuração.

As bananas preparadas são colocadas em estrados de madeira, e são submetidas ao processo de sulfuração. Este processo consiste em submeter o fruto a ação de 50% com as finalidades de preservar a cor natural, prolongar a armazenagem, retardar as perdas de vitamina C e pro-vitamina A, além de prevenir a deteriorização microbiana. A sulfuração provoca, também a rutura das células periféricas contribuindo, para maior evaporação.

As frutas são colocadas na cabine de sulfuração efetuando-se então a queima do enxofre sólido para que haja a produção de SO_2 (gasoso).

São necessários aproximadamente 2,0g. de enxofre por kg de fruta por 30 minutos.

i. Desidratação.

Após a sulfuração, o material é colocado em bandejas de madeira especialmente construídas e em estufa com circulação de ar, aquecimento elétrico, mantendo-se a temperatura de 70°C por um período de 18/20 horas

j. Embalagem.

O material desidratado deve ser acondicionado em sacos plásticos de polietileno.

O tipo mais comum é o saco de celofane e/ou polietileno com capacidade para 250 g a 500 g. Logo após, o produto é acondicionado, em caixa de papelão e armazenados até a comercialização.

1912

The first part of the report deals with the general conditions of the country, and the second part with the details of the various districts. The first part is divided into two sections, the first of which deals with the general conditions of the country, and the second with the details of the various districts. The second part is divided into two sections, the first of which deals with the details of the various districts, and the second with the general conditions of the country.

Introduction

The first part of the report deals with the general conditions of the country, and the second part with the details of the various districts. The first part is divided into two sections, the first of which deals with the general conditions of the country, and the second with the details of the various districts. The second part is divided into two sections, the first of which deals with the details of the various districts, and the second with the general conditions of the country.

1912

1912

1912

1912

1912

1912

1912

1912

1912

1912

1912

1912

1912

1912

1912

1912

1912

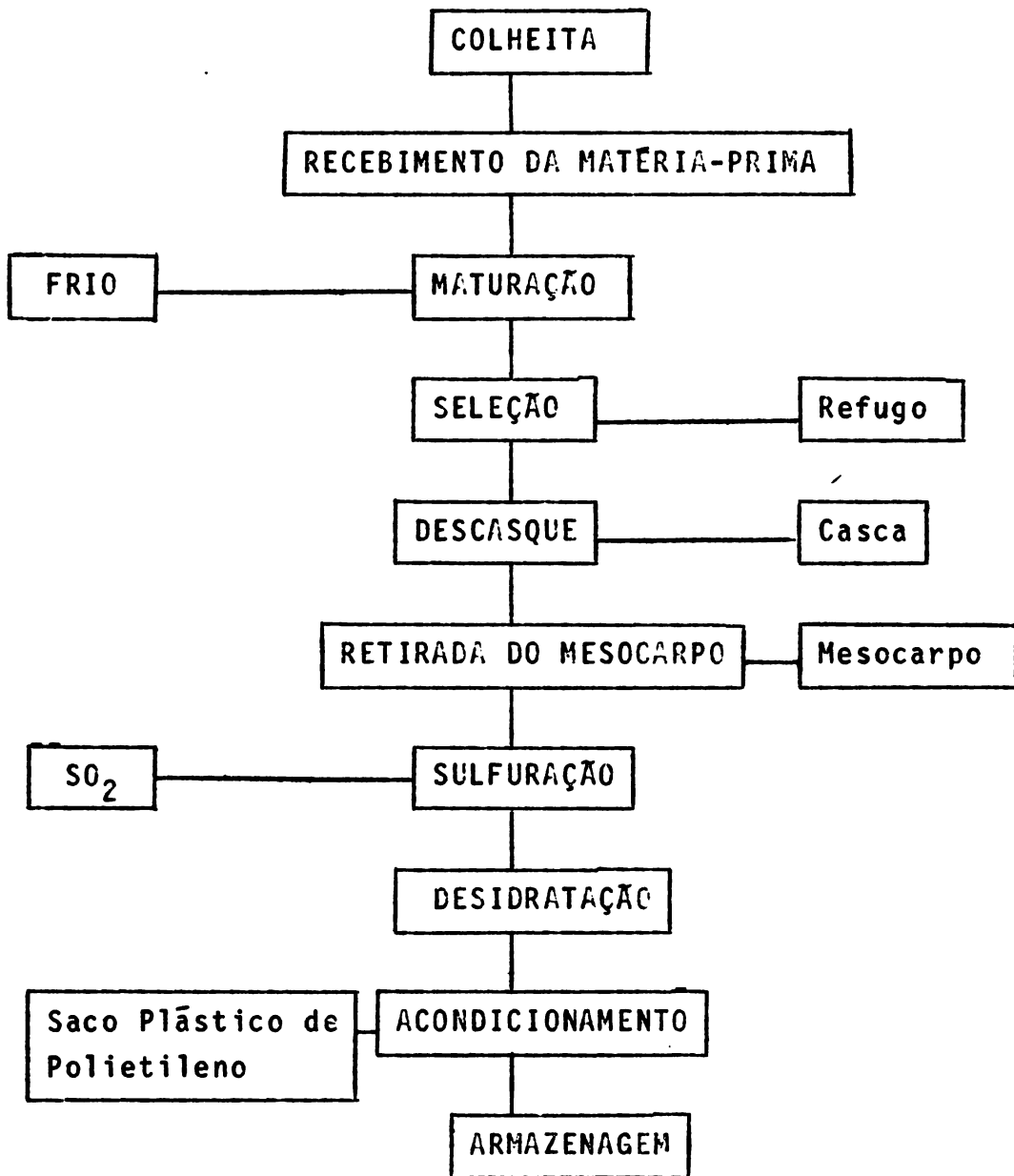
1912

DESIDRATAÇÃO EM ESTUFA

FLUXOGRAMA

BANANA

GRÁFICO - 01



1945

1946

1947

1948

1949

1950

1951

1952

1953

1954

1955

1956

1957

1958

1959

1960

1961

1962

1963

1964

1965

1966

1967

1968

1969

1970

1971

1972

1973

1974

1975

1976

1977

1978

1979

1980

1981

1982

1983

1984

1985

1986

1987

1988

1989

1990

1991

1992

1993

1994

1995

1996

1997

1998

1999

2000

2001

2002

2003

2004

2005

2006

2007

2008

2009

2010

2011

2012

2013

2014

2015

2016

2017

2018

2019

2020

2021

2022

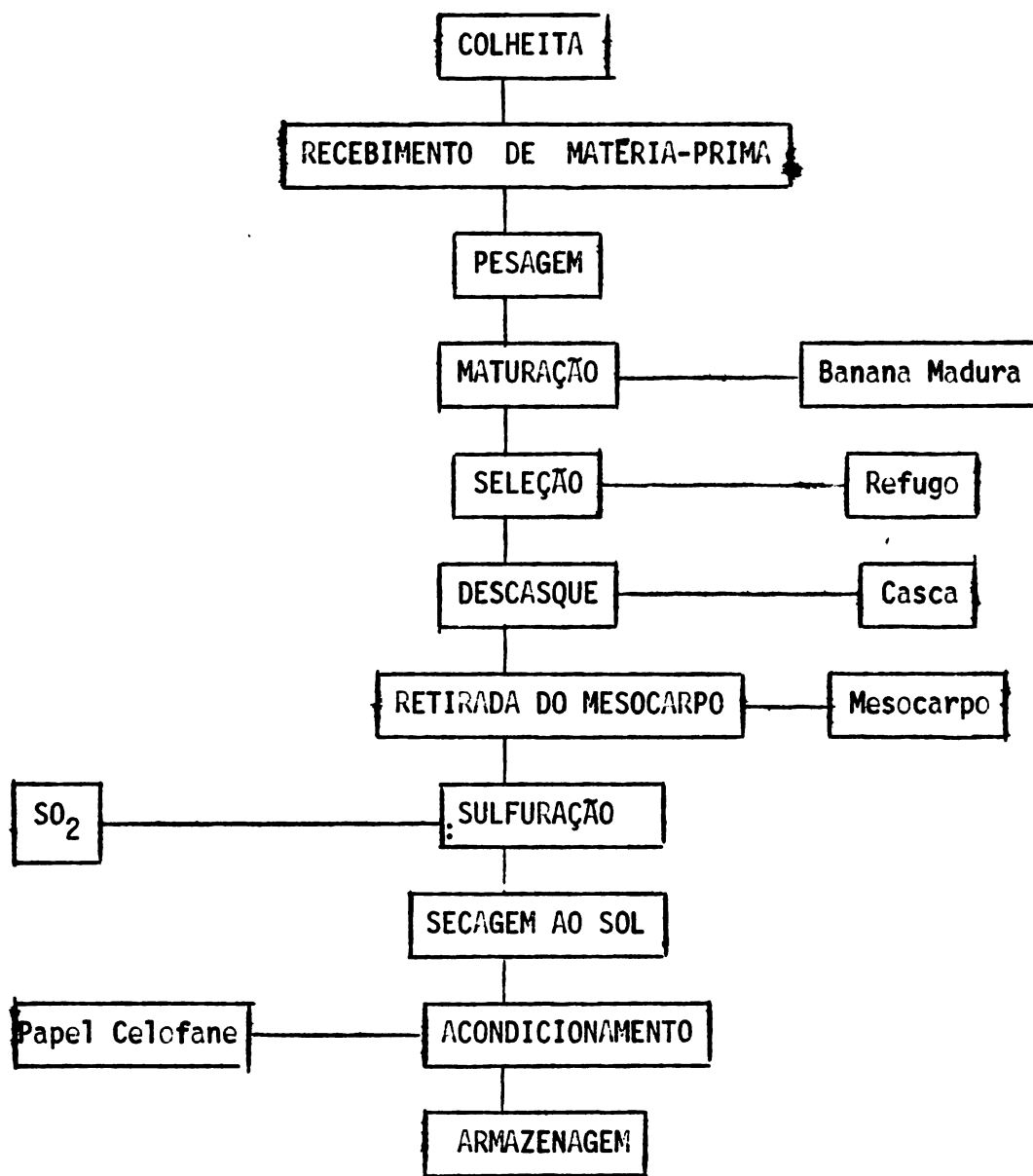
2023

2024

2025

SECAGEM AO SOL
FLUXOGRAMA
BANANA

GRAFICO Nº 02





2. Banana em Calda.

O fluxograma de operações é mostrado no gráfico nas suas diferentes fases. Sua descrição é apresentada a seguir.

a. Recepção e Pesagem.

Caminhões trazem a matéria-prima até a fábrica. Uma balança de plataforma situada na entrada permite o controle da quantidade de banana que entra na empresa.

Essa mesma balança vai controlar a saída de produtos acabados.

Após a recepção a banana é colocada em carros especiais para maturação com capacidade de 600 kg cada um.

b. Amadurecimento.

Os carrinhos são conduzidos e colocados na estufa a vapor e aí mantidos a uma temperatura de 60^o e, pelo prazo de 24 horas, possibilitando um amadurecimento uniforme com o objetivo de proporcionar melhor qualidade do fruto.

c. Repouso.

Após a permanência em estufas, os frutos são transportados para locais arejados onde permanecem em repouso pelo prazo de 08 (oito) dias antes da passagem à etapa seguinte.

d. Despenca e Seleção.

Terminado o repouso, as bananas são retiradas dos carros e, depois de destacadas da "mão" e selecionadas, colocadas no lavador de esteira.

e. Lavagem.

A esteira faz as bananas passarem sob jatos de água sob pressão e as deposita na esteira de descasque.

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

... ..
... ..

f. Descasque.

Após o período de lavagem, os frutos são descascados, riscados longitudinalmente, evitando-se o contato da faca com a polpa, a qual após a abertura da casca, é expulsa integralmente com os polegares.

Uma vez descascados, os frutos são dispostos sobre a correia transportadora.

g. Corte em Fatias.

Os frutos lavados são conduzidos em correia transportadora até um aparelho cortador de fatias que opera automaticamente.

h. Pré-Cozimento.

As fatias de banana são recolhidas em tacho transportador reversível e conduzidos a um tacho a vapor onde recebe a adição do xarope com a seguinte composição: 0,88g de ácido cítrico 216g de açúcar e 216 litros d'água, para cada 460g de banana em fatias.

Efetua-se o pré-cozimento durante o prazo de 10 minutos.

i. Acondicionamento.

A calda restante nos tachos de pré-cozimento é drenada e bombeada ao depósito do enchedor de líquido. As fatias são acondicionadas em vidro na quantidade correspondente a 50% do peso total do doce.

j. Adição do Xarope.

Conduzidos através de correias transportadoras os vidros vão à máquina enchedora, onde se adiciona os outros 50%, em peso de xarope.

l. Fechamento.

Ainda conduzido em correias transportadora os vidros vão à máquina de fechamento onde são colocadas as respectivas tampas.

1941

1. 1. 1941

2. 1. 1941

3. 1. 1941

4. 1. 1941

5. 1. 1941

6. 1. 1941

7. 1. 1941

8. 1. 1941

9. 1. 1941

10. 1. 1941

11. 1. 1941

12. 1. 1941

13. 1. 1941

14. 1. 1941

15. 1. 1941

16. 1. 1941

17. 1. 1941

18. 1. 1941

19. 1. 1941

20. 1. 1941

21. 1. 1941

22. 1. 1941

23. 1. 1941

24. 1. 1941

25. 1. 1941

26. 1. 1941

27. 1. 1941

28. 1. 1941

29. 1. 1941

30. 1. 1941

31. 1. 1941

32. 1. 1941

33. 1. 1941

34. 1. 1941

35. 1. 1941

36. 1. 1941

37. 1. 1941

38. 1. 1941

39. 1. 1941

40. 1. 1941

41. 1. 1941

42. 1. 1941

43. 1. 1941

44. 1. 1941

45. 1. 1941

46. 1. 1941

47. 1. 1941

48. 1. 1941

49. 1. 1941

50. 1. 1941

m. Tratamento Térmico.

Os vidros bem fechados, são colocados em engradados e conduzidos a um tanque onde, pelo prazo de 25 minutos e uma temperatura de 100^oC, recebem o tratamento térmico em banho maria.

n. Resfriamento.

Após o tratamento térmico os vidros são resfriados com água até a temperatura de 35^oC.

o. Rotulagem.

Nessa etapa coloca-se os rótulos.

p. Vedação.

Coloca-se fita adesiva em torno da tampa para garantir a vedação e integridade ao conteúdo.

q. Embalagem.

Os vidros são dispostos em caixa de papelão cuja capacidade é para 12 unidades.

r. Armazenamento.

Local onde são dispostas as caixas em lotes segundo a data de fabricação, contendo o produto acabado até sua comercialização.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY
5708 SOUTH CAMPUS DRIVE
CHICAGO, ILLINOIS 60637

1971

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY
5708 SOUTH CAMPUS DRIVE
CHICAGO, ILLINOIS 60637

1971

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY
5708 SOUTH CAMPUS DRIVE
CHICAGO, ILLINOIS 60637

1971

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY
5708 SOUTH CAMPUS DRIVE
CHICAGO, ILLINOIS 60637

1971

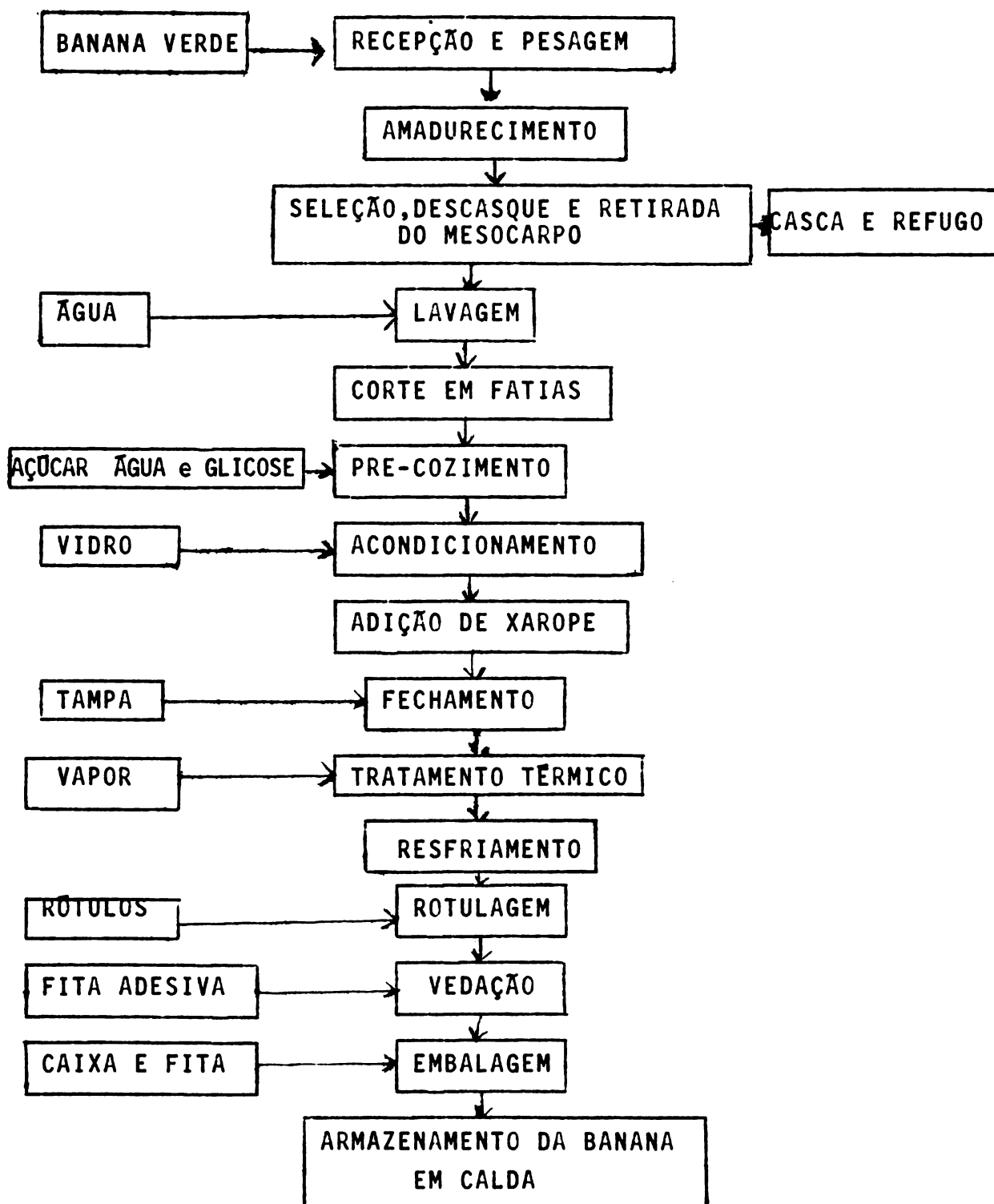
THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY
5708 SOUTH CAMPUS DRIVE
CHICAGO, ILLINOIS 60637

1971

G R Á F I C O N 9 0 3

BANANA EM CALDA

A. FLUXOGRAMA DAS OPERAÇÕES



1944

1	100	100
2	100	100
3	100	100
4	100	100
5	100	100
6	100	100
7	100	100
8	100	100
9	100	100
10	100	100

1945

1	100	100
2	100	100
3	100	100
4	100	100
5	100	100
6	100	100
7	100	100
8	100	100
9	100	100
10	100	100

1946

1	100	100
2	100	100
3	100	100
4	100	100
5	100	100
6	100	100
7	100	100
8	100	100
9	100	100
10	100	100

1947

1	100	100
2	100	100
3	100	100
4	100	100
5	100	100
6	100	100
7	100	100
8	100	100
9	100	100
10	100	100

1948

1	100	100
2	100	100
3	100	100
4	100	100
5	100	100
6	100	100
7	100	100
8	100	100
9	100	100
10	100	100

3. Farinha de Banana.

O fluxograma de operações é mostrado no gráfico nas seguintes fases. Sua descrição é apresentada a seguir:

a. Recepção e Pesagem.

A banana é fornecida em palmas a granel, é transportada em caminhões e após a recepção os frutos são dispostos em carrinhos especiais, com capacidade de 600 a 900 kg. Faz-se a pesagem dos carrinhos e em seguida o registro, controle e pagamento da banana de acordo com os critérios de classificação e tipo.

b. Armazenamento.

Os carros são conduzidos e dispostos em depósito.

c. Seleção e Imersão.

Dos depósitos, os carros são conduzidos e os frutos distribuídos aos operários encarregados de separá-los das "mãos", os quais também efetuam o corte das extremidades.

Os frutos assim decortados, são colocados no tanque de imersão, onde permanecem pelo espaço de 02:00 horas.

Nã água desse recipiente, coloca-se SO_2 sob a forma de hiposulfito de sódio que, entre outras vantagens, evita que os exudatos mucilaginosos nos cortes das extremidades dos frutos interfiram não sō nessa fase, como quando o fruto tiver que ser fragmentado pelo corte.

d. Descasque.

Após o período de imersão, os frutos são descascados, riscados longitudinalmente, evitando-se o contato da faca com a polpa, a qual após a abertura da casca, é expulsada integralmente com os polegares. Uma vez descascados, os frutos são dispostos sobre a correia transportadora

1952

1953

1954

1955

1956

1957

1958

1959

1960

e. Corte.

Os frutos descascados são conduzidos através de esteiras transportadoras à máquina de corte encarregada de cortá-los em cubos de 1 cm de aresta, aproximadamente.

Essa operação visa poupar mais tempo na secagem. A forma cúbica evita que os pedaços colem uns aos outros e também facilita o reviramento do material.

f. Secagem.

Após o corte, os frutos são postos a secar em secadores de gaveta, a uma temperatura de mais ou menos 50°C, durante 6 a 10 horas até o teor de umidade reduzir-se a 6%.

Utiliza-se secagem a vácuo.

g. Moagem.

Uma vez desidratados, os frutos são conduzidos e colocados no moinho e transformados em farinha de banana.

h. Enchimento.

A farinha é colocada em máquina apropriada, na qual se fará o enchimento das latas, cuja capacidade é de 400 gr.

i. Fechamento.

As latas serão conduzidas até à máquina recrava-deira onde serão colocadas as respectivas tampas.

j. Embalagem.

As latas serão embaladas em caixas, cuja capacidade de será de 24 latas.

l. Armazenamento.

Local onde são dispostas as caixas, em lotes, segundo a data de fabricação, contendo o produto acabado, até sua comercialização.

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes that this is essential for ensuring transparency and accountability in the organization's operations.

Furthermore, it highlights the need for regular audits and reviews to identify any discrepancies or areas for improvement. This process should be conducted in a systematic and thorough manner to ensure the integrity of the data.

In addition, the document stresses the importance of clear communication and collaboration between all departments. This will help to ensure that everyone is working towards the same goals and objectives, and that any issues are resolved promptly.

Overall, the document provides a comprehensive overview of the organization's current state and outlines the key areas for focus. It serves as a valuable tool for management and staff alike, providing a clear direction for the future.

The second part of the document details the specific steps and procedures that will be implemented to achieve these goals. This includes a detailed timeline and a list of responsible parties for each task.

It also outlines the resources that will be required to support these initiatives, including personnel, budget, and technology. This information is crucial for ensuring that the organization has what it needs to succeed.

Finally, the document concludes with a strong statement of commitment to excellence and a call to action for all employees. It encourages everyone to take ownership of their role and to work together to create a bright future for the organization.

In closing, the document expresses confidence in the organization's ability to overcome any challenges and to achieve its long-term vision. It is a testament to the hard work and dedication of the entire team.

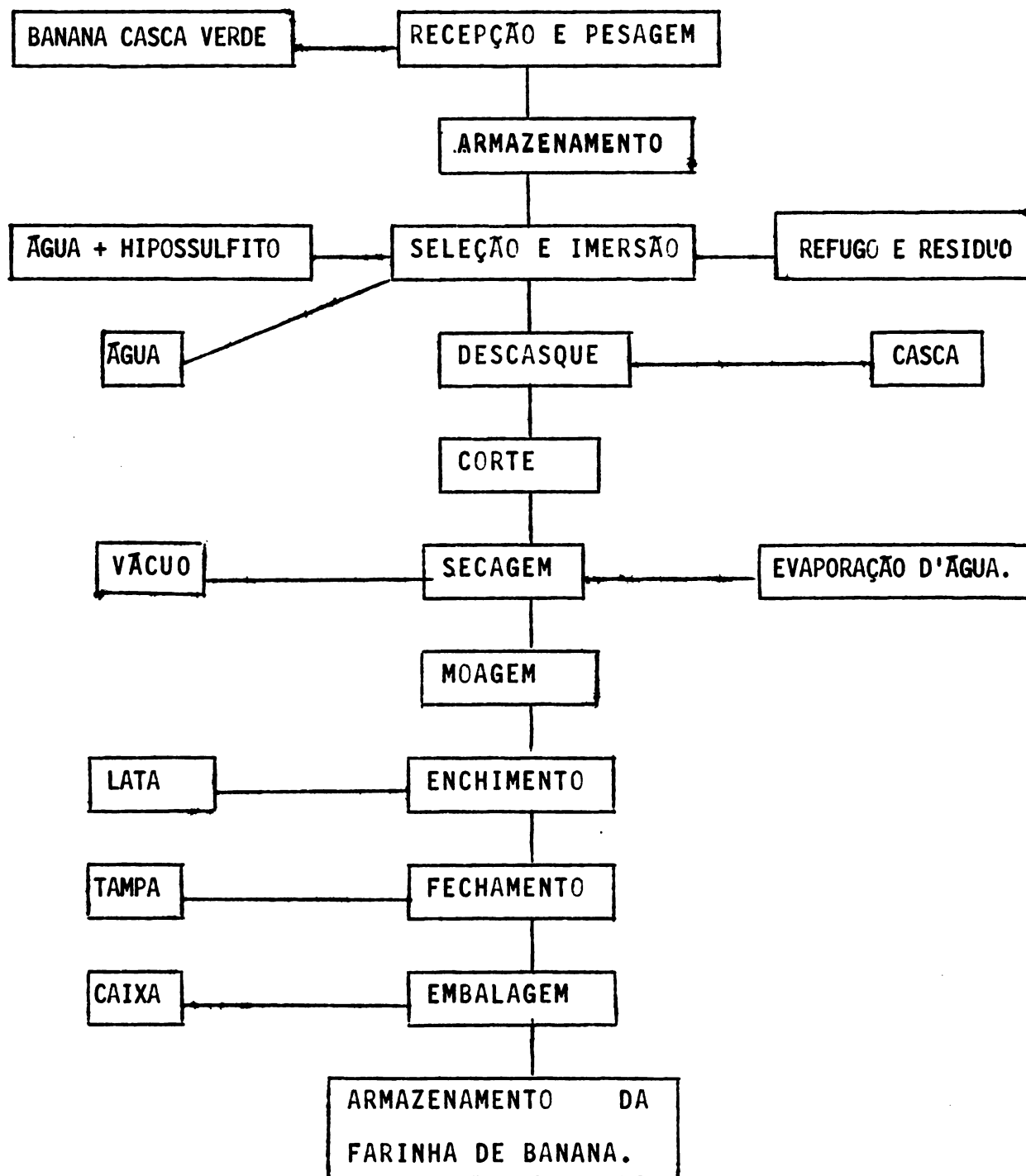
The document is a living document and will be updated as needed to reflect any changes in the organization's strategy or operations. It is a key component of the organization's overall management framework.

Thank you for your attention and for your commitment to the success of the organization. We look forward to your feedback and to working together to make a positive impact on the world.

G R A F I C O N 0 4

FARINHA DE BANANA

A. FLUXOGRAMA DAS OPERAÇÕES.



... ..
... ..
... ..

0103

...

... ..
... ..
... ..

...

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

4. O_Uso_da_Energia_Solar_na_Desidratação_da_Banana.

Uma outra fonte alternativa de energia para o processamento da Banana é encontrada na região de forma natural e abundante, ainda não explorada. Trata-se da energia solar. A energia solar é utilizada em muitos países para diversas finalidades, tais como: aquecimento de água para uso doméstico e industrial transformação d'água em vapor para uso diversos, transformação em energia elétrica, etc., poderá ser uma nova fonte de energia a ser utilizada no presente projeto.

Recomenda-se a formulação de um Projeto Piloto de experimentação para o seu uso, no processamento da Banana. O Projeto Piloto deverá apresentar, dentre outros, os seguintes objetivos:

a. Definição dos módulos mais recomendáveis para o processamento:

1. Módulo para desidratação da banana através de coletores para aquecimento direto, de vidros com superfície plana.

2. Módulo para desidratação da banana através de coletores para aquecimento d'água e transformação desta em vapor o qual passaria por estufas com controle automático de aquecimento.

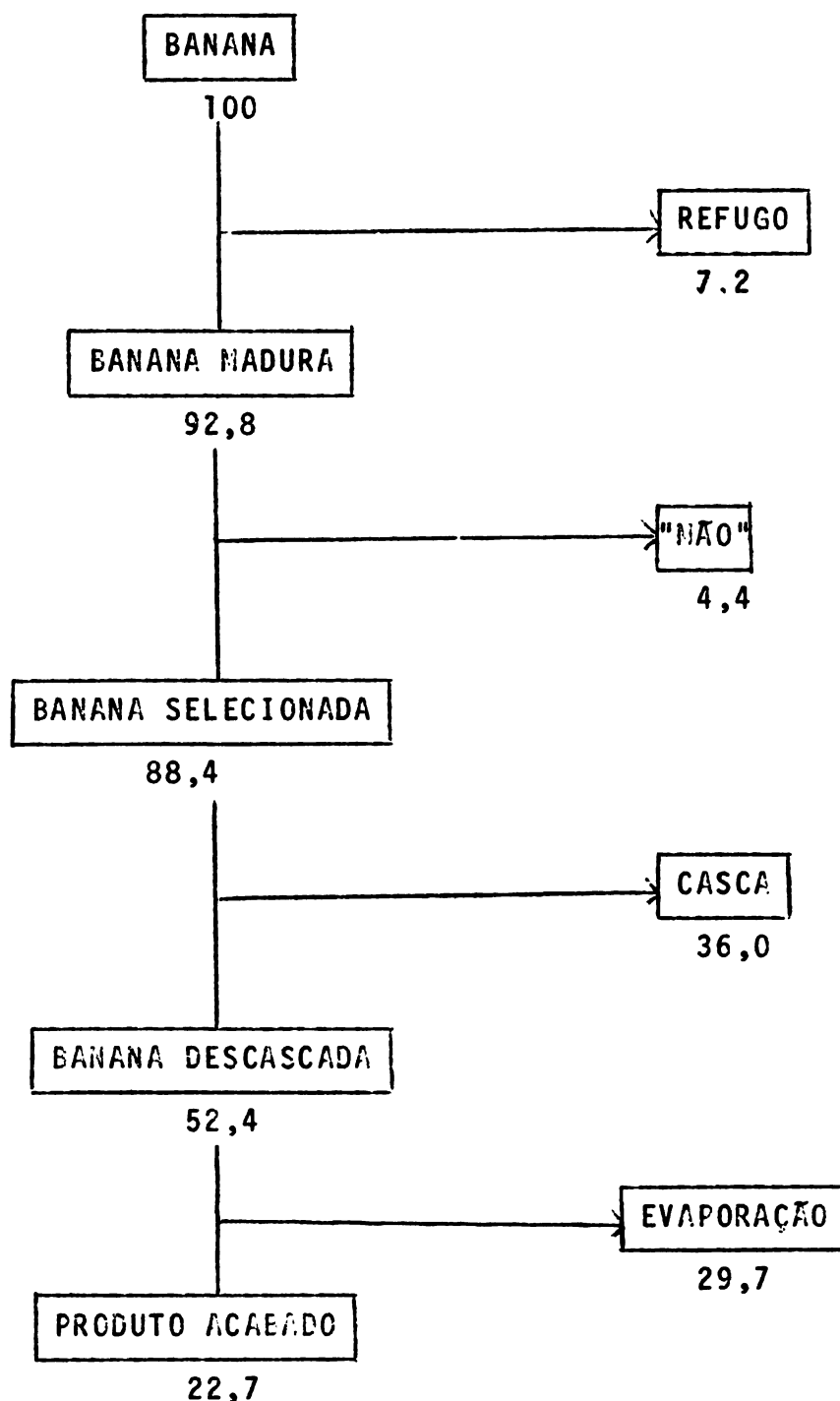
b. Dimensionamento da planta industrial, para as duas alternativas de módulos, referidas no item anterior.

c. Determinação da viabilidade econômica da planta industrial para os dois casos.

5. Composição dos Produtos a Elaborar.

Os gráficos 05, 06 e 07 nos dão idéia de perdas e rendimentos dos produtos a serem processados.

G R Á F I C O Nº 5
 DEMONSTRATIVO DE PERDAS E RENDIMENTOS EM PESO
 PRODUTO - BANANA PASSA



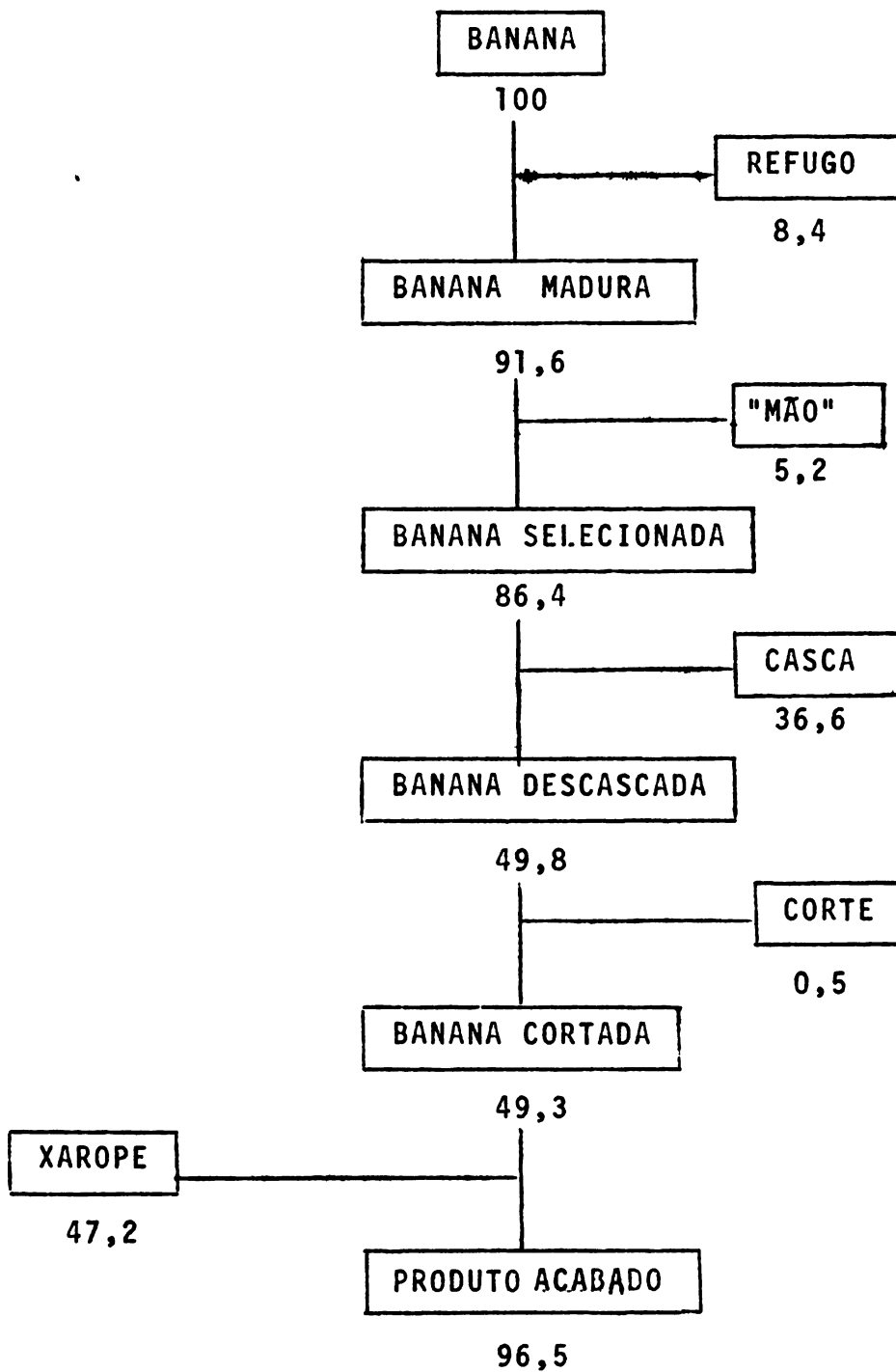
1911
No. 1000
1911

1911
1911

1911
1911

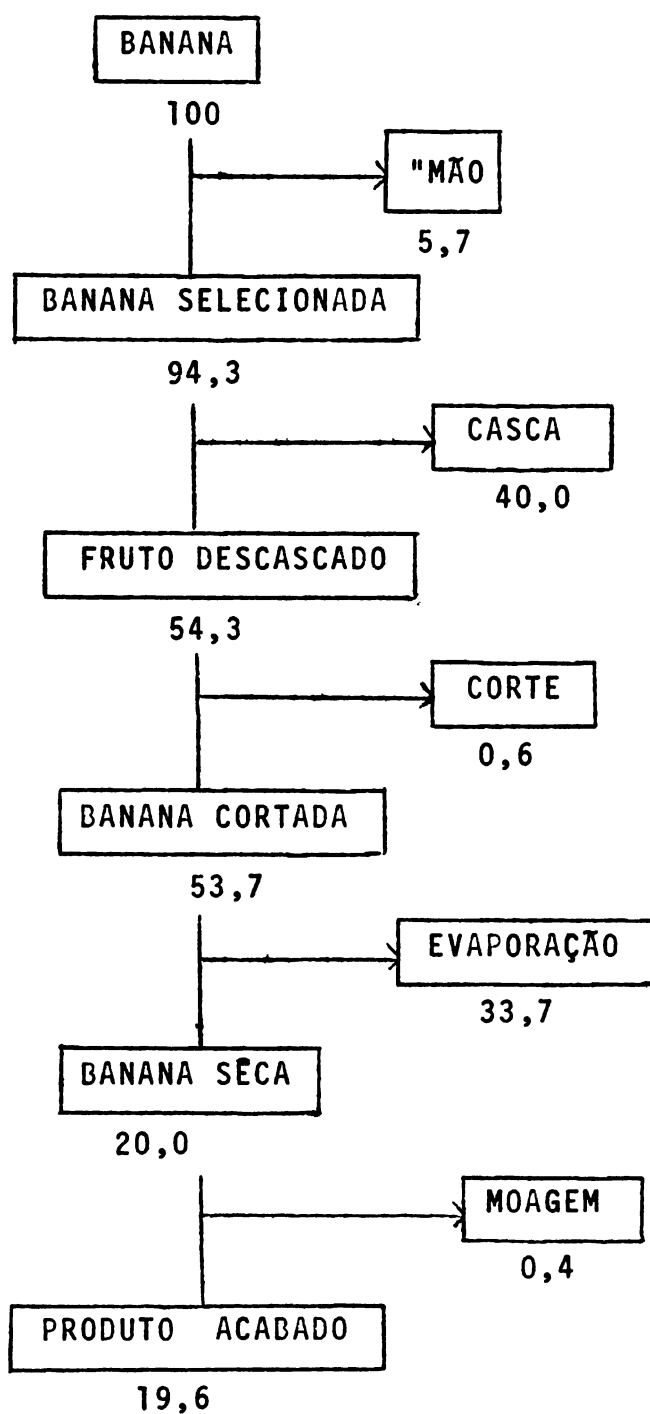
1911
1911

G R A F I C O Nº 06

DEMONSTRATIVO DE PERDAS E RENDIMENTOS EM PESO.PRODUTO - DOCE EM CALDA.



G R A F I C O N º 07

DEMONSTRATIVO DE PERDAS E RENDIMENTOS EM PESOPRODUTO - FARINHA DE BANANA.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO LIBRARY

1970

1970

1970

1970

1970

1970

1970

1970

d. Seleção das Máquinas - Acessórios e Equipamentos.

1. Fábrica.

Visando reduzir os custos de fabricação e obter uma ótima qualidade do produto, optou-se pela produção em linha contínua, colocando-se quando possível, máquina automática para a execução das operações.

A escolha recaiu sobre os equipamentos nacionais, em vez de estrangeiros, motivados pelas seguintes vantagens:

- Custo menor;
- facilidade de aquisição;
- facilidade em conseguir equipamentos com qualquer capacidade, facilitando o balanceamento das linhas;
- facilidade de manutenção;
- facilidade de operação.

A listagem das máquinas e equipamentos com os respectivos preços, apresenta-se a seguir:

<u>DESCRIMINAÇÃO.</u>	<u>QUANTIDADE</u>	<u>VALOR UNITÁRIO</u> <u>CR\$1,00</u>	<u>VALOR</u> <u>CR\$1,00</u>
<u>Balança de plataforma</u> para pesagem de caminhões de capacidade 20 t, ' marca TOLEDO ou similar.	1	93.620	93.620
<u>Carros transportadores de banana</u> ' construídos em cantoneiras de ferro batidos com prateleiras de madeira, rodizio de borracha c/capacidade de 500 Kh.	10	1.520	15.200

1950

1950

1950

1950

1950

1950

1950

DISCRIMINAÇÃO

<u>QUAN</u> <u>TIDA</u> <u>DE.</u>	<u>VALOR</u> <u>UNITÁRIO</u> <u>CR\$1,00</u>	<u>VALOR</u> <u>CR\$1,00</u>
--	--	---------------------------------

Camara de Maturação de banana construída em alvenaria, isolada com polietileno expandido de 3" de espessura ou por outro material equivalente. As paredes e o teto serão isolados. A aplicação do isolante deverá seguir as orientações e recomendações pela firma fabricante do material isolante. Capacidade 8 carros. Dimensão 4 x 47 x 2.5m.

1	11.000	11.000
---	--------	--------

Lavador de esteira provido de rede de distribuição de água, sob pressão com 0,8m de largura por 2,5m de comprimento e altura de 0,8m, acionado por motor de 2 HP. Capacidade: 800 Kg/h. montado em estrutura de cantoneiras de ferro. Marca ICMA ou equivalente.

1	35.600	35.600
---	--------	--------

Correia transportadora para descasque e seleção com carteira rolante de borracha sanitária provida de divisões de madeira na parte superior, montado em estrutura de cantoneiras de ferro. A máquina tem as seguintes dimensões: 6 x 0,8 x 0,8, acionada por motor de 3 HP. Marca ICMA ou equivalente. Sendo uma para calda e outra para passa.

2	58.520	117.040
---	--------	---------

Conjunto de duas (2) correias transportadoras, providas de fita de aço inox de 25 cm de largura, para o transporte roletes especiais de ferrolite, estrutura reforçada, acionados por 3 motores elétricos trifásicos, de 3/4 HP, acoplado a um redutor de velocidade de 6m/mni. - Chave e tomada, acabamento pintado. Dimensão: 6,0 x 0,30 x 0,80m.

1	80.000	80.000
---	--------	--------

<u>D I S C R I M I N A Ç Ã O .</u>	<u>QUAN TIDÃ DE.</u>	<u>VALOR UNITÁRIO CR\$1,00</u>	<u>VALOR CR\$1,00</u>
Desativador enzimático construído, em aço inoxidável c/entrada de vapor. A máquina possui 3 estágios sendo 2 fixos e 1 móvel. Cada estágio deve permitir capacidade de 100 kg. Marca ICMA ou equivalente.	1	21.600	21.600
<u>Mesa de preparo para retirada do meso</u> carpo e fatiamento com arrumação em madeira e tampo 3 x 1 e 0,8m de altura. Marca IMAVIL ou equivalente.	1	12.000	12.000
Tacho de pré-cozimento basculante provido de camisa dupla possuindo entrada e saída de vapor, possuindo válvula de segurança manometro e purgador, aço inoxidável nas partes que entram em contato com a matéria-prima. Capacidade de 60kg. Marca SULINOX ou equivalente.	1	21.000	21.000
<u>Mesa para acondicionamento.</u> Armação de madeira com tampo em fôrmica com 0,8 de altura e 2 x 6m de área.	1	10.000	10.000
<u>Tanque para xarope em aço inoxidável,</u> possuindo serpentina de vapor para aquecimento do produto com saída pela parte inferior elevado em estrutura de cantoneira de ferro com capacidade de 100l. Marca IMAVIL ou equivalente.	1	8.800	8.800

<u>D I S C R I M I N A Ç Ã O .</u>	<u>QUAN TIDA DE.</u>	<u>VALOR UNITÁRIO CR\$1,00</u>	<u>VALOR CR\$1,00</u>
Autoclave horizontal cilíndrico em Chapas de ferro provida de entrada de vapor e saída de água condensada, manômetro, válvula de segurança, purgador de ar e trilhos internos para suporte de carrinhos. Capacidade de 200 latas em cada 30 minutos. Marca TREU ou equival.	1	40.920	40.920
<u>Carros transportadores</u> construídos com cantoneira de ferro com dispositivo para acondicionamento das latas nas operações de tratamento térmico e resfriamento.	2	3.000	6.000
Tanque de resfriamento constituído em alvenaria revestimento interno de azulejo.	1	2.000	2.000
<u>Mesa de embalagem em armação de madeira e tampo em fôrmica</u> com 0,8m de altura e 2m x 4m de área.	5	8.750	43.750
<u>Balança</u> - Cap. 200 kg - Marca FILIZOLA ou equivalente.	1	8.750	8.750
Câmara de sulfitação, construída em alvenaria, paredes simples, cobertura de laje pré-moldada, com suporte para 10 tabuleiros, duas portas de chapa de ferro. Dimensão: 1,00 x 2,00 x 1,50m. Capacidade: 3000 bananas.	1	4.000	4.000
Estufa para secagem. Construção idêntica a da câmara de sulfitação. Aquecimento por serpentina a vapor. Dimensão 1,00 x 2,00 x 1,50m. Capacidade: 3.000 bananas.	8	4.000	32.000

Date	Description	Amount	Balance
1880	Jan 1		100.00
	Feb 1	50.00	50.00
	Mar 1	25.00	25.00
	Apr 1	10.00	15.00
	May 1	30.00	45.00
	Jun 1	15.00	30.00
	Jul 1	20.00	10.00
	Aug 1	10.00	0.00
	Sep 1	5.00	5.00
	Oct 1	15.00	20.00
	Nov 1	10.00	10.00
	Dec 1	5.00	5.00
1881	Jan 1		5.00
	Feb 1	10.00	15.00
	Mar 1	20.00	35.00
	Apr 1	15.00	20.00
	May 1	30.00	50.00
	Jun 1	10.00	40.00
	Jul 1	25.00	15.00
	Aug 1	15.00	0.00
	Sep 1	10.00	10.00
	Oct 1	20.00	30.00
	Nov 1	15.00	15.00
	Dec 1	5.00	10.00
1882	Jan 1		10.00
	Feb 1	15.00	25.00
	Mar 1	30.00	55.00
	Apr 1	20.00	35.00
	May 1	40.00	75.00
	Jun 1	15.00	60.00
	Jul 1	35.00	25.00
	Aug 1	25.00	0.00
	Sep 1	15.00	15.00
	Oct 1	30.00	45.00
	Nov 1	20.00	25.00
	Dec 1	10.00	15.00

<u>D I S C R I M I N A Ç Ã O</u>	<u>QUAN TIDÃ DE.</u>	<u>VALOR UNITÁRIO CR\$1,00</u>	<u>VALOR CR\$1,00</u>
Mãquina para fechar sacos plás- ticos.	1	2.600	2.600
Mãquina fatiadeira de banana , em aço inox, equipada com mo- tor elétrico trifásico de 1 Hp, marca "IMAVIL" ou similar.	1	12.000	12.000
Moinho tipo martelo, em aço inox, equipado com motor elé- trico trifásico de 1,5 Hp. Ca- pacidade 100 Kg/h., marca "IMAVIL" ou similar.	1	10.000	10.000
Enchedeira de p̄o, em aço inox, equipada com motor elétrico ' trifásico de 1 Hp., marca "IMAVIL" modelo VIGA - 2 ou si- milar.	1	11.000	11.000
Recravadeira com Mandril. A la- ta permanece fixa durante o fe- chamento. Construída em ferro fundido e acionado por motor elétrico trifásico de 1Hp. Pro- dução: 500 a 600 latas/h., mar- ca GUTMANN ou equivalente.	1	123.000	123.000
Depósito de combustível para a caldeira, construído em chapa de aço. Capacidade 12m ³ . Dimen- sões: 4m de altura e 2,5 m de diâmetro. Marca "TECNORTE" ou similar.	1	19.000	19.000

(*) Inversão em 1977.

Handwritten text, likely bleed-through from the reverse side of the page. The text is extremely faint and illegible due to the quality of the scan. It appears to be organized into several paragraphs or sections, but the specific words and sentences cannot be discerned.

<u>D I S C R I M I N A Ç Ã O</u>	<u>QUAN TIDÃ DE.</u>	<u>VALOR UNITÁRIO CR\$1,00</u>	<u>VALOR CR\$1,00</u>
<u>Caldeira automática - compacta fo</u> <u>go-tubular-horizontal, sistema de</u> <u>combustão óleo BPF. Capacidade</u> <u>2.000 Kg/h de produção de vapor a</u> <u>150 psi, marca "ATA" ou similar.</u>	1	<u>300.000</u>	<u>300.000</u>
T O T A L		902.680	1.040.880

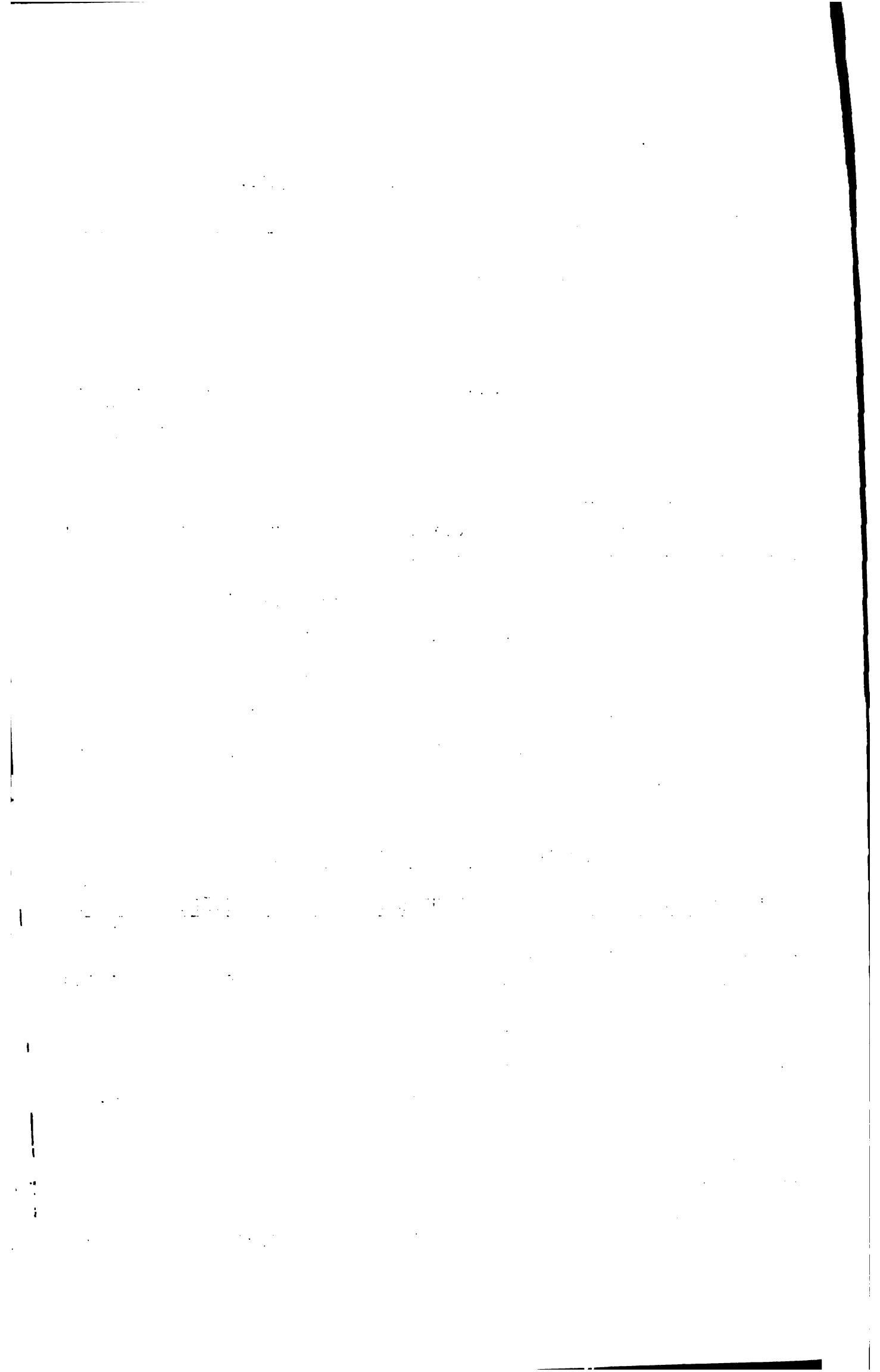
2. Laboratório

Os equipamentos especificados a seguir, foram escolhi
dos para satisfazerem os seguintes requisitos:

- Controle de qualidade da matéria prima;
- Controle de qualidade do produto final;
- Controle de qualidade dos insumos;
- Controle de qualidade durante o processamento;
- Testes visando a melhoria dos produtos e novos lança
mentos.

EQUIPAMENTOS PARA LABORATÓRIO

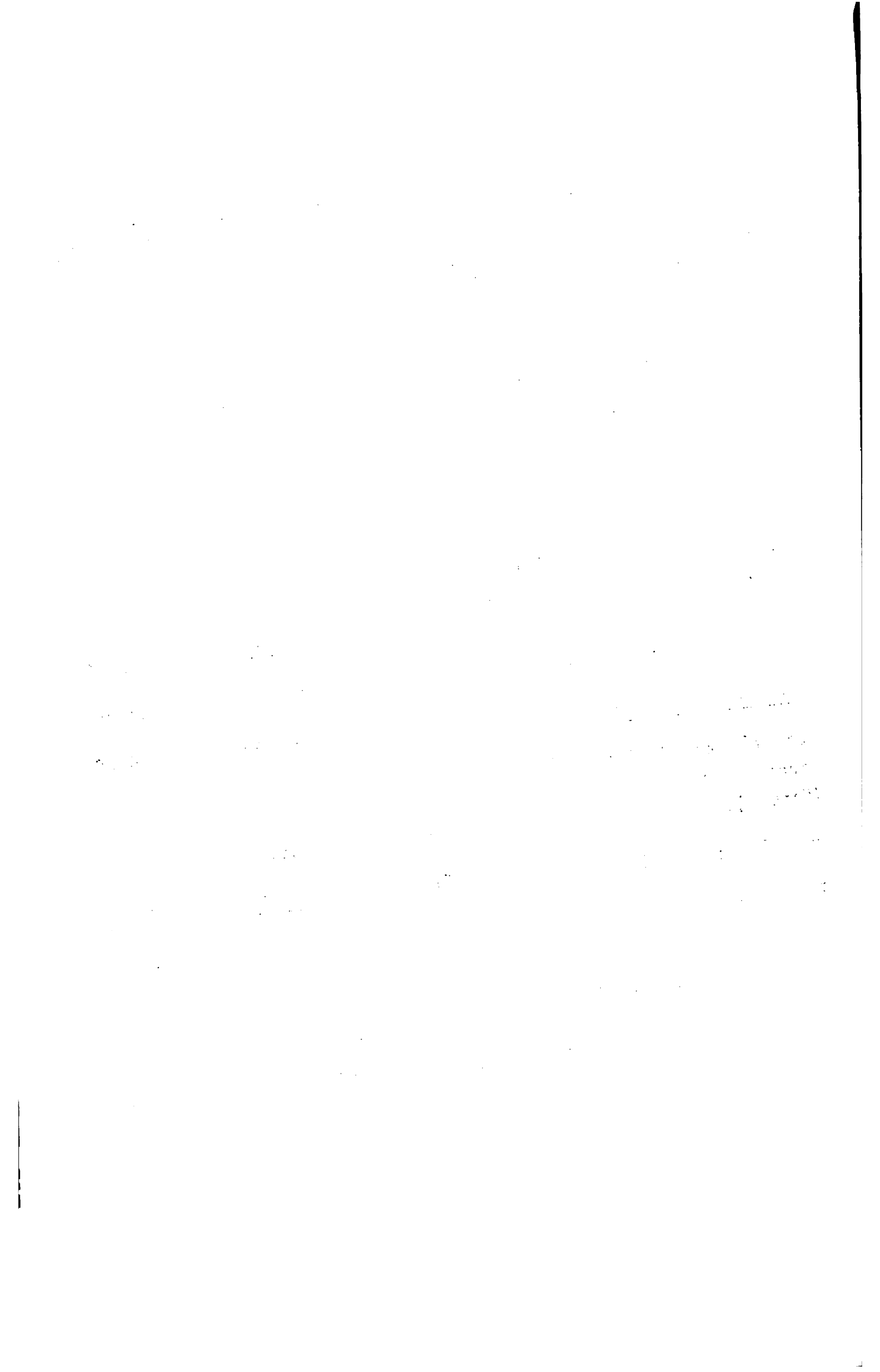
<u>D E S C R I Ç Ã O</u>	<u>QUANTIDADE</u>	<u>PREÇO UNITÁRIO</u>	<u>PREÇO CR\$</u>
Potenciometro marca Metron ou equivalente. (Modelo 5)	1	34.000	34.000
Refratometro do laboratō rio, marca "ABBE" ou equi valente.	1	60.000	60.000
Balança Analitica com sen sibilidade dēcimo de mili grama, modelo 424 marca Sauter ou equivalente.	1	65.000	65.000



<u>D E S C R I Ç Ã O</u>	<u>QUANTIDADE</u>	<u>PREÇO UNITÁRIO</u>	<u>PREÇO</u> CR\$
<u>Balança de braço</u> com sensibilidade de décimo grama, marca "MARTE" ou similar.	1	4.800	4.800
<u>Estufa de secagem</u> , modelo 3, marca "FABRE" ou equivalente.	1	4.000	4.000
Destilador de água com dispositivo, automático de partida, capacidade 5 litros / h, Marca "FABRE" ou similar.	1	7.500	7.500
<u>Geladeira</u> , capacidade (11 pés) duplex), Marca Frigidaire ou equivalente.	1	7.500	7.500
<u>Reativos químicos</u> para análise	vários	20.000	20.000
<u>Conjunto de vidraria</u>	1	20.000	20.000
Refratômetro de laboratório, Marca "ZEISS" ou equivalente (Manual).	1	5.000	5.000
Utensílios de laboratório	vários	<u>6.000</u>	<u>6.000</u>
T O T A L		233.800	233.800

3. Oficina Mecânica

Os equipamentos da oficina mecânica foram calculados para uma perfeita e total manutenção dos equipamentos da fábrica, e estão detalhados a seguir.



<u>OFICINA MECÂNICA</u>	<u>QUANTIDADE</u>	<u>P/UNIDADE</u>	<u>TOTAL</u>
<u>Torno mecânico</u> 60 cm entre pontas com motor 1 HP com caixa Norton marca "SANCHES BLANE" tipo C.	1	26.000	26.000
<u>Equipamento transformador</u> completo para solda elétrica, marca "SIMONEQ" x 250 amperes.	1	5.500	5.500
<u>Equipamento completo</u> para solda oxi-acetileno, marca OXIBRAS ou similar.	1	17.600	17.600
<u>Furadeira de bancada</u> 5/8 com jogos de broca, com motor de 1/2 HP marca NEWTON ou similar.	1	5.000	5.000
<u>Esmeril elétrico</u> de bancada 1/2 HP, marca JOWA ou similar.	1	1.500	1.500
<u>Ferramentas</u> (chaves de boca e combinada, limas, chaves de fenda e bomba de lubrificar).	-	<u>6.000</u>	<u>6.000</u>
T O T A L		61.600	61.600

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry should be supported by a valid receipt or invoice. This ensures transparency and allows for easy verification of the data.

In the second section, the author outlines the various methods used to collect and analyze the data. This includes both manual and automated processes. The goal is to ensure that the data is as accurate and reliable as possible.

The third part of the document provides a detailed breakdown of the results. It shows that there has been a significant increase in sales over the period covered. This is attributed to several factors, including improved marketing strategies and better customer service.

Finally, the document concludes with a series of recommendations for future actions. It suggests that the company should continue to invest in its marketing efforts and focus on building long-term relationships with its customers.

E. Edificações e Instalações

1. Terreno

O terreno para implantação da indústria deverá ter uma área de 3 ha.

2. Obras Preliminares e Complementares

Compreende este item as obras iniciais básicas de engenharia, as quais representam o trabalho de preparação para as edificações da unidade industrial, com as especificações:

Estudos Preliminares da Locação

Estudos hidro-geológicos, levantamento topográfico, locações.

Instalação Canteiro de Obras

Construções de barrações em madeira para armazenagem dos materiais de construção, alojamento de operário, instalações provisórias de água e energia elétrica.

Nivelamento do Solo

Despesas com desmatamento, terraplanagem, serviços, aterros e escavações.

Cercas e Portões

Despesas com a construção de estacas de concreto e arame farpado, inclusive portão de ferro.

Arrumamento, Pavimentação, Ajardinamento

Despesas gerais com pavimentação das vias de circulação internas e áreas de estacionamento.

3. Edificações Principais e Secundárias.

As edificações da empresa totalizaram 1.176m^2 de área distribuídas em:

Edifícios Industriais 876m^2

Edifícios Sociais 20m^2

Edifícios Administrativos 180m^2

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes that this is essential for ensuring transparency and accountability in the organization's operations.

2. The second part of the document outlines the various methods and tools used to collect and analyze data. It highlights the need for consistent and reliable data collection processes to support informed decision-making.

3. The third part of the document focuses on the role of technology in data management and analysis. It discusses how modern software solutions can streamline data collection, storage, and reporting, thereby improving efficiency and accuracy.

4. The fourth part of the document addresses the challenges associated with data management, such as data quality, security, and privacy. It provides strategies to mitigate these risks and ensure that data is used responsibly and ethically.

5. The fifth part of the document concludes by summarizing the key findings and recommendations. It stresses the importance of ongoing monitoring and evaluation to ensure that data management practices remain effective and aligned with the organization's goals.

Edifícios Secundários (Reservatórios D'agua, oficinas, casa de força, quarita, casa de caldeira, carpintaria e almoxarifado)

142m²

4. Instalações Principais e Secundárias.

O conjunto de instalações dos serviços básicos dada empresa ponto de apoio de funcionamento de unidades industrial, compõe os itens:

Instalações Elétricas

Sub-estação de alta tensão, redes de distribuição de força, iluminação interna e externa, posteamento, aparelho de para-raios e um grupo gerador de 112,5Kwa. Motor diessel de 115 HP com quadro de medição, e comando.

Instalação de Vapor

Uma caldeira ATA, modelo ATA, automática, capacidade de 2.000Kg/h de vapor a 120 p.s.i.

Rede de distribuição de vapor, para as edificações industriais, indusíveis, válvulas, conexões, linha de retorno, isoladores e montagem.

Ligação de Caldeira, com linha de alimentação de óleo B:P.F., com bombas e filtros.

Dois tanques para armazenamento de óleo B.P.F e diesel, com capacidade de 15.000 e 2.500 l respectivamente.

Instalações Hidráulicas

Linhas de abastecimento e distribuição de água para os edifícios, ramificações e pertences.

Instalações Contra Incêndio-Extintores, linha de proteção, conexões e manqueiras.

Instalações Sanitárias

Esgoto, para lançamento de águas pluviais, rede de captação com ralos e caixa de inspeção e instalações complementares.

A seguir apresenta-se a listagem das instalações:

1. The first part of the document is a letter from the Secretary of the State to the Governor, dated 10th March 1870. It contains a report on the state of the State and the progress of the various departments.

2. The second part of the document is a report from the Secretary of the State to the Governor, dated 10th March 1870. It contains a report on the state of the State and the progress of the various departments.

3. The third part of the document is a report from the Secretary of the State to the Governor, dated 10th March 1870. It contains a report on the state of the State and the progress of the various departments.

4. The fourth part of the document is a report from the Secretary of the State to the Governor, dated 10th March 1870. It contains a report on the state of the State and the progress of the various departments.

5. The fifth part of the document is a report from the Secretary of the State to the Governor, dated 10th March 1870. It contains a report on the state of the State and the progress of the various departments.

6. The sixth part of the document is a report from the Secretary of the State to the Governor, dated 10th March 1870. It contains a report on the state of the State and the progress of the various departments.

7. The seventh part of the document is a report from the Secretary of the State to the Governor, dated 10th March 1870. It contains a report on the state of the State and the progress of the various departments.

8. The eighth part of the document is a report from the Secretary of the State to the Governor, dated 10th March 1870. It contains a report on the state of the State and the progress of the various departments.

PROJETO: BANANA

RESUMO DAS CONSTRUÇÕES CIVIS

Nº DE ORDEM	D E S C R I C Ã O	ÁREA EM m ²
01	Administração	10m ²
02	Portaria e Recepção	1
03	Cantina	20
04	Laboratório	0
05	Almoxarifado	16
06	Oficina Mecânica	28
07	Carpintaria	28
08	Fabrica	876m ²
09	Armazens para emb. e insumos	200
10	Armazem para prod. terminados	108
11	Armazem de matéria prima	32
12	Depósito de açúcar	40
13	Vestuário e banheiros	48m ²
14	Casa de força	6
15	Casa da caldeira	60
16	Guarita	4
17	Reservatório d'agua, elevado	-
18	Suporte para tanque de combustível	-
19	Cerca	-
20	Vias de circulação	-
21	Ajardinamento	-

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that this is crucial for the company's financial health and for providing reliable information to stakeholders.

2. The second part of the document outlines the specific procedures for recording transactions. It details the steps from identifying a transaction to entering it into the accounting system, ensuring that all necessary details are captured and verified.

3. The third part of the document discusses the role of internal controls in ensuring the accuracy and integrity of the financial records. It highlights the importance of segregation of duties, regular reconciliations, and the use of standardized procedures to minimize the risk of errors or fraud.

4. The fourth part of the document provides a summary of the key points discussed and offers recommendations for further improvement. It suggests that regular training and updates to the accounting system are essential to maintain the highest standards of accuracy and reliability.

RELAÇÃO DAS MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS POR PRODUTO FABRICADO.

PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Todos os Produtos	- Balança de Plataforma	01
	- Carros transportadores de ba nana	10
	- Câmara para maturação de ba nana	01
	- Desativador Enzimático	01
	- Lavador de esteira	01
	- Correia transportadora	
	- Caldeira	01
	- Depósito de Combustível	01
Banana passa	- Correia transportadora	01
	- Câmara de sulfuração	01
	- Estufa para secagem	04
	- mesa para embalagem	02
	- máquina para fechar sacos plásticos	01
Doce em Calda	- Fatiadeira	01
	- Mesa de Preparo	01
	- Tacho Pré-cozimento	
	- Mesa para acondicionamento	01
	- Tanque para xaropé	01
	- Autoclave horizontal	01
	- Carro transportador	02
	- Mesa de embalagem	01
	- Tanque de resfriamento	01
- Balança	01	
	- Correia transportadora	01
Farinha de Banana	- Mesa para preparo	01
	- Estufa	04
	- Moinho	01
	- Enchedeira em nō	01
	- Reservadeira	01

ATUC

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

A seguir apresenta-se a listagem das edificações.

<u>D I S C R I M I N A Ç Ã O</u>	<u>UNI- DADE</u>	<u>QUANTI DADE.</u>	<u>CUSTO UNITÁRIO</u>	<u>CUSTO TOTAL</u>
Fábrica - fundação de concreto, alvenaria de tijolo e revestimento de argamassa; piso de concreto com fundações para as máquinas, coberturas em arco com telhas de zinco, com forro e aberturas de ventilação, pē direito de 6m, estacas de aço, incluindo, armazens, laboratório e oficina mecânica.	m ²	876	2.800	2.452.800
Casa de Caldeira - fundação de concreto, paredes em alvenaria de tijolo e abertura de laje de concreto, com aberturas de manutenção e ventilação, pē direito de 3,1m.	m ²	60	2.000	120.000
Casa de Força - ídem com pē direito 2,5m.	m ²	06	2.000	12.000
Reservatório de água - cilíndrico com capacidade de 12m ³ , elevado a 10m de altura.	um	01	48.000	48.000
Suporte do Tanque de Combustível.	um	01	1.800	1.800
Administração - fundação simples, de alvenaria de tijolo com revestimento de argamassa e acabamento em massa fina com pē de 3 m, cobertura de telhas de cimento amianto, com armação de madeira. Piso de concreto, revestido com carpê. Sanitários com piso de ladrilhos e paredes totalmente revestidas com azulejos.	m ²	180	3.500	630.000

1911

1. The first part of the report deals with the general situation of the country and the progress of the work during the year. It is divided into two main sections, the first of which deals with the general situation and the second with the progress of the work.

2. The second part of the report deals with the details of the work done during the year. It is divided into several sections, each dealing with a different aspect of the work.

<u>D I S C R I M I N A Ç Ã O</u>	<u>UNI DADE</u>	<u>QUANTI DADE.</u>	<u>CUSTO UNITÁRIO</u>	<u>CUSTO TOTAL</u>
Guarita - fundação simples, pa rede em alvenaria de tijolo, revestida de argamassa. Piso de concreto, revestido com ta cos. Cobertura de cimento-amian to com armação e forro de ma deira.	m ²	04	2.000	8.000
Instalações Hidrossanitárias com tubos de BVC, válvulas e conexões inclusive instalação de deconizador de água para xa rope. Instalações contra incên dio constituída por extintores colocados em locais visíveis e de fácil acesso.	-	-	-	45.000
Instalações de vapor incluindo montagem de caldeira e de tu bos isolados para condução de vapor e instalação interna da estufa de maturação.	-	-	-	25.000
Cerca de arame, 10 fios com es tacas de concreto com espaça mento de 2m. Portão de ferro com barreira de corrente.	m	700	30	21.000
Vias de circulação externa com pactadas com brita.	-	-	-	38.000
Ajardinamento com cinturão de árvores que isole a fábrica da rodovia.	-	-	-	15.000

1234

5678

9012

3456

7890

1234

5678

9012

100

200

300

400

500

600

700

800

900

1000

1100

1200

1300

1400

1500

1600

1700

1800

1900

2000

<u>D I S C R I M I N A Ç Ã O</u>	<u>UNI DADE</u>	<u>QUANTI DADE.</u>	<u>CUSTO UNITÁRIO</u>	<u>CUSTO TOTAL</u>
Instalações elétricas - rede de energia de equipamento, trifásica, 38v, distribuição aérea com descida vertical sobre cada equipamento, dispositivos de auto-proteção e transformador; rede de energia de iluminação interna com luminárias fluorescentes com lampadas tipo "luz do dia", e externa com postes de 10m de altura com 4 luminárias, incluindo instalações especiais para laboratório e dispositivos de proteção.	-	-	-	65.000
Carpintaria - fundação simples, alvenaria de tijolo com revestimento de argamassa com pé direito de 3m, com cobertura de telha de cimento amianto com armação de madeira.	m ²	28	2.800	78.400
Almoxarifado - fundação simples, alvenaria de tijolo com revestimento de argamassa com pé direito de 3m, com cobertura de telha de cimento amianto com armação de madeira.	m ²	16	2.800	44.800

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

2. It is essential to ensure that all entries are supported by appropriate documentation.

3. The second part of the document outlines the procedures for handling discrepancies and errors.

4. It is important to identify the cause of any errors and take corrective action promptly.

5. The final part of the document provides a summary of the key points and recommendations.

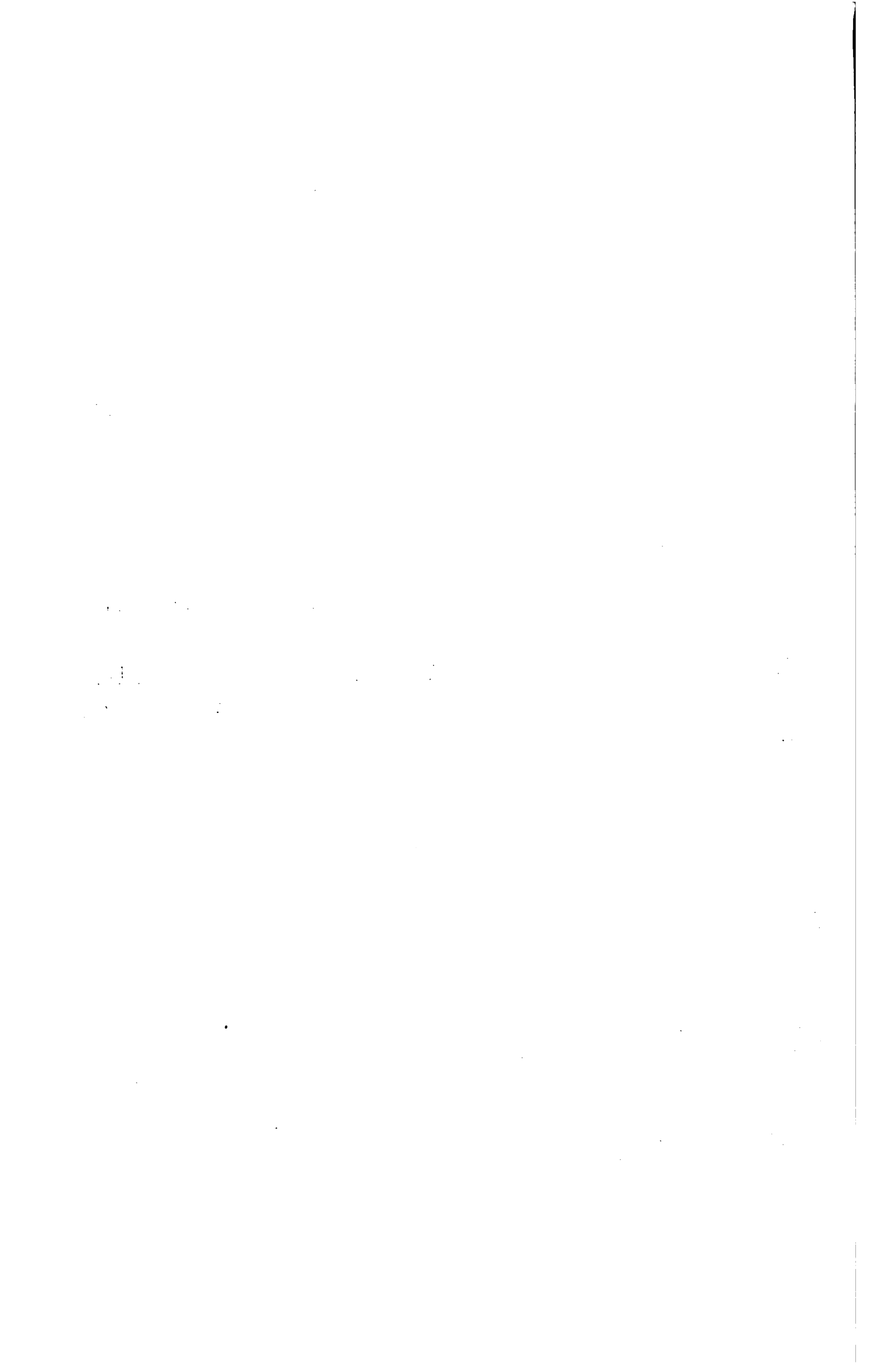
6. It is recommended that these procedures be reviewed and updated regularly to ensure compliance with current regulations.

<u>D I S C R I M I N A Ç Ã O</u>	<u>UNI DADE</u>	<u>QUANTI DADE.</u>	<u>CUSTO UNITÁRIO</u>	<u>CUSTO TOTAL</u>
Oficina Mecânica - fundação simples, alvenaria de tijolo com revestimento de argamassa com p̄ direito de 3m, com cobertura de telha de cimento amianto com armação de madeira.	m ²	28	2.800	<u>78.400</u>
T O T A L				3.683.200

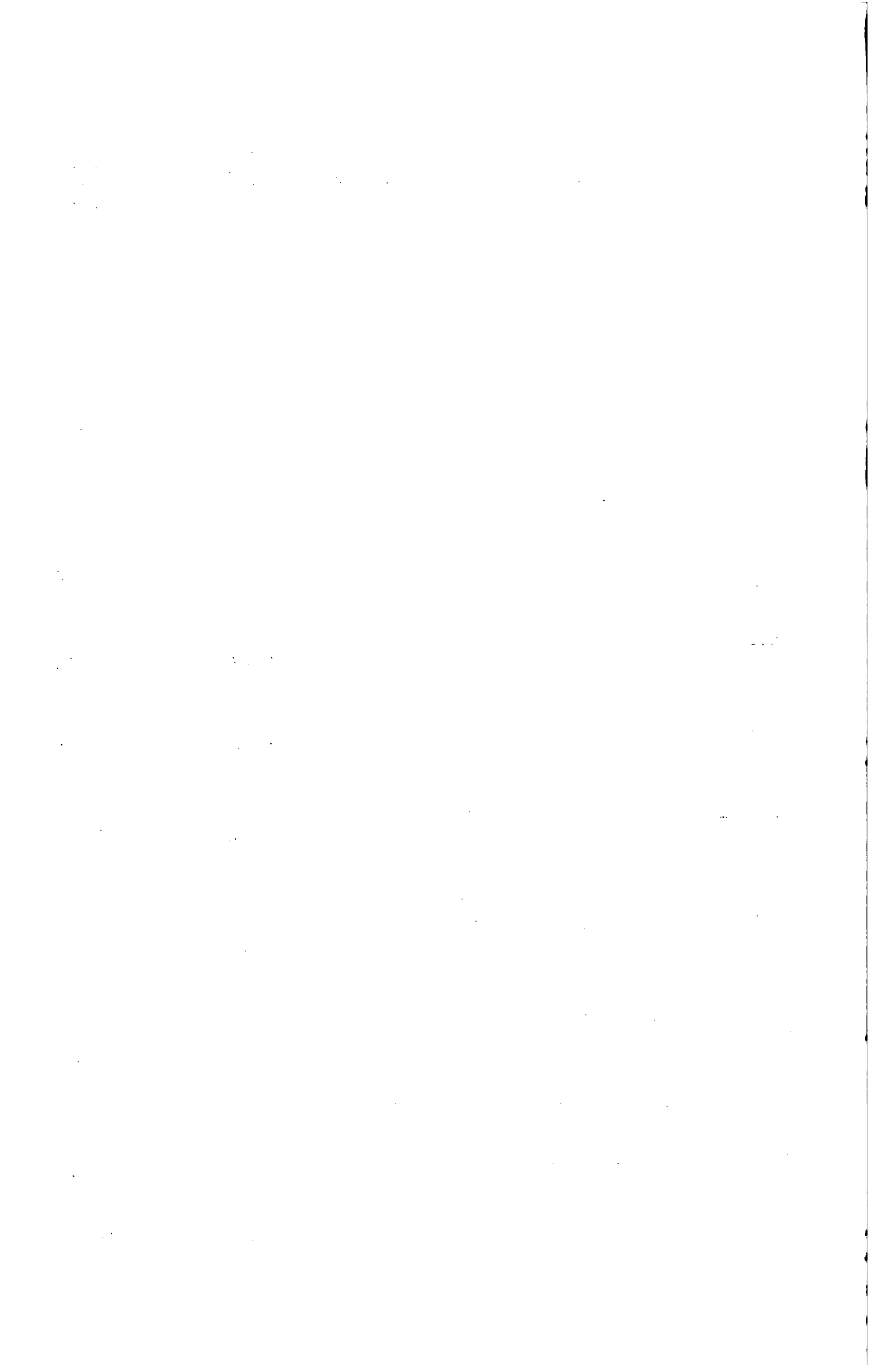
F. Móveis e Utensílios

Apresenta-se a seguir a listagem de móveis e utensílios.

<u>D I S C R I M I N A Ç Ã O</u>	<u>QUANTIDADE</u>	<u>VALOR UNITÁRIO</u> (CR\$1,00)	<u>VALOR TOTAL</u> (CR\$1,00)
<u>Mesa p/escritório</u> , 6 gavetas, dimensões 1.52 x 0,76m ou similar. 1,50 x 75 BAUFAR - Cerejeira.	3	4.860	14.580
<u>Mesa para máquina de escrever.</u>	3	1.460	4.380
<u>Cadeira para escritório</u> , tipo giratória, estufadas, GIROFLEX - 200 ou similar.	3	4.400	13.200
<u>Cadeira para escritório</u> , tipo comum modelo TROPICAL CAUYILIAR, ou similar.	10	1.250	12.500
<u>Máquina de escrever</u> com carro 50 cm, marca REMINGTON ou equivalente.	3	5.700	17.100



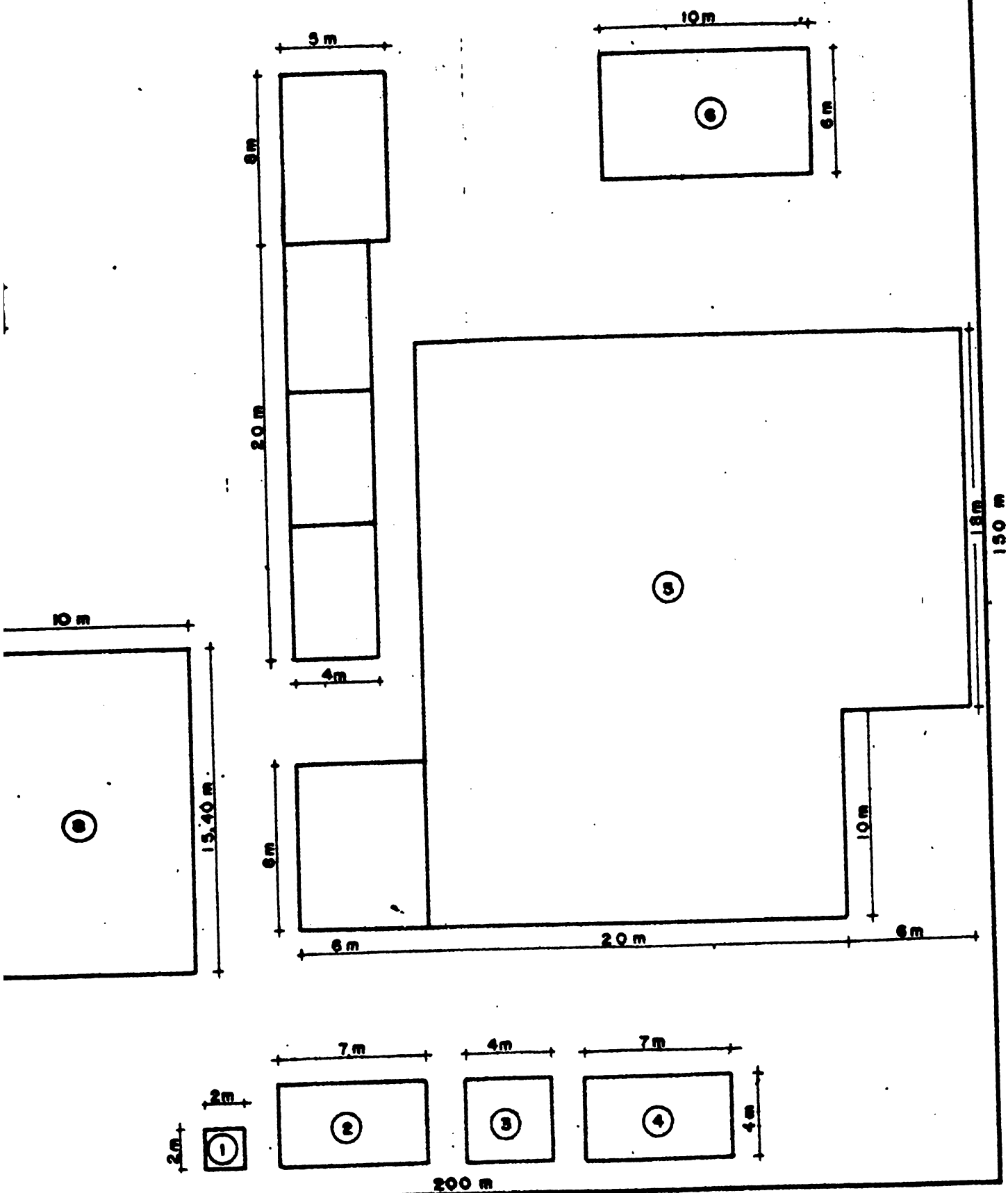
<u>D I S C R I M I N A Ç Ã O</u>	<u>QUANTIDADE</u>	<u>VALOR UNITÁRIO</u> (CR\$1,00)	<u>VALOR TOTAL</u> (CR\$1,00)
<u>Máquina de somar manual</u> , com fita, marca OLIVETTI.	1	3.500	3.500
<u>Máquina de calcular</u> , simples, marca SHARP CS-2154 ou similar.	1	6.600	6.600
<u>Arquivo metálico</u> , com 4 gavetas, marca CONFIANÇA, ou similar.	2	3.118	6.236
<u>Arquivo metálico para mesa</u> , com 2 gavetas, marca CONFIANÇA ou similar.	1	740	740
<u>Cofre Confiança</u> nº 03 ou similar.	1	5.420	5.420
<u>Geladeira</u> 10 pês marca CONSUL ou similar.	1	5.520	5.520
<u>Extintor de incêndio</u> CO ₂ com 6 Kg com válvula de emergência.	5	1.500	7.500
<u>Relógio de Ponto</u> , marca RODEBEL ou equivalente.	1	11.000	11.000
<u>Sirene de alarme</u> para entrada e saída do pessoal, marca ROTAN ou similar.	1	1.000	1.000
<u>Condicionador de ar</u> , capacidade de 10.000 BTU, marca ADMIRAL ou similar.	1	8.700	8.700
<u>Utensílios</u> para cafeteira.	vários	-	3.000
<u>Equipamento</u> para transporte interno, composto de cavalete, baldes de alumínio, carrinho de mão etc.	vários	-	5.000
T O T A L		64.768	125.976



PLANTA DE SITUAÇÃO
 ESCALA: 1 / 250



2m



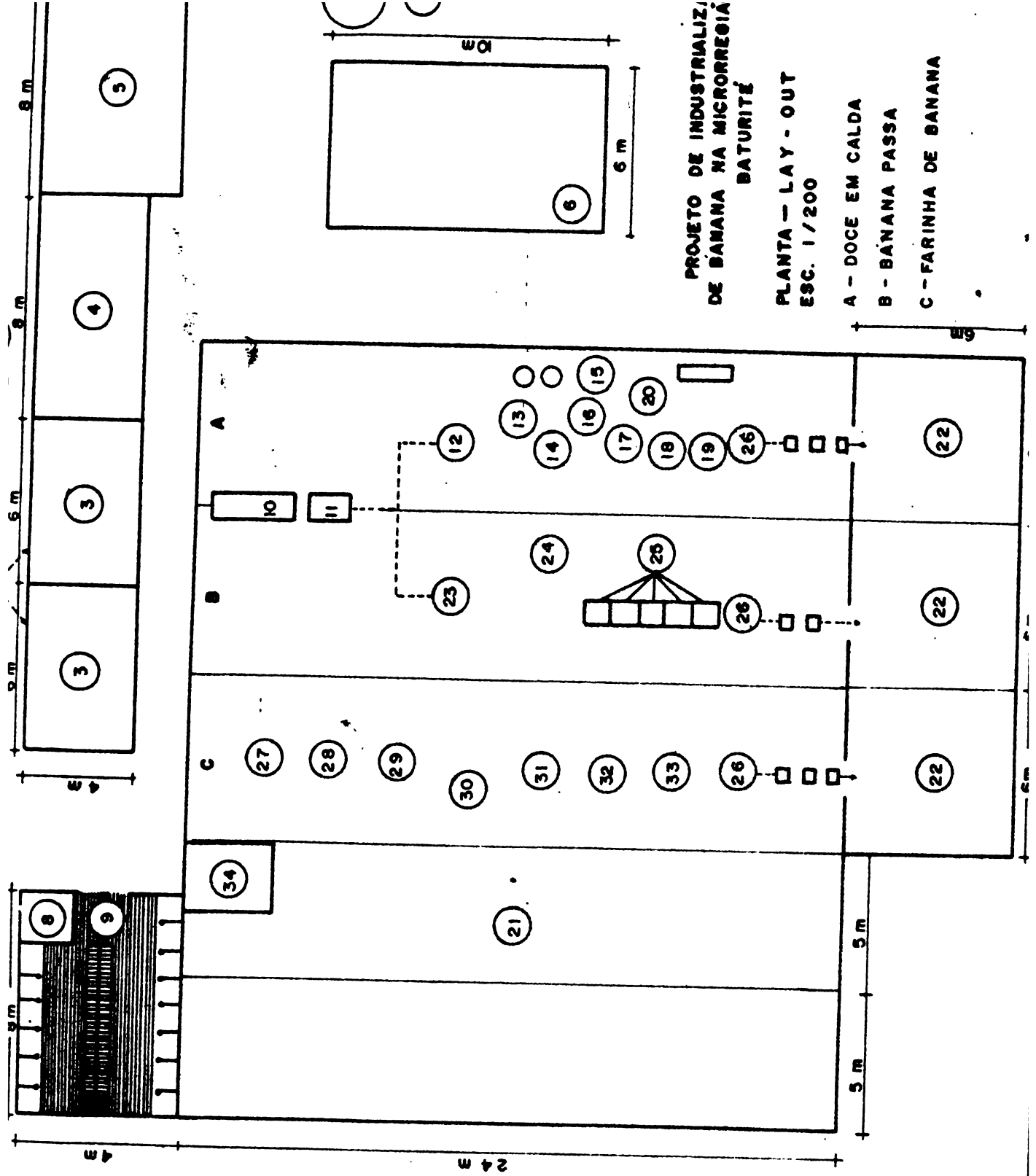
Imprensa
 Oficina Mecânica

5-Fábrica e Depósito
 6-Caldeira

7-Depósito de Combustível
 8-Adm. Cantina e laboratório
 9-Casa de Máquina (Forja)
 10-Quartel



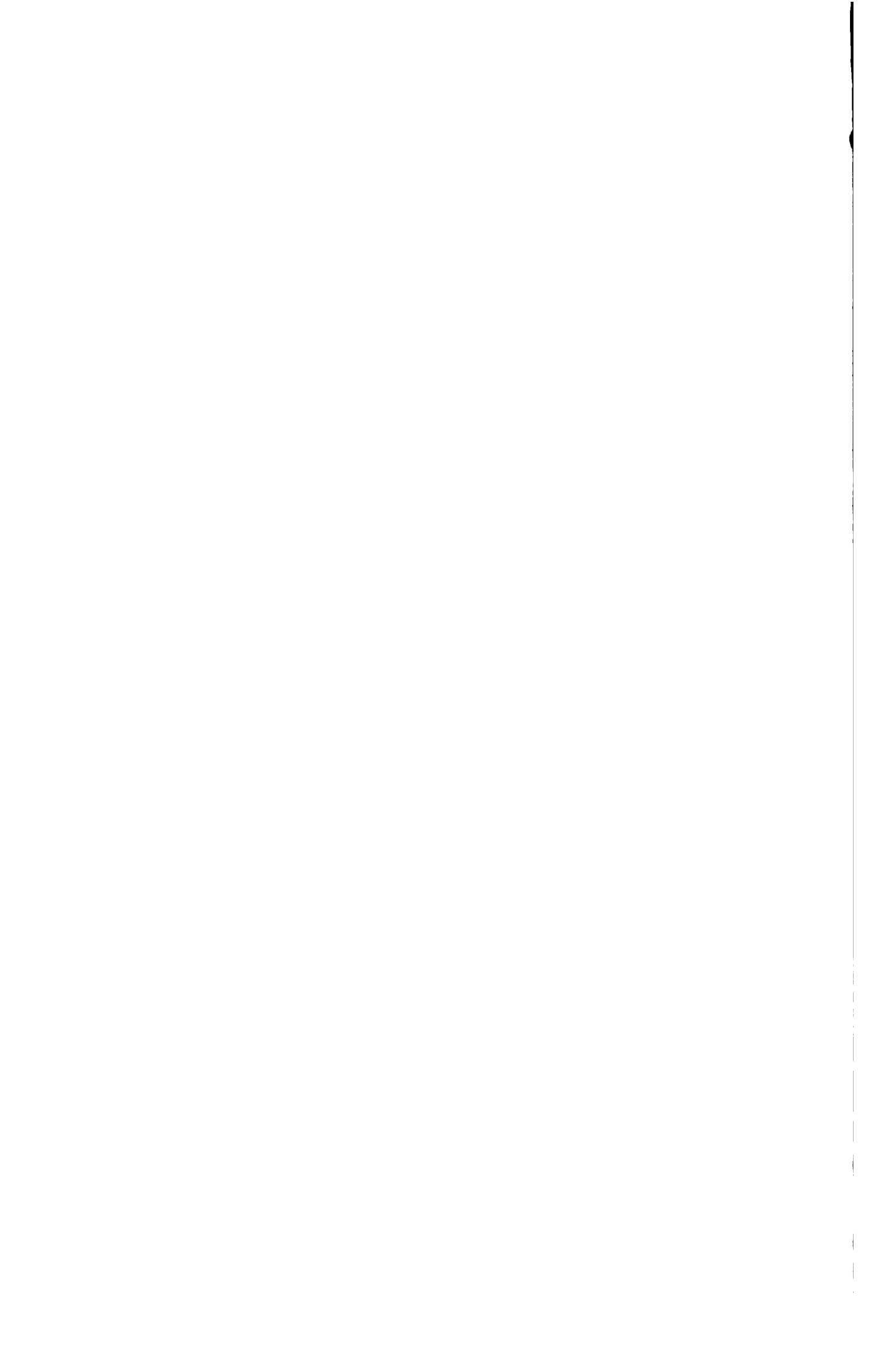
- 2-Carro Transporte de Banana
- 3-Câmara de Maturação
- 4-Depósito de Banana
- 5-Depósito de Açúcar
- 6-Caldelão
- 7-Depósito de Combustível
- 8-Portaria de Controle
- 9-Banheiros
- 10-Lavador
- 11-Mesa de Seleção e Descasque
- 12-Fatiadeira
- 13-Techo Transportador
- 14-Techo Pré-cozedor
- 15-Exauster
- 16-Bomba Sanitária
- 17-Correla Transportadora
- 18-Tanque Dosador
- 19-Máquina de Fechamento
- 20-Tanque de Tratamento Térmico
- 21-Depósito de Material de Embalagem
- 22-Depósito de Produtos Finais
- 23-Matéria Prima
- 24-Câmara de Sulfitação
- 25-Estufa
- 26-Acondicionamento
- 27-Seleção e Imersão
- 28-Descasque
- 29-Cortador
- 30-Secador
- 31-Moinho
- 32-Enchedeira de Pd
- 33-Recravadeira
- 34-Depósito de Ácido



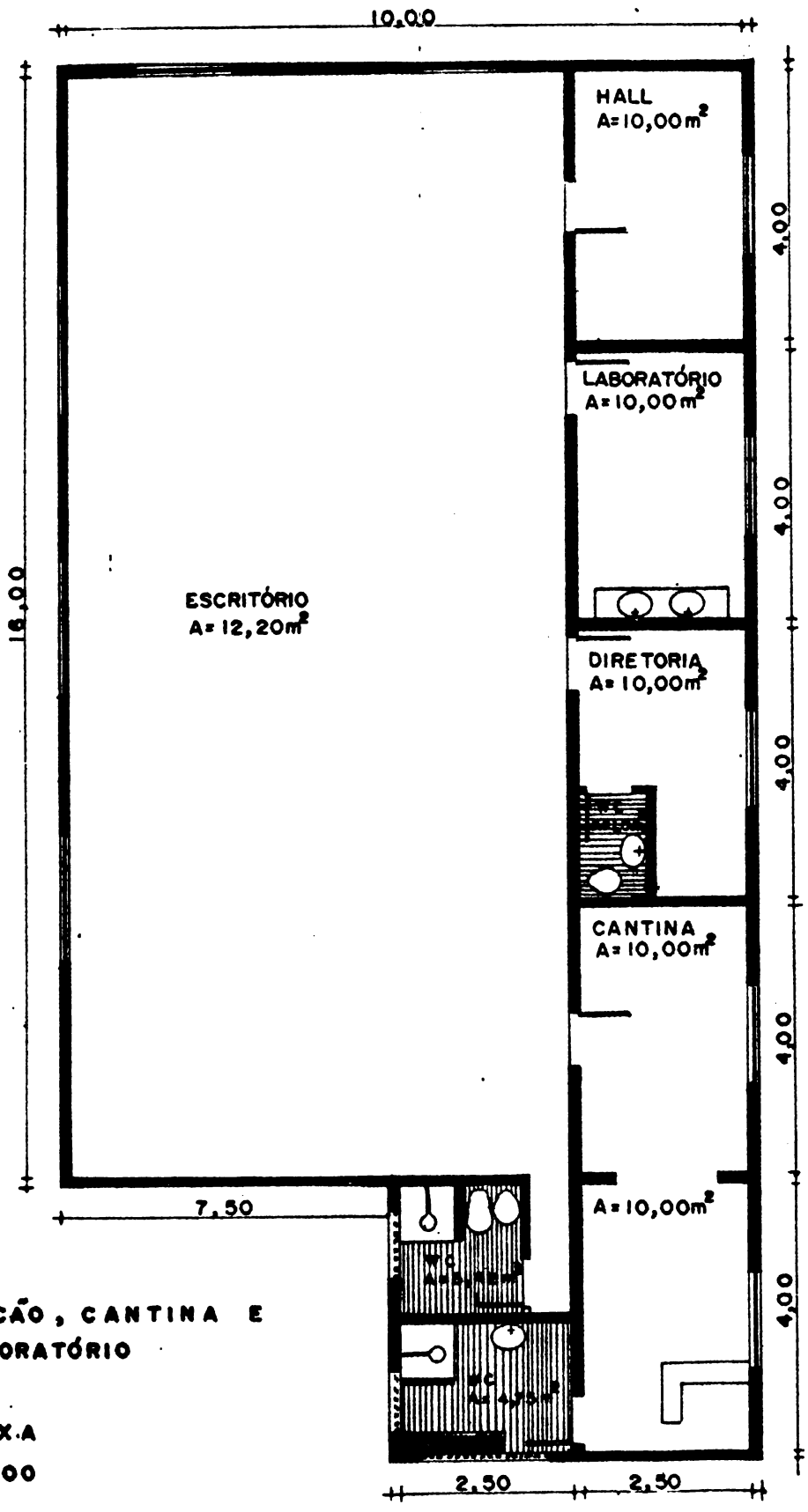
PROJETO DE INDUSTRIALIZ. DE BANANA NA MICRORREGIÃO BATURITÉ

**PLANTA - LAY - OUT
ESC. 1/200**

- A - DOCE EM CALDA
- B - BANANA PASSA
- C - FARINHA DE BANANA

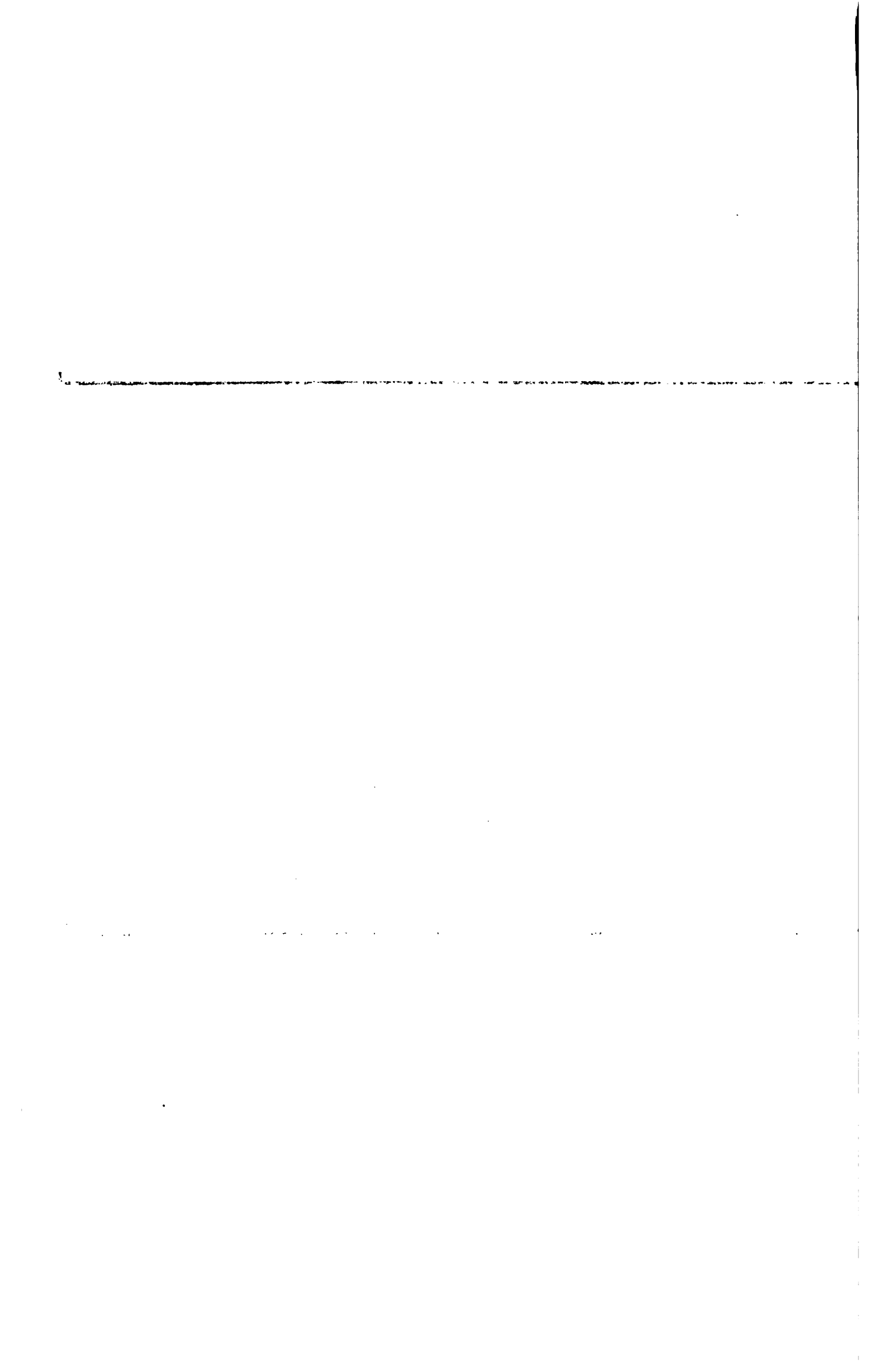


PROJETO DE INDUSTRIALIZAÇÃO DE BANANA NA MICRORREGIÃO DE BATURITÉ



ADMINISTRAÇÃO, CANTINA E LABORATÓRIO

PLANTA BAIXA
ESCALA: 1 / 100



V. INVESTIMENTOS.A. Síntese Descritiva

O montante do investimento global estimado para implantar e assegurar o funcionamento normal do presente projeto está dimensionado em Cr\$ 8.457.443,00. Deste total o valor de Cr\$ 6.560.606,00 corresponde aos investimentos em imobilizações técnicas e a parcela correspondente às inversões financeiras está orçada em Cr\$ 1.896.837,00 representando 77,57% e 22,43% respectivamente, do total dos investimentos.

Nos investimentos fixos os componentes de maiores valores são as edificações e instalações com um total de Cr\$ 3.683.200,00 correspondendo a 56,14% daqueles. Enquanto nas inversões técnicas o maior destaque foi para a rubrica crédito em carteira com um valor de Cr\$ 1.064.160,00 representando 56,10 % do capital de trabalho.

Deve-se ressaltar, ainda, a inexistência de inversões estrangeiras, sendo todo capital necessário para implantação da unidade industrial de origem nacional.

QUADRO Nº 16

INVESTIMENTO.

DISCRIMINAÇÃO	VALOR CR\$ 1,00	QUANTIDADE DE U.P.C**
1. CAPITAL FIXO	6.560.606	26.095,246
Terreno*	-	
Obras Preliminares e Complementares	150.000	596,635
Edificações e Instalações	3.683.200	14.650,173
Maquinas, Aparelhos e Equipamentos	1.336.280	5.315,142
Veículos	535.100	2.128,396
Móveis e Utensílios	125.976	501,078
Gastos de Implantação	730.050	2.903,822
2. CAPITAL CIRCULANTE	1.896.837	7.544,796
Estoques mínimos	526.419	2.093,867
Títulos em carteira	1.064.160	4.232,767
Adiantamento a fornecedores	253.050	1.006,523
Disponibilidades mínimas	53.208	211,639
3. INVESTIMENTO TOTAL	8.457.443	33.640,042

* O terreno necessário à instalação da agroindústria será doado por proprietários da área.

**O valor dos M.P.C em mais de 1978 é de Cr\$ 251,41

B. Inversões Fixas

O capital fixo necessário para a implantação do projeto apresentou um valor de Cr\$ 6.560,606,00, cujas rubricas principais são Edificações e Instalações juntamente com Máquinas, Aparelhos e Equipamentos, com um total de Cr\$ 5.019.480,00 correspondendo a um percentual de 76,51% desse capital.

A seguir apresenta-se um detalhamento dos principais itens componentes do capital fixo.

1. Terreno

A área dimensionada para a implantação da agroindústria foi estimada em 30.000m². Não houve custo com aquisição, em virtude da mesma ter sido doada pela Prefeitura Municipal de Baturité.

2. Obras Preliminares e Complementares

Este item, compreende as obras iniciais básicas de engenharia, constando de: Estradas Preliminares de localização, Instalação, Canteiro de Obras, Nivelamento do Solo, Cercas e Portões e Arruamento, Pavimentação. Ajardinamento, totalizando a quantia de Cr\$ 150.000,00.

3. Edificações e Instalações

As edificações estão constituídas de Edifícios Industriais, Sociais, Administrativas e Secundários, totalizando uma área de 1.218m² com valor aproximado de Cr\$ 3.683,200.

4. Máquinas, Aparelhos e Equipamentos

Esta rubrica apresenta um volume de investimento estimado em Cr\$ 1.336.280 mil, que serão utilizados na compra de Equipamentos para laboratório e oficina mecânica, bem como, no maquinário necessário a agroindústria.

5. Móveis e Utensílios

Grande parte dos elementos desta rubrica, serão destinados a parte de Administração do projeto, os quais se compõem de mesas, cadeiras, arquivos, cofre, geladeira, etc, cujo montante é da ordem de Cr\$ 125.976,00.

... ..
... ..
... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..
... ..

6. Gastos de Implantação

Os gastos de implantação, envolvem os itens de orga
nização e Administração, Gastos Preliminares de Implantação, Gas
tos Financeiros e Eventuais, os quais se destinam a cobrir as
despesas necessárias a implantação do projeto, estando os mes
mos dimensionados em Cr\$ 730.050,00.

O detalhamento dos itens componentes desta rubrica
estão representados no Quadro nº 17

7. Veículos

Serão adquiridos dois veículos utilitários sendo um
Caminhão Mercedes Benz - 1113 - com capacidade de carga para
6.000Kg e uma Kombi - Marca Volkswagen, tipo Standart com valor
total aproximadamente de Cr\$ 535.100 mil.

QUADRO Nº 17

GASTOS DE IMPLANTAÇÃO

Nº DE ORDEM	D S C R I M I N A Ç Ã O	VALOR EM CR\$ 1,00
01 -	<u>Organização e Administração</u>	191.000
1.1 -	<u>Honorário da Diretoria</u>	
	Gratificação para 03 diretores da Coopera tiva encarregados de acompanhar a fase de implantação da Agroindustria, por um período de 12 meses, a ra zão média mensal de Cr 3,667,00 para cada diretor , num total de	132.000
1.2 -	<u>Treinamento de Pessoal</u>	
	Para o aperfeiçoamento teórico e prático pessoal especializado e semi-especializado, assim des criminado: 01 Chefe da Divisão de Produção, 01 labo ratorista e mais 05 empregados semi-especializado, a	

DATE: 10/10/1910

I have the honor to acknowledge the receipt of your letter of the 10th inst. in relation to the above matter. The same has been referred to the proper authorities for their consideration.

In the meantime, please continue to keep me advised of any further developments in this matter. Your cooperation in this regard is appreciated.

A

ADAM J. [unclear]

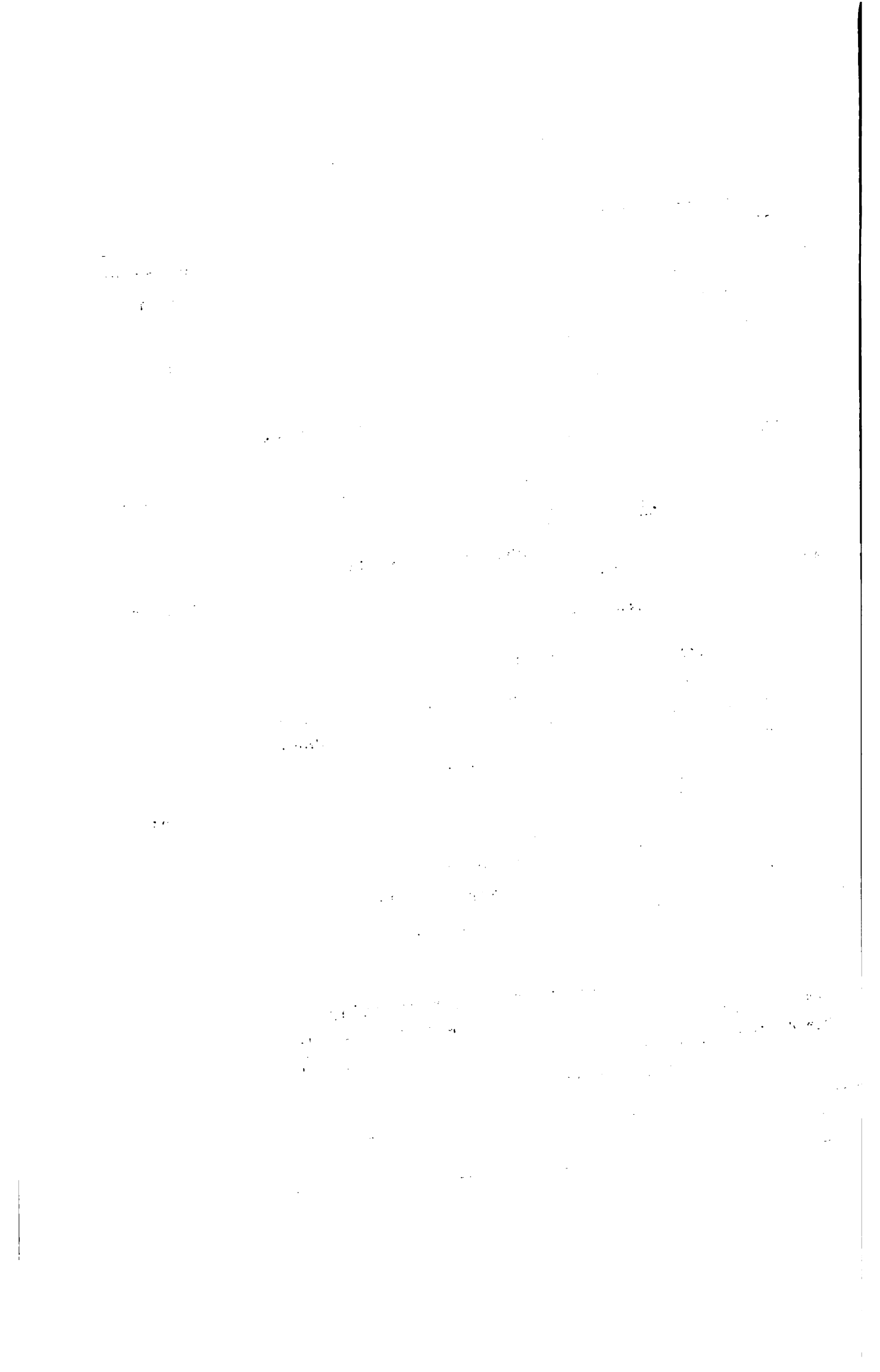
Very truly yours,
 [Signature]

[Faint text, possibly a list or table with columns and rows, including some numbers like 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20]

[Faint text at the bottom of the page, possibly a footer or additional notes]

QUADRO Nº 17 (Continuação)

Nº DE ORDEM	D I S C R I M I N A Ç Ã O	VALOR EM CR\$ 1,00
	um valor médio de Cr\$ 2.000,00 por treinamento, num período de 30 dias, num total de	14.000
	1.3 - <u>Assessoria Empresarial</u>	
	Consultores técnicos-econômico-financeiro, durante a fase de implantação compreendendo uma despesa média no valor de	30.000
	1.4 - <u>Despesas Diversas</u>	
	Despesas com publicações registro de marca e patentes, livros fiscais, taxas, etc	15.000
	2 - <u>Gastos Preliminares de Operação</u>	70.000
	2.1 - <u>Teste de Funcionamento</u>	
	Gastos de operações envolvendo testes dos equipamentos, organização da produção e despesas de Posta em marcha	70.000
	03 - <u>Gastos Financeiros</u>	393.636
	<u>Juros e Despesas</u> <u>om Financiamento</u> parcela referente aos juros durante o período de implantação calculados a 6% a.a. sobre o valor de 5.560.606 num total de	393.636
	04.- <u>Eventuais</u>	
	Recursos empregados para ressarcir pequenas despesas que não estejam contempladas no decorrer da implantação do projeto. Representando 1,29% do montante das Inversões Fixas, totalizando	75.414
	T O T A L	730.050



C. Capital de Trabalho.

O capital de trabalho necessário para atender as operações de produção e comercialização, está orçado em Cr\$ 1.896.837,00, cujo componente principal é o elemento Títulos em Carteira, com um valor de Cr\$ 1.064.160,00 representando um percentual de 56,10% das inversões financeiras. A fim de se ter uma visão da magnitude de cada componente do capital de trabalho, é que se apresenta a seguir um detalhe dos mesmos, no que concerne a estoques médios necessários e o respectivo valor do capital imobilizado.

1. Materia Prima

Visando atender o processo de produção de Banana Passa, Doce em Calda e Farinha de Banana, deverá ser feita a aquisição de 16,195 ton de frutas "in natura" de modo a ser formado um estoque médio de 3 dias cujo valor está dimensionado em Cr\$ 30.366,00 de capital imobilizado.

2. Insumos

Os insumos estão representados pelo açúcar, o enxofre e o ácido cítrico, cujos estoques médios e respectivos valores estão estimados segundo o quadro a seguir:

QUADRO Nº 18

PERÍODO DE ESTOCAGEM DOS INSUMOS

ESPECIFICAÇÃO	PERÍODO DE ESTOCAGEM (DIAS)	UNIDADE E QUANTIDADE	VALOR CR\$ 1,00	
			UNITÁRIO	TOTAL
Enxofre	30	53,4 Kg	4,50	240
Açúcar	15	1.128 Kg	5,00	5.640
Ácido Cítrico	30	10,8 Kg	452,90	4.891
T O T A L				10.771

Faint, illegible text, possibly bleed-through from the reverse side of the page. The text is scattered across the page and is too light to transcribe accurately.

3. Materiais Diretos

Os materiais diretos representados por elementos de em balagem e acondicionamento, têm seus estoques constituídos de acordo com o quadro a seguir:

QUADRO Nº 19

PERÍODO DE ESTOCAGEM DE MATERIAIS DIRETOS

ESPECIFICAÇÃO	PERÍODO DE ESTOCAGEM (DIAS)	UNIDADE E QUANTIDADE	VALOR EM CR\$ 1,00	
			UNITÁRIO	TOTAL
Saco Plástico	30	36.000 Unid	0,40	14.400
Caixa de Papelão	40	2.630 Unid	5,00	13.150
Fita Adesiva	60	11.093 Unid	0,82	9.454
Vidro	50	20.160 Unid	3,00	60.480
Rótulos	60	24.192 Unid	0,20	4.838
L.	30	36.000 Unid	3,82	137.520
T O T A L				239.842

4. Combustíveis e Lubrificantes

Os estoques médios de combustível e lubrificantes ne cessários a um contínuo funcionamento da indústria, está estimado em Cr\$ 11.956,00 segundo o quadro abaixo:

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that proper record-keeping is essential for the integrity of the financial system and for the ability to detect and prevent fraud.

2. The second part of the document outlines the specific requirements for record-keeping, including the need to maintain original documents and to keep copies of all transactions. It also discusses the importance of regular audits and the need to ensure that all records are up-to-date and accurate.

3. The third part of the document discusses the consequences of failing to maintain accurate records, including the potential for financial loss and the risk of legal action. It also discusses the importance of training staff on proper record-keeping procedures and the need to ensure that all staff are aware of the importance of accurate record-keeping.

4. The fourth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions, including the need to maintain original documents and to keep copies of all transactions. It also discusses the importance of regular audits and the need to ensure that all records are up-to-date and accurate.

5. The fifth part of the document discusses the consequences of failing to maintain accurate records, including the potential for financial loss and the risk of legal action. It also discusses the importance of training staff on proper record-keeping procedures and the need to ensure that all staff are aware of the importance of accurate record-keeping.

6. The sixth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions, including the need to maintain original documents and to keep copies of all transactions. It also discusses the importance of regular audits and the need to ensure that all records are up-to-date and accurate.

7. The seventh part of the document discusses the consequences of failing to maintain accurate records, including the potential for financial loss and the risk of legal action. It also discusses the importance of training staff on proper record-keeping procedures and the need to ensure that all staff are aware of the importance of accurate record-keeping.

8. The eighth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions, including the need to maintain original documents and to keep copies of all transactions. It also discusses the importance of regular audits and the need to ensure that all records are up-to-date and accurate.

9. The ninth part of the document discusses the consequences of failing to maintain accurate records, including the potential for financial loss and the risk of legal action. It also discusses the importance of training staff on proper record-keeping procedures and the need to ensure that all staff are aware of the importance of accurate record-keeping.

10. The tenth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions, including the need to maintain original documents and to keep copies of all transactions. It also discusses the importance of regular audits and the need to ensure that all records are up-to-date and accurate.

QUADRO Nº 20
ESTOQUES DE COMBUSTIVEL E LUBRIFICANTES

ESPECIFICAÇÃO	PERIODO DE ESTOCAGEM (DIAS)	UNIDADE E QUANTIDADE	VALOR EM CR\$ 1,00	
			UNITÁRIO	TOTAL
Óleo Combustível	15	184 l	4,00	736
Óleo B.P.F	15	2.805 Kg	4,00	11.220
T O T A L				11.956

5. Peças e Acessorios

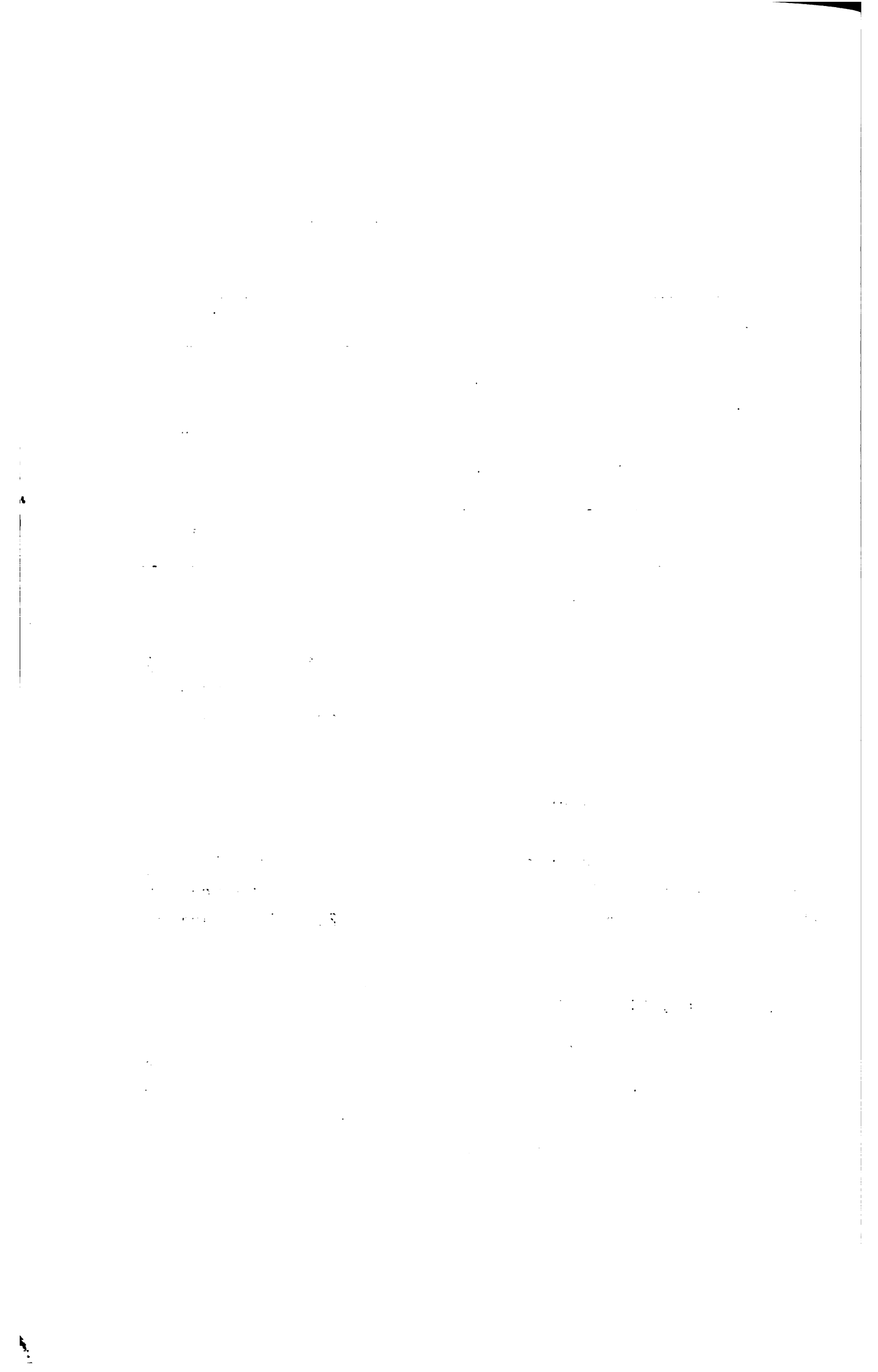
Projetou-se a quantidade média dos estoques de peças e acessórios, numa proporção de 2% sobre o valor das máquinas aparelhos e equipamentos, o que corresponde a uma imobilização de Cr\$ 26.726,00.

6. Produtos em Elaboração

O ciclo de produção a ser observado na indústria está estimada em torno de 2 dias. A custo direto de produção em elaboração representam um valor de Cr\$ 12.232,00 de capital imobilizado.

7. Produtos Elaborados

Visando atender os pedidos de venda e facilitar a distribuição a industria deverá possuir um estoque de produtos para pronta disponibilidade correspondente a 10 dias de trabalho. A custo direto esses estoques correspondem a um valor total de Cr\$ 194.526,00.



8 8. Títulos em Carteira

A comercialização dos produtos se processará numa ra
zão de 10% a vista e 90% a prazo, sendo este em torno de 60 di
as.

A parcela dos títulos retida em carteira é estimado,
em torno de 50%, sendo os demais títulos descontados em rede
bancária.

Portanto o capital imobilizado em títulos em carteira
representa um valor de Cr\$ 1.064.160,00.

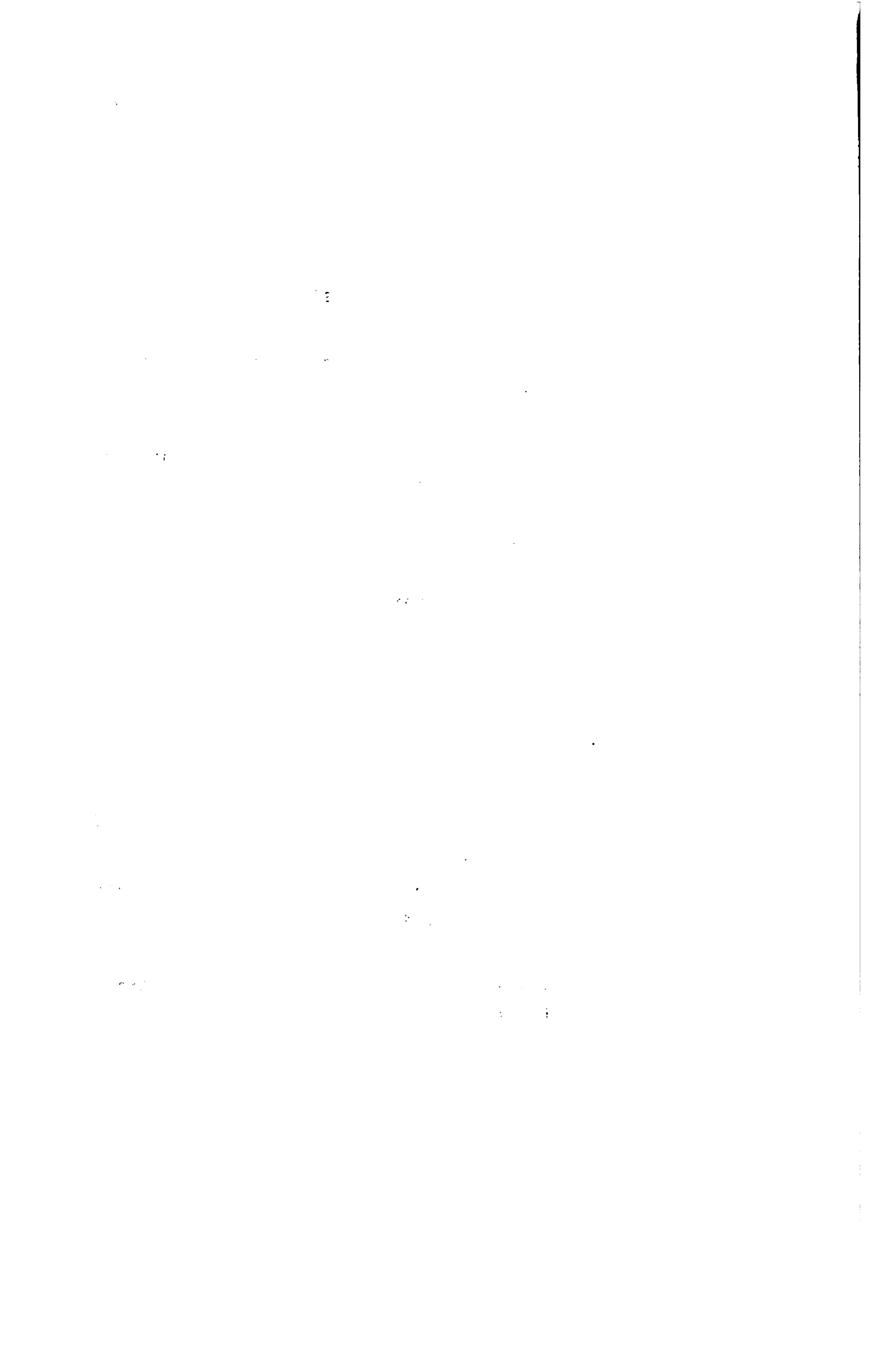
9 . Adiantameto a Fornecedores

A fim de facilitar e garantir o suprimento continuo
de matéria prima será destinada uma parcela de 10% dos custos
anuais com a aquisição de frutas "in natura" correspondente ao
valor de Cr\$ 253.050,00 como adiantamento aos fornecedores.

10. Disponibilidades Mínimas

O capital imobilizado em caixa e em bancos para apli
cação em despesas mensais de pronto pagamento e atender as exi
gências de "saldo médio" bancário, está estimada em Cr\$
53.208,00 que corresponde a um percentual de 10% sobre o fatu
ramento mensal ou 10% da carteira de títulos mantidos permanen
temente em descontos.

A seguir apresentamos um resumo do capital de traba
lho permanente da Agroindustria de Baturité.



QUADRO Nº 21

CAPITAL DE TRABALHO - RESUMO

D I S C R I M I N A Ç Ã O	PERÍODO DE	VALOR	EM
	REFERÊNCIA (DIAS)	Cr\$	1,00
1 - Estoques Mínimos	-	526.419	
Materia Prima	3	30.366	
Insumos	15/30	10.771	
Materiais direto	30/60	239.842	
Combustivel e Lubri ficante	15	11.956	
Peças e acessórios	(a)	26.726	
Produtos em elabora ção	2	12.232	
Produtos elaborados	10	194.526	
2 - Titulos em Carteira	(b)	1.064.160	
3 - Adiantamento a for necedores	(c)	253.050	
4 - Disponibilidades mi nimas	(d)	53.208	
T O T A L		1.896.837	

NOTA: (a) 2% do valor das inversões em máquinas, aparelhos e Equipamentos;

(b) Utilizou-se um faturamento de 90% a prazo, com média de 60 dias e descontando-se 50% dos titulos emitidos;

(c) 10% do custo anual com aquisição de banana "in natura";

(d) 10% dos titulos mantidos em desconto.

[The page contains extremely faint and illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the document. The text is too light to transcribe accurately.]

VI. CUSTO E RECEITAS.

Resumo da projeção das Receitas e Custos totais e lucro operacional dos produtos banana passa, banana em calda e farinha de banana em CR\$1,00:

Receita Total.	11.824.000
CUSTO TOTAL.	11.098,942
LUCRO OPERACIONAL.	725.058

Resumo das despesas e receitas totais por Produto:

1917

Received of the Treasurer of the
Board of Education the sum of
\$100.00 for the year ending
June 30, 1917.

Witness my hand and seal this 1st day of July 1917.

Superintendent of Schools

Board of Education

Received of the Treasurer of the Board of Education the sum of \$100.00 for the year ending June 30, 1917.

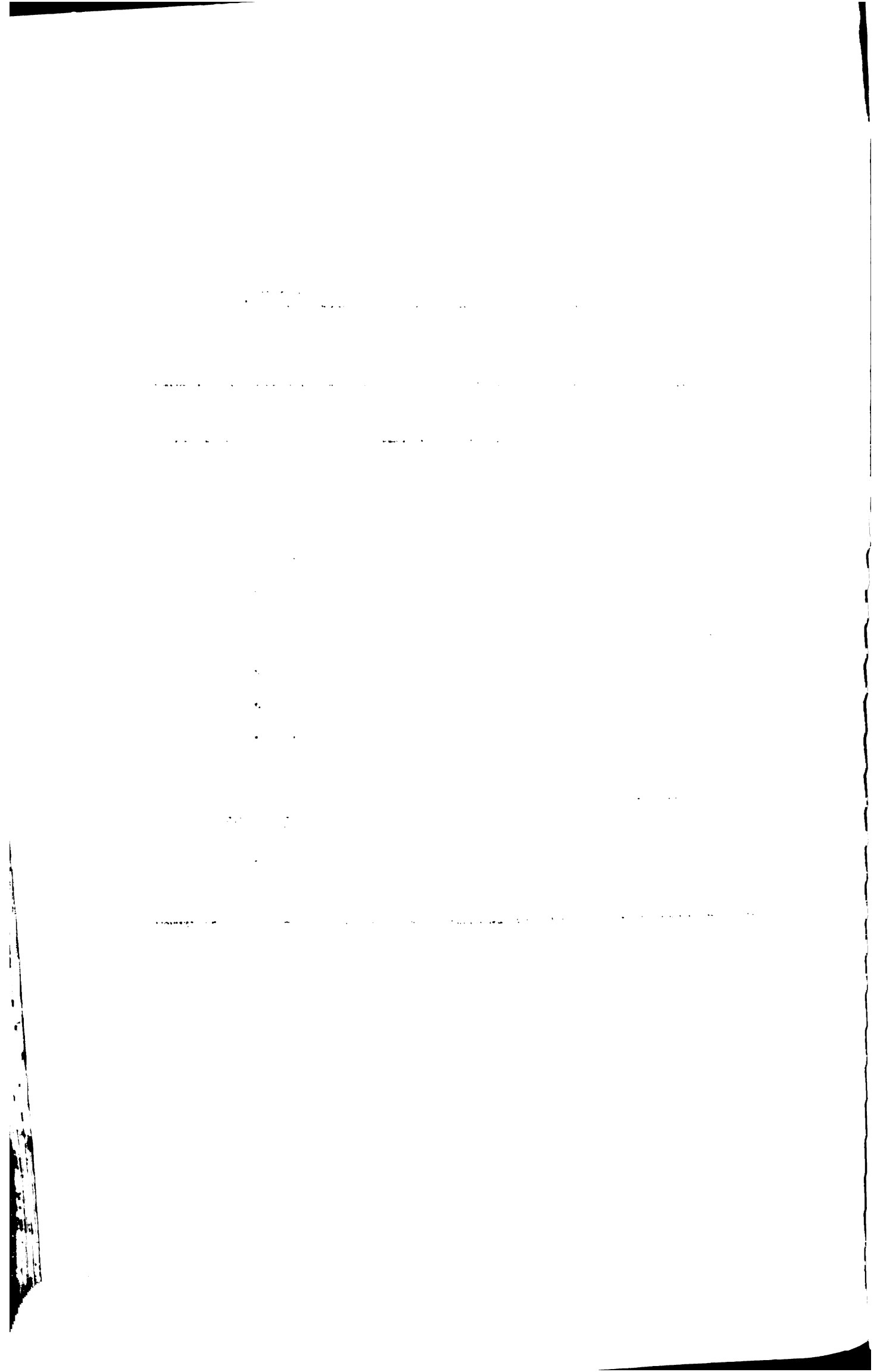
1917

Q U A D R O Nº 22

DESPEAS E RECEITAS TOTAIS POR PRODUTO.

(EM CR\$1,00)

<u>I T E M</u>	<u>V A L O R</u>
<u>RECEITA</u>	
- Banana Passa	2.724.000
- Banana em Calda	1.900.000
- Farinha de Banana	7.200.000
<u>DESPESA</u>	
- Banana Passa	2.612.799
- Banana em Calda	1.887.278
- Farinha de Banana	6.598.885
<u>LUCRO OPERACIONAL</u>	
- Banana Passa	. 111.221
- Banana em Calda	12.722
- Farinha de Banana	601.115~



A. Receita Total Anual.

O projeto de industrialização de banana a ser implantado na micro-região de Baturitê, tem no seu programa de produção estabelecido a elaboração de: 454.000 cartuchos de 250 gramas ' de banana passa (banana seca) produção de 100.000 vidros de doce de banana em calda, tendo cada vidro a capacidade para 900ml e 300.000 latas de 500 gramas de farinha de banana.

A estimativa dos preços de venda dos produtos a serem fabricados foi efetivada mediante a confrontação com os custos' de fabricação e os preços vigentes no mercado de produtos iguais e similares.

A comercialização destes produtos na região nordestina oferecerá uma receita de CR\$2.724.000,00 para banana passa, uma receita de CR\$1.900.000,00 referente a banana em calda e uma receita de CR\$7.200.000, para farinha de banana.

O comportamento da receita total obedecerá aos seguintes percentuais: bana passa 23,03%; banana em calda 16,07% e farinha de banana 60,90%.

Discriminamos no Quadro nº 23a Receita total a ser obtida, especificando cada linha de produção.

1910

1910

1910

1910

1910

1910

1910

1910

1910

Q U A D R O N° 23

RECEITA TOTAL (DIÁRIA E ANUAL) DO PROJETO
(CR\$1,00)

PRODUTOS	UNI- DA DE.	VALOR UNI - TARIO	QUANTI- DADE DIÁRIA	VALOR TOTAL DIÁRIA	QUAN- TIDADE ANUAL	VALOR TOTAL ANUAL
BANANA PASSA	Cartucho	6	1.816	10.896	454.000	2.740.000
DOCE DE BANANA EM CALDA	Vidro	19	400	7.600	100.000	1.900.000
FARINHA DE BANANA.	Lata	24	1.200	28.800	300.000	7.200.000
T O T A L						11.824.000

B. Custos Totais.

Os custos totais da produção orçam em CR\$11.098.942,00 sendo CR\$2.912.729,00 referente a produção de banana passa , CR\$1.827.278,00 para produzir banana em calda e CR\$6.298.885,00 para produzir farinha de Banana. Correspondendo aos custos fixos totais a importância de CR\$3.498.553,00 e aos custos variáveis a soma de CR\$7.600.389,00.

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes that this is essential for ensuring transparency and accountability in the organization's operations.

2. The second part of the document outlines the various methods and tools used to collect and analyze data. It highlights the need for consistent and reliable data collection processes to support informed decision-making.

3. The third part of the document focuses on the role of technology in modern data management. It discusses how advanced software solutions can streamline data collection, storage, and analysis, thereby improving efficiency and accuracy.

4. The fourth part of the document addresses the challenges associated with data security and privacy. It stresses the importance of implementing robust security measures to protect sensitive information from unauthorized access and breaches.

5. The fifth part of the document provides a detailed overview of the data analysis process. It describes how raw data is processed and transformed into meaningful insights that can be used to drive strategic initiatives and improve organizational performance.

6. The sixth part of the document discusses the importance of data governance and compliance. It outlines the key principles and best practices for ensuring that data is managed in a responsible and ethical manner, in accordance with applicable laws and regulations.

7. The seventh part of the document concludes by summarizing the key findings and recommendations. It emphasizes the need for a holistic approach to data management that integrates all aspects of the organization's operations and culture.

C. Custo Fixo.

Os gastos com os custos fixos atingiram o valor de CR\$... 3.498.553,00 correspondentes a remuneração da mão-de-obra fixa, complementação salarial da diretoria, encargos sociais e trabalhistas, manutenção e conservação do imobilizado, seguros depreciações, juros sobre o financiamento e eventuais.

Para o cálculo do custo fixo anual por linha de produção adotou-se a aplicação do percentual de 14,46; 16,07; e 69,47, em relação à receita a total, que importa em CR\$505.717,00; CR\$562.217,00; e CR\$2.430.619,00 para produção de Banana Passa, doce de banana e farinha de banana respectivamente.

1. Mão-de-Obra-Fixa.

Composta por 43 funcionários, sendo 7 especializados, 21 semi-especializados e 15 não especializados. Os custos desta mão-de-obra orçam em CR\$1.228.552,00.

2. Diretoria.

Para compor a Administração superior da Empresa utilizou-se o quadro diretório da cooperativa, integrado por três membros; Diretor Presidente, Diretor Industrial e Diretor Administrativo, cabendo a cada um o valor correspondente à CR\$60.000,00; CR\$36.000,00 e CR\$36.000,00, respectivamente, sob a forma de complementação salarial totalizando a importância de CR\$132.000,00.

3. Encargos Sociais e Trabalhistas:

Os encargos sociais e trabalhistas aplicados sobre a mão-de-obra, fixa, atingem a uma taxa de 45,85% dos salários efetivamente pagos e 8% sobre a complementação da Diretoria, conforme legislação em vigor. Totaliza um recolhimento de CR\$558.084,00, assim distribuído: CR\$547.524,00 com mão-de-obra fixa e CR\$10.560,00 decorrentes da complementação salarial da Diretoria.

4. Manutenção e conservação do imobilizado.

O valor desta rubrica foi calculado aplicando-se uma taxa fixa anual sobre o valor das inversões técnicas: Edificações 1%, instalações, máquinas e equipamentos, móveis e utensílios 2% e veículos de 10%. Atingindo um valor total de CR\$138.003,00

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Seguros.

Na determinação dos prêmios em seguros utilizou-se uma taxa de 2% sobre as inversões em edificações e estoques mínimos, 3% sobre instalações, máquinas, equipamentos e móveis e utensílios. Perfaz um total de CR\$163.823,00

6. Depreciação.

Para o cálculo da depreciação utilizou-se o processo linear com a aplicação de 2% sobre edificações, 10% sobre as instalações, máquinas, equipamentos e móveis e utensílios e 20% sobre o imobilizado em veículos, totalizando um custo de CR\$326.910,00

7. Juros sobre Financiamento e Amortização.

Com um financiamento na ordem de CR\$6.057.443,00 com juros de 6% ao ano, com um ano de carência, teremos um valor de CR\$823.812,00.

8. Eventuais.

Para cobrir a outras despesas oriundas do processo administrativo que não foram especificadas, como correspondências, material de expediente, viagens, hospedagem, impostos fixos, calculou-se uma quantia obtida aplicando-se 5% sobre os custos fixos anuais, excluindo destes, juros e amortização, equivalente a: CR\$127.369,00.

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that proper record-keeping is essential for the integrity of the financial system and for the ability to detect and prevent fraud.

2. The second part of the document outlines the specific requirements for record-keeping, including the need to maintain original documents and to keep copies of all transactions. It also discusses the importance of regular audits and the need to report any discrepancies immediately.

3. The third part of the document discusses the consequences of failing to maintain accurate records, including the potential for legal action and the loss of trust in the financial system. It also discusses the importance of transparency and the need to provide clear and concise information to all stakeholders.

4. The fourth part of the document discusses the role of technology in record-keeping, including the use of electronic databases and the importance of ensuring the security and integrity of digital records. It also discusses the need for regular updates and maintenance of the system.

5. The fifth part of the document discusses the importance of training and education for all staff involved in record-keeping. It emphasizes the need for ongoing training and the importance of ensuring that all staff are up-to-date on the latest regulations and best practices.

6. The sixth part of the document discusses the importance of collaboration and communication between all departments involved in record-keeping. It emphasizes the need for clear lines of responsibility and the importance of sharing information and resources.

7. The seventh part of the document discusses the importance of regular reviews and updates of the record-keeping system. It emphasizes the need to stay current on the latest regulations and to make changes as needed to ensure the system remains effective and efficient.

8. The eighth part of the document discusses the importance of maintaining a strong culture of integrity and ethical behavior. It emphasizes the need for all staff to act with honesty and transparency and to report any wrongdoing immediately.

9. The ninth part of the document discusses the importance of maintaining a strong relationship with external stakeholders, including regulators and the public. It emphasizes the need for transparency and the importance of providing clear and concise information to all stakeholders.

10. The tenth part of the document discusses the importance of maintaining a strong focus on customer service. It emphasizes the need to provide high-quality service to all customers and to ensure that their needs are met in a timely and efficient manner.

D. Custo Variável.

Os custos variáveis totais atingem um despendio global de CR\$7.600.389,00 , correspondendo a CR\$2.107.062,00 , CR\$1.325.061,00 e CR\$4.108.266 aos custos variáveis para produção de banana passa, doce em calda e farinha de banana respectivamente, oriundos dos seguintes ítems:

1. Mão-de-Obra Variável.

A mão-de-obra variável ocupada diretamente na produção totaliza em 30 servidores, sendo 3 especializados, 15 semi-especializados e 12 não especializados, que perceberão salários totais anuais de CR\$592.014,00,

2. Encargos Sociais e Trabalhistas.

Para determinação dessa rubrica, adotou-se o mesmo procedimento utilizado para o cálculo dos encargos sociais e trabalhistas da mão-de-obra fixa. Atingiram um dispendio de CR\$263.833,00 , correspondendo a 45,85% dos salários pagos a mão-de-obra variável.

3. Insumos Básicos.

Considerou-se como insumos básicos a matéria-prima os materiais secundários e os materiais de embalagens que orçam em CR\$4.537.838,00 anualmente, sendo CR\$2.530.500,00 , CR\$132.764,00 e CR\$1.864.554,00 correspondendo respectivamente aos gastos dos materiais supra citados.

4. Outros Insumos.

Para o cálculo deste ítem, considerou-se os materiais e serviços que não entraram diretamente no produto, ou seja, energia elétrica, combustível etc., que totalizam um custo anual de CR\$208.612,00, correspondendo a CR\$9.372,00 , CR\$12.240,00, CR\$187.000,00 a gastos com energia elétrica, óleo diesel e óleo BPF, respectivamente.

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that this is crucial for the company's financial health and for providing reliable information to stakeholders.

2. The second part of the document outlines the specific procedures for recording transactions. It details the steps from identifying a transaction to entering it into the accounting system, ensuring that all necessary details are captured.

3. The third part of the document discusses the role of the accounting department in monitoring and controlling the company's financial performance. It highlights the importance of regular reviews and reporting to management.

4. The fourth part of the document addresses the challenges of maintaining accurate records in a complex business environment. It offers strategies for overcoming these challenges, such as implementing robust internal controls and using technology to streamline the process.

5. The fifth part of the document concludes by summarizing the key points discussed and reiterating the importance of accurate record-keeping for the company's long-term success. It encourages all employees to take responsibility for their role in maintaining the integrity of the company's financial data.

6. The final part of the document provides a list of resources and references for further information on accounting practices and financial management.

5. Descontos de Duplicata.

As políticas de venda e financeira que serão adotadas pela empresa, fixam em 90% o faturamento das vendas a prazo, sendo este período médio de 2 meses. Os títulos emitidos para desconto na rede bancária serão de 50%, ficando o restante para serem enviados para simples cobrança. Para o cálculo deste ítem, tomou-se como base a taxa de juros de 2,5% ao mês incluindo impostos sobre operação financeira (isof), importando os juros em CR\$266.040,00.

6. Serviços Bancários.

50% dos títulos emitidos serão levados para cobrança simples, cujos serviços foram calculados com uma taxa de 1% numa despesa de 53.208 anualmente.

7. Impostos Indiretos.

Como o decreto 70.435/72 isent o IPI sobre a fabricação desses produtos, calculou-se somente o ICM, que atingiu um valor de recolhimento líquido de CR\$702.039,00 após obter o crédito no valor de CR\$669.545,00 do débito bruto no valor de CR\$1.361.578,00.

8. Comissões sobre as Vendas.

Estimou-se um percentual de 3,5% sobre o faturamento para custear as despesas de comissões de vendas, orçando em um custo CR\$413.840,00.

9. Programa de Integração Social (PIS).

De acordo com a legislação em vigor, a empresa receberá 0,75% do seu faturamento a esse programa que contará com um dispendio de CR\$82.822,00 anual.

10. Programa e Publicidade.

As despesas para esses ítems, foram calculados em 1% do faturamento previsto, perfazendo um custo de CR\$118.240,00

11. Eventuais.

Estabeleceu-se 5% dos demais custos variáveis, para cobrir despesas não previstas, correspondendo a um custo anual de CR\$361.923,00.

A Seguir, mostraremos os quadros pertencentes a estrutura dos custos totais gerais e por produto, quando a empresa' tiver em pleno funcionamento.

... ..

... ..

... ..
... ..
... ..
... ..
... ..

ESTRUTURA DOS CUSTOS TOTAIS ANUAIS
VALOR CR\$ 1,00

ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA QUADROS Nºs	VALOR TOTAL
1. Custos Fixos		3.498.553
Mão-de-Obra Fixa	26	1.228.552
Complementação salarial da Diretoria		132.000
Encargos Sociais e Trab.	27	558.084
Manutenção e Conservação	28	138.003
Seguros	29	163.823
Depreciação	30	326.910
Juros s/Financiamento e Amortizações	26	823.812
Eventuais	27	127.369
2. Custos Variáveis		7.600.389
Mão-de-Obra variável	31	592.014
Encargos Sociais e Trab.	32	263.833
Matéria-Prima	33	2.530.500
Material Secundário	33	132.764
Material de Embalagem	33	1.874.554
Outros Insumos	34	208.612
Desconto de Duplicata	35	266.040
Serviço Bancário	28	53.208
Impostos Indiretos	36	702.039
Comissões s/ venda	29	413.840
Programa de Integração Social	30	82.822
Propaganda e Publicidade	31	118.240
Eventuais	32	361.923
3. Custos Totais (1+2)		11.098.942

Nota: (1) Financiamento prazo 10 anos, juros 6% a.a, sendo CRC= 0,136. (2) 5% sobre os custos fixos, excluindo' juros e amortizações. (3) 1% sobre duplicatas não descontadas. (4) 3,5% sobre o faturamento. (5) 0,75% sobre o faturamento. (6) 1% sobre o faturamento. (7) 5% sobre os custos variáveis.

0214
0214

18
08

0214
0214

0214
0214
0214
0214

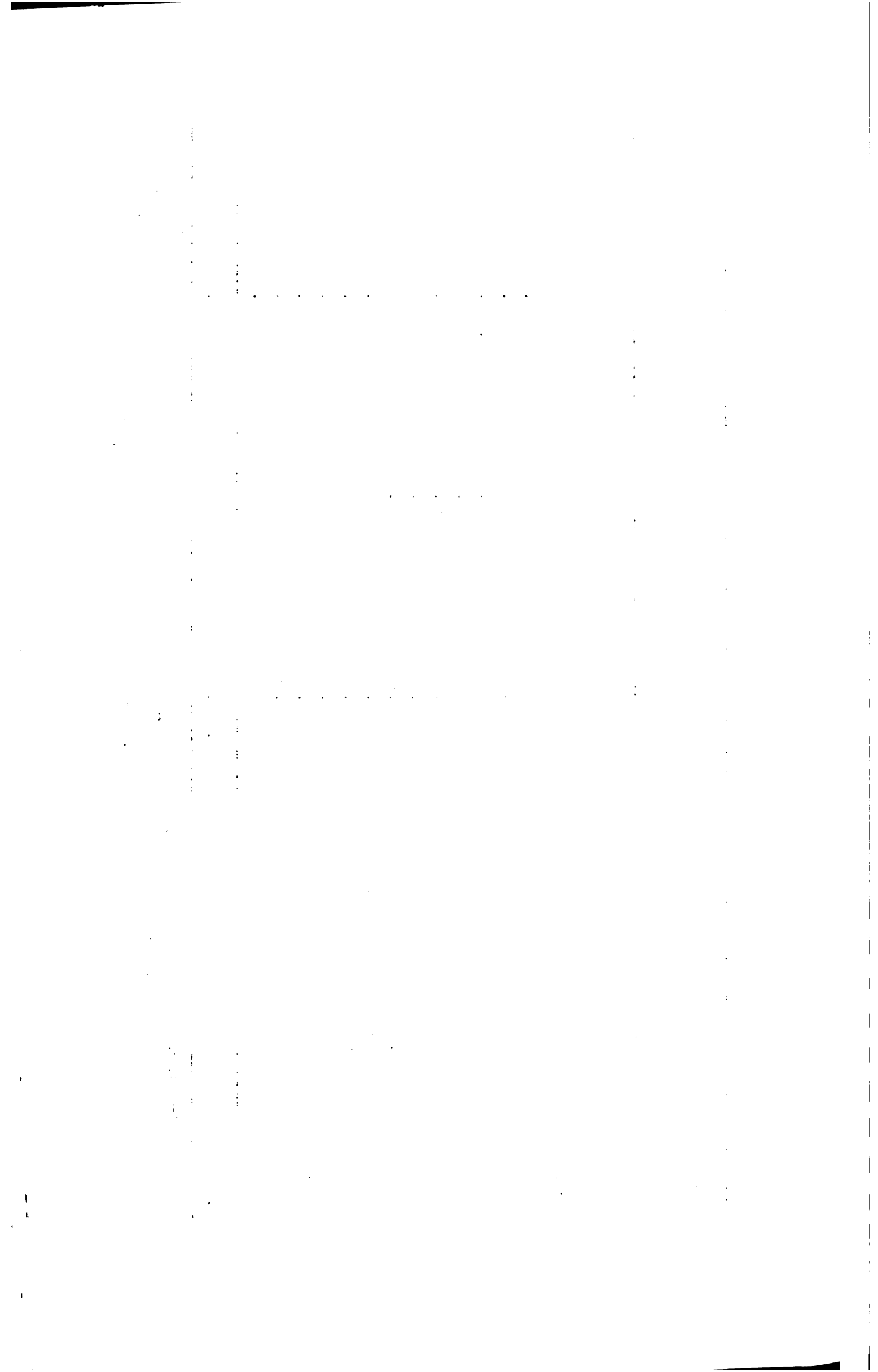
0214
0214
0214
0214

ESTRUTURA DOS CUSTOS POR PRODUTO

VALOR EM CR\$ 1,00

ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA QUADRO N.ºS	BAVANA PASSA VALOR	DOCE EM CALDA VALOR	FARINHA DE BAVANA VALOR
<u>1. Custos Fixos</u>	26	505.717	562.217	2.430.619
<u>2. Custos Variáveis</u>		2.107.062	1.325.061	4.168.266
Mão-de-Obra Variável	37	305.079	157.335	129.600
Encargos Sociais e Trab.	37	135.931	70.109	57.751
Matéria-Prima	38	937.500	175.500	1.417.500
Material Secundário	38	2.003	130.761	-
Material de Embalagem	38	187.900	393.354	1.293.300
Cutros Insumos	38	78.679	62.121	67.812
Desconto de Duplicata	39	61.290	42.750	162.000
Serviço Bancário	27	12.258	8.550	34.400
Imposto Indireto	40	148.154	122.473	431.412
Comissão s/ Venda	28	95.340	66.500	252.000
F I S	29	15.322	13.500	54.000
Propaganda e Publicidade	30	27.240	19.000	72.000
Eventuais	31	100.336	63.098	198.489
<u>3. Custos Totais (1+2)</u>		2.612.779	1.887.278	6.598.885

Notas: 01- Encontrado com rateio de 14,46%, 16,07% e 69,47% respectivamente da receita total em relação a receita de cada produto. 02- 1% sobre duplicatas não descontadas. 03- 3,5% sobre o faturamento. 04- 0,75% sobre o faturamento. 05- 1% sobre o faturamento. 06- 5% sobre os custos variáveis.



CUSTO TOTAL ANUAL DA MÃO-DE-OBRA FIXA
(EM CR9 1,00)

CARGO OU FUNÇÃO	SALARIO MÉDIO MENSAL	PESSOAL OCUPADO			SALARIO TOTAL	
		ESPECIALIZADO	SEMI-ESPECIALIZADO	NÃO ESPECIALIZADO	TOTAL	ANUAL
2. Depto. Industrial	-	04	10	07	21	611.741
Ch.de Divisão de Produção	8.000	1	-	-	1	96.000
Ch.de Divisão de Compras	6.000	1	-	-	1	72.000
Laboratorista	5.000	1	-	-	1	60.000
Mecânico Chefe	4.000	1	-	-	1	48.000
Secretária da Diretoria	2.200	-	1	-	1	26.400
Almoxarife	2.000	-	1	-	1	26.400
Auxiliar de Laboratório	2.000	-	1	-	1	26.400
Encarregado de Armazem	2.000	-	3	-	3	72.000
Auxiliar de Escritório	2.000	-	1	-	1	24.000
Mecânico	2.000	-	2	-	2	48.000
Carpinteiro	2.000	-	1	-	1	24.000
Auxiliar de Mecânico	1.111,20	-	-	2	2	26.669
Carregador	1.111,20	-	-	5	5	66.672
Total (1+2)	-	07	21	15	43	1.228.552

1870

1	100
2	200
3	300
4	400
5	500
6	600
7	700
8	800
9	900
10	1000

1871

1	100
2	200
3	300
4	400
5	500
6	600
7	700
8	800
9	900
10	1000

1872

1	100
2	200
3	300
4	400
5	500
6	600
7	700
8	800
9	900
10	1000

1873

1	100
2	200
3	300
4	400
5	500
6	600
7	700
8	800
9	900
10	1000

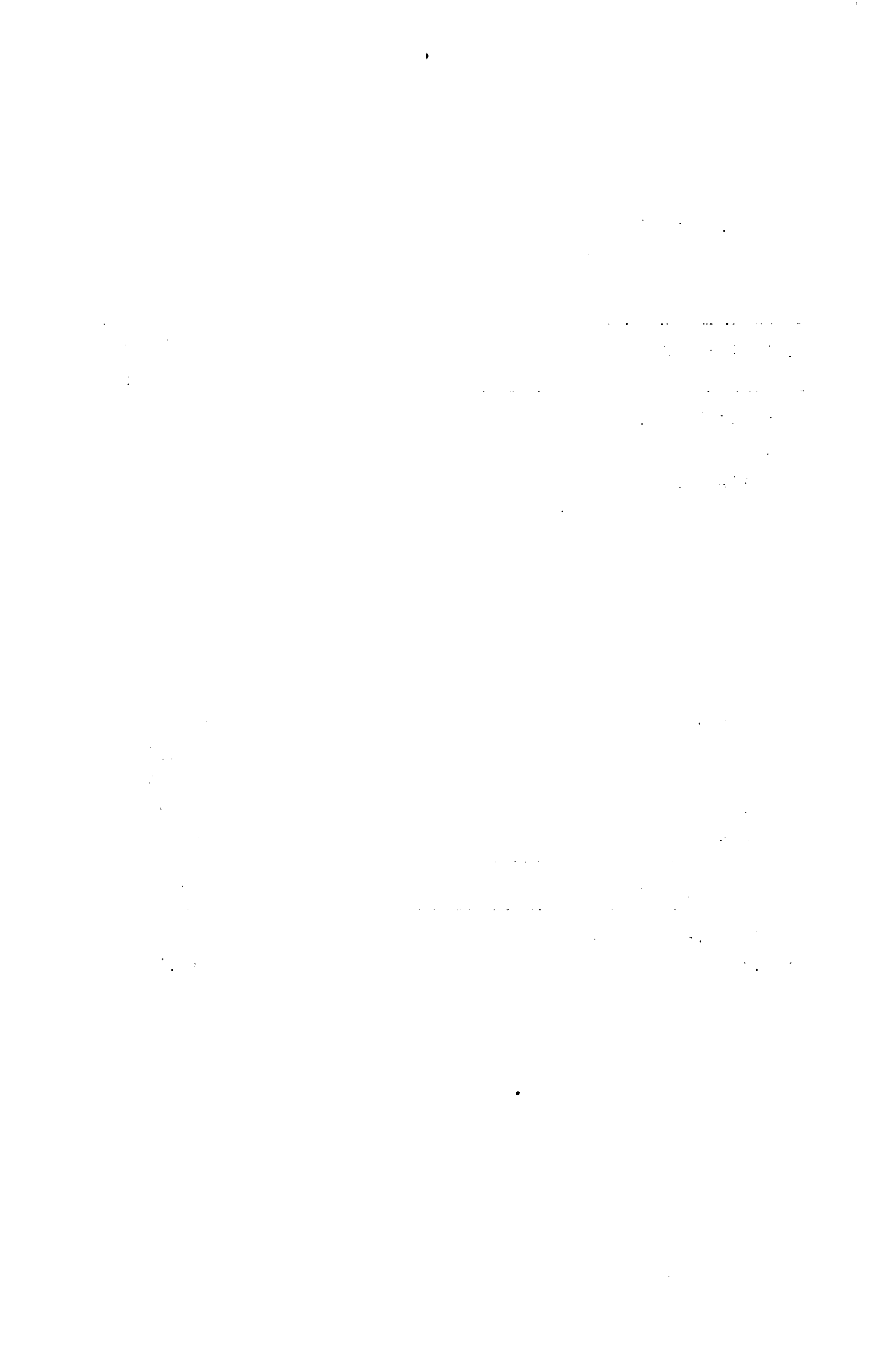
1874

1	100
2	200
3	300
4	400
5	500
6	600
7	700
8	800
9	900
10	1000

Q U A D R O N º 27

ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS-MÃO-DE-OBRA FIXA
(VALOR EM CR\$ 1,00)

ESPECIFICAÇÃO	PERCENTAGEM SOBRE O SALARIO	VALOR TOTAL
1. Contribuições	<u>17,80</u>	<u>211.925</u>
I N P S	8,00	98.284
Salário Família	4,30	52.828
INPS s/ 13º Salário	0,60	614
SESI	1,50	18.428
SENAI	1,00	12.286
FUNRURAL	2,40	29,485
2. Encargos	<u>28,05</u>	<u>335.559</u>
Seguro de Acid.do Trab.	2,50	30.714
13º Salário	8,33	102.338
F G T S	8,00	98.284
FGTS s/ 13º Salário	0,80	819
Aviso Prévio	0,42	5.160
Férias	8,00	98.284
Total (1+2)	45,85	547.524
Complementação Salarial da Diretoria	8,00	10.560



Q U A D R O Nº 28

CUSTO ANUAL DE MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO
(VALOR EM CR\$ 1,00)

ESPECIFICAÇÃO	TAXA DE INCIDÊNCIA	VALOR DA INVERSÃO	CUSTO ANUAL
Edificações	1,5	3.683.200	55.248
Máquinas, Equipamentos Móveis e Utencílios	2,0	1.462.256	29.245
Veículos	10,0	535.100	53.510
Total	-	-	138.003

Q U A D R O Nº 29

CUSTO ANUAL DE SEGUROS
(VALOR EM CR\$ 1,00)

ESPECIFICAÇÃO	PREMIO MÉ- DIO ANUAL	VALOR DA INVERSÃO	CUSTO ANUAL DE SEGUROS
Edificações	2,0	3.683.200	73.664
Máquinas, Equipamentos, Móveis e Utencílios	3,0	1.462.256	43.868
Veículos	7,0	535.100	37.457
Estoques Mínimos	2,0	441.720	8.834
Total	-	-	163.823

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. This is essential for ensuring the integrity of the financial statements and for providing a clear audit trail. The records should be kept up-to-date and should be easily accessible to all relevant parties.

2. The second part of the document outlines the procedures for conducting a regular audit of the records. This involves a systematic review of the records to identify any discrepancies or errors. The audit should be conducted by an independent party to ensure objectivity and fairness.

3. The third part of the document describes the process of reconciling the records with the actual transactions. This involves comparing the recorded amounts with the actual amounts to ensure that they match. Any differences should be investigated and explained.

4. The fourth part of the document discusses the importance of maintaining proper documentation for all transactions. This includes keeping receipts, invoices, and other supporting documents. These documents are essential for proving the accuracy of the records and for resolving any disputes.

5. The fifth part of the document outlines the responsibilities of the management and the board of directors in ensuring the accuracy and integrity of the financial records. They should establish a strong internal control system and ensure that all transactions are properly recorded and documented.

Q U A D R O N º 30

CÁLCULO DE DEPRECIAÇÃO DAS INVERSÕES
(VALOR EM CR\$ 1,00)

ESPECIFICAÇÃO	TAXA ANUAL DE DEPRECIAÇÃO	VIDA ÚTIL	VALOR DA INVERSÃO	CUSTO ANUAL DE DEPRECIAÇÃO
Edificações	2,0	50	3.683.200	73.664
Máquinas, Equipamentos Móveis e Utencílios	10,0	10	1.462.256	146.226
Veículos	20,0	05	535.100	107.020
Total	-	-	-	326.910

1944

1945

1946

1947

1948

1949

1950

1951

1952

1953

1954

1955

1956

1957

1958

1959

1960

1961

1962

1963

1964

1965

1966

1967

1968

1969

1970

1971

1972

1973

1974

1975

1976

1977

1978

1979

1980

1981

1982

1983

1984

1985

1986

1987

1988

1989

1990

1991

1992

1993

1994

1995

1996

1997

1998

1999

2000

2001

2002

2003

2004

2005

2006

2007

2008

2009

2010

2011

2012

2013

2014

2015

2016

2017

2018

2019

2020

2021

2022

2023

2024

2025

Q U A D R O N.º 31
CUSTO ANUAL DE MÃO-DE-OBRA VARIÁVEL
(VALOR EM CR\$ 1,00)

ESPECIFICAÇÃO ATIVIDADE/FUNÇÃO	SALÁRIO MÉDIO MENSAL EM CR\$ 1,00	PESSOAL OCUPADO				SALÁRIO TOTAL ANUAL
		ESPECIA- LIZADO	SEMI-ESPE- CIALIZADO	NÃO ESPE- CIALIZADO	TOTAL	
1. Setor de Preparação e Elaboração		2	6	12	20	361.614
Recepção e Pesagem	1.111,20	-	-	1	1	13.335
Alimentação Esteira Rolante	1.111,20	-	-	2	2	26.669
Descasque	1.111,20	-	-	6	6	80.000
Costra-Mestre	3.000,00	1	-	.	1	36.000
Transporte de Banana	1.111,20	-	-	1	1	13.335
Colocação Banana Passa Tab.	1.111,20	-	-	2	2	26.669
Transportagem do Taboleiro	1.800,00	-	1	-	1	21.600
Viragem do Taboleiro	1.800,00	-	1	-	1	21.600
Retirada do Taboleiro	1.800,00	-	1	-	1	21.600
Controle de Secagem	3.000,00	1	-	-	1	36.000
Secagem	1.800,00	-	2	-	2	43.200
Moagem	1.800,00	-	1	-	1	21.600

Continua.

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that proper record-keeping is essential for the integrity of the financial system and for the ability to detect and prevent fraud.

2. The second part of the document outlines the specific requirements for record-keeping, including the need to maintain original documents and to keep copies of all transactions. It also discusses the importance of ensuring that records are accessible and up-to-date.

3. The third part of the document discusses the role of the auditor in verifying the accuracy of the records. It emphasizes that the auditor must exercise due diligence and must be able to trace all transactions back to their source.

4. The fourth part of the document discusses the consequences of failing to maintain accurate records. It notes that this can lead to the loss of valuable information and can result in the imposition of penalties.

5. The fifth part of the document discusses the importance of training and education in ensuring that all personnel involved in the financial system are aware of their responsibilities and are equipped with the necessary skills to perform their duties.

6. The sixth part of the document discusses the importance of internal controls in preventing fraud and ensuring the accuracy of the financial statements. It notes that internal controls should be designed to minimize the risk of error and to ensure that all transactions are properly authorized and recorded.

7. The seventh part of the document discusses the importance of external audits in providing an independent assessment of the financial statements. It notes that external audits are essential for the credibility of the financial system and for the confidence of investors and other stakeholders.

8. The eighth part of the document discusses the importance of transparency and disclosure in the financial system. It notes that transparency is essential for the ability to detect and prevent fraud and for the ability to hold those responsible for the financial system accountable.

9. The ninth part of the document discusses the importance of the legal framework in ensuring the integrity of the financial system. It notes that the legal framework should be designed to provide a clear and consistent set of rules and regulations that govern the financial system.

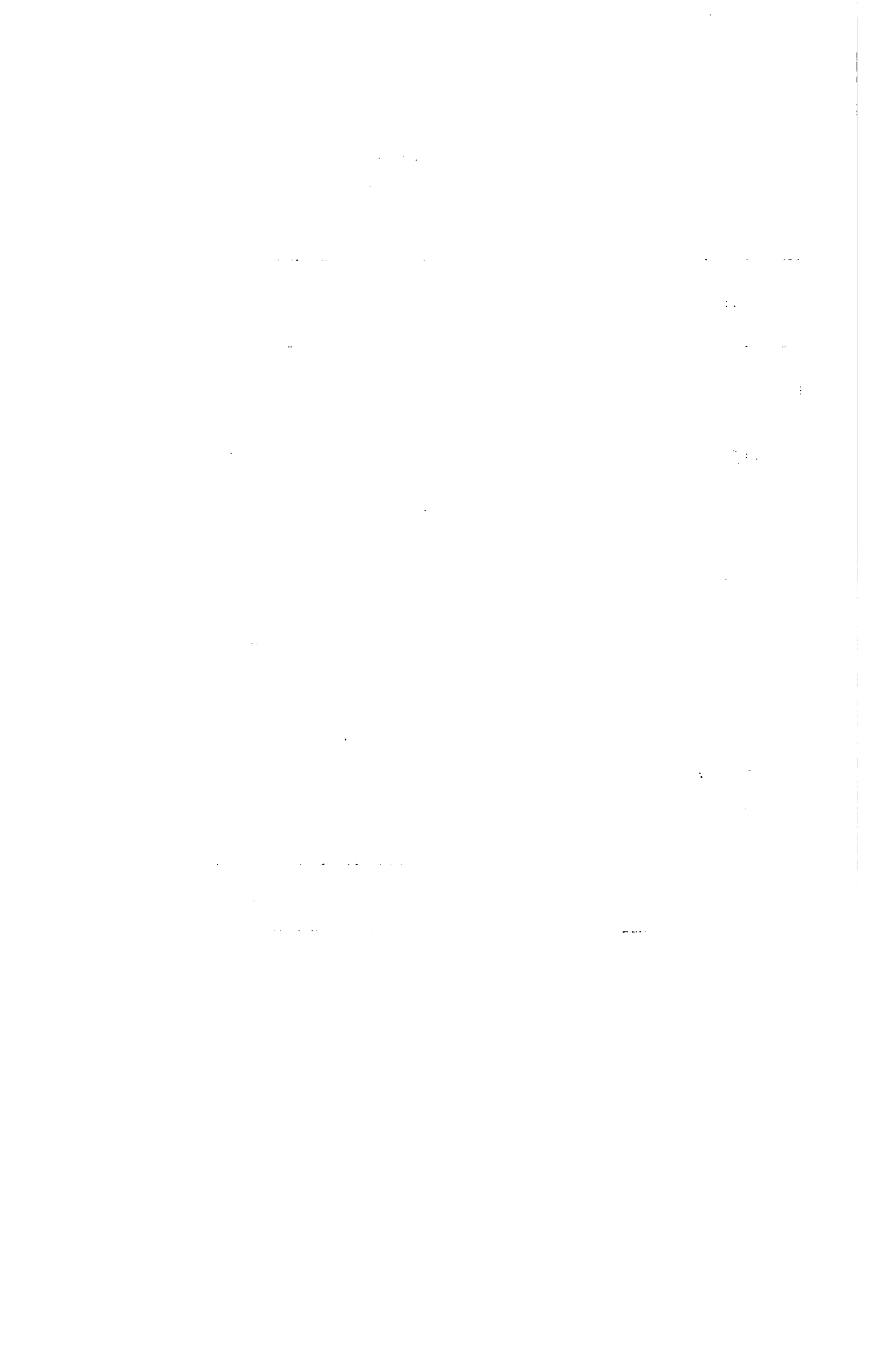
10. The tenth part of the document discusses the importance of the role of the government in ensuring the integrity of the financial system. It notes that the government has a responsibility to ensure that the financial system is fair, efficient, and transparent.

Q U A D R O Nº 31
CUSTO ANUAL DE MÃO-DE-OBRA VARIÁVEL
(VALOR EM CR\$ 1,00)

ESPECIFICAÇÃO ATIVIDADE/FUNÇÃO	SALÁRIO MÉDIO MENSAL EM CR\$ 1,00	PESSOAL OCUPADO			SALÁRIO TOTAL ANUAL
		ESPECIALIZADO	SEMI-ESPECIALIZADO	NÃO ESPECIALIZADO	
		1	9	10	
2. Setor de Acabamento e Embalagem					
Tratamento Térmico	3.000,00	1	-	1	36.000
Enchedor	1.800,00	-	3	3	64.800
Criagem	1.800,00	-	2	2	43.200
Rotulagem	1.800,00	-	1	1	21.600
Embalagem	1.800,00	-	3	3	64.800
Total (1+2)		3	15	12	592.014

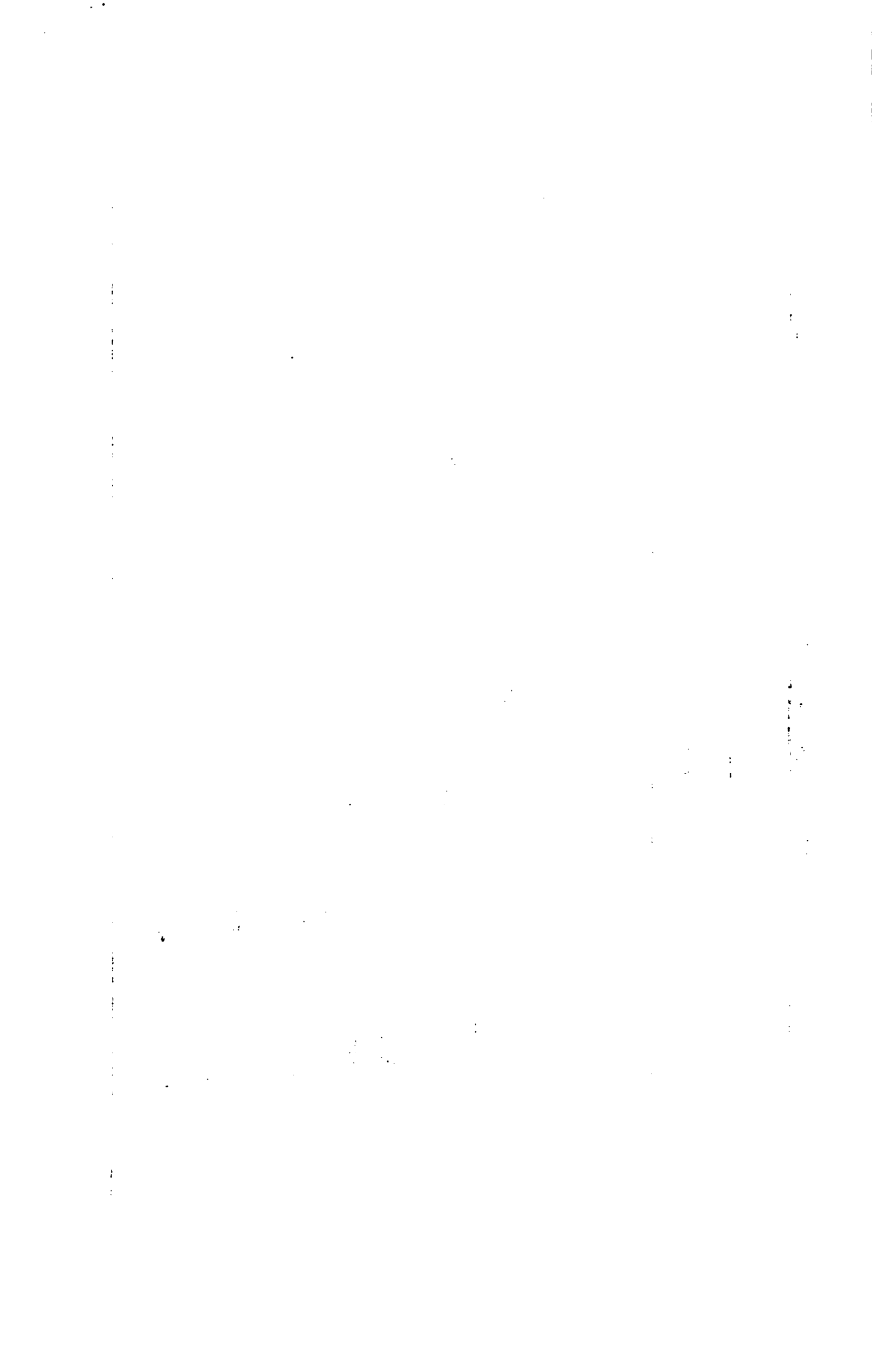
Q U A D R O Nº 32
ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS-MÃO-DE-OBRA VARIÁVEL
(VALOR EM CR\$ 1,00)

ESPECIFICAÇÃO	PERCENTUAL SOBRE O SA LÁRIO	VALOR TOTAL
1. Contribuições	<u>17,80</u>	<u>102.121</u>
I N P S	8,00	47.361
Salário Família	4,30	25.456
INPS S/,13º Salário	0,60	297
S E S I	1,50	8.880
SENAI	1,00	5.919
FUNRURAL	2,40	14.208
2. Encargos	<u>28,05</u>	<u>161.712</u>
Seguros de acidentes do Trabalho	2,50	14.800
13º Salário	8,33	49.310
F G T S	8,00	47.361
FGTS s/ 13º Salário	0,80	394
Aviso Prévio	0,42	2.486
Férias	8,00	47.361
Total (1+2)	45,85	263.833



CUSTO COM AQUISIÇÃO DE MATERIA-PRIMA - MATERIAL SECUNDÁRIO E MATERIAL DE EMBALAGEM

E S P E C I F I C A Ç Ã O	PROCEDENCIA	UNIDADE	VALOR		VALOR TOTAL ANUAL
			UNITÁRIO CR\$	QUANTIDADE TOTAL	
1. Matéria-Prima - Banana	Local	t	1.875,00	1.349,6	2.530.500
2. <u>Matéria Secundária</u>					<u>132.764</u>
Enxofre	Pç.de Fortaleza	Kg	4,50	445	2.003
Açúcar	Redenção	Kg	5,00	18.000	90.000
Ácido Cítrico	Pç.de Fortaleza	kg	452,90	90	40.761
3. <u>Matériaiais de Embalagem</u>					<u>1.874.554</u>
- Saco plástico p/250 gr.	Pç.de Fortaleza	Um	0,40	300.000	120.000
Caixa de papelão p/40 sacos	Pç.de Recife	Uma	4,00	7.500	30.000
Fita Adesiva 32mm x 55mm	Pç.de Fortaleza	M	0,82	155.120	127.444
Vidro Completo (900 ml)	Pç.de Fortaleza	Um	3,00	100.800	302.400
Cx.de papelão p/12 vidros	Pç. de Recife	Uma	5,00	8.550	42.750
Rótulos	Pç. de Fortaleza	Um	0,20	100.800	20.160
Lata para 500 g.	Pç.de Fortaleza	Uma	3,82	300.000	1.146.000
Qx. de papelão p/24 latas	Pç. de Recife	Uma	5,50	15.600	85.800
T O T A L.	Pç. de Recife				4.537.818

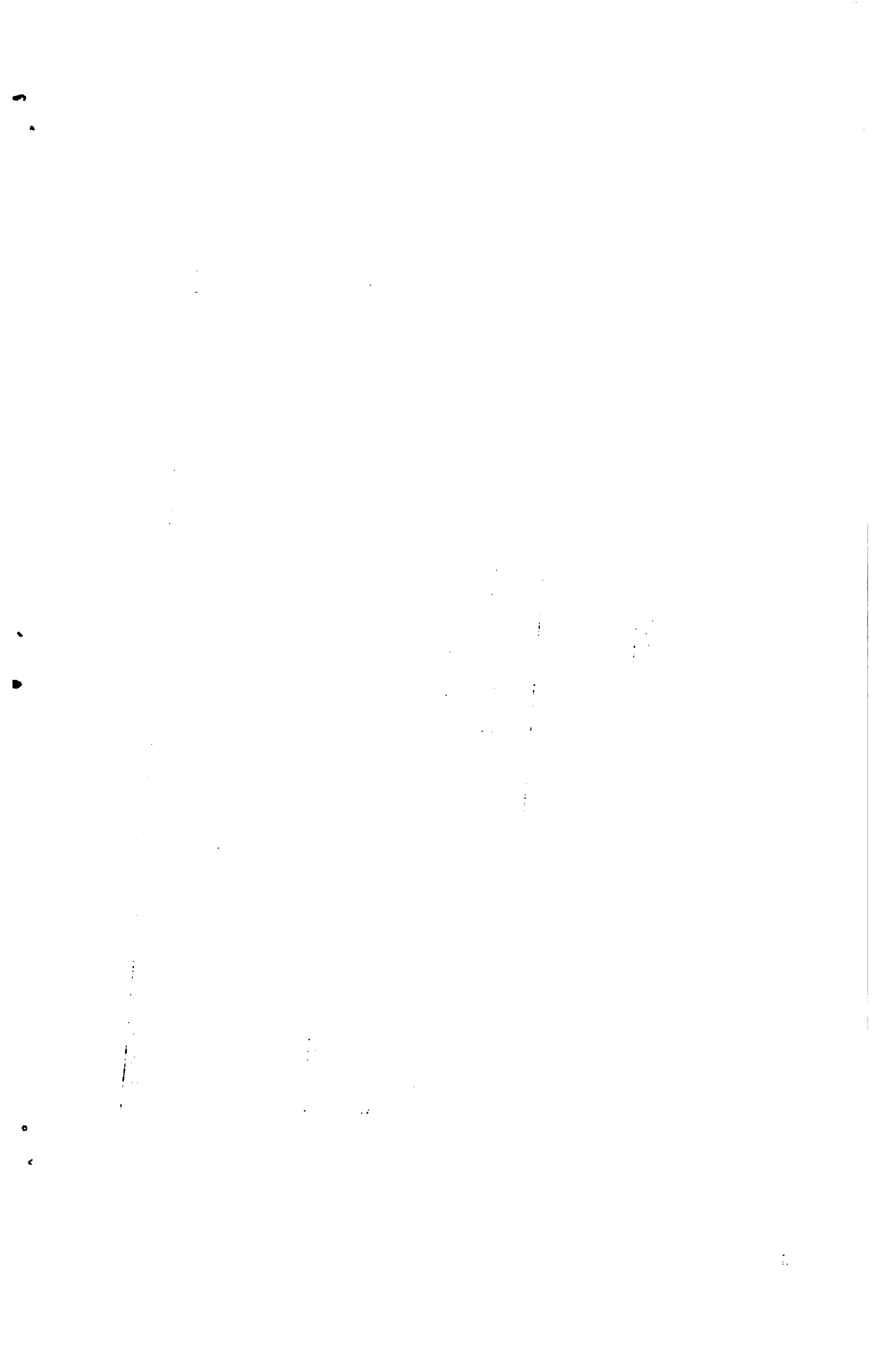


Q U A D R O N.º 34

CUSTO ANUAL DE OUTROS INSUMOS

(EM CR\$1,00)

ESPECIFICAÇÃO	FORNECEDOR	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
Energia Elétrica	COELCE	KW/h	0,1858	50.438	9.372
Óleo Diesel	PETROBRAS	l	4,00	3.060	12.240
Óleo B P F		t	4.000,00	46,75	137.000
Água	PRÓPRIA	m ³		72	-
T O T A L					200.612



Q U A D R O Nº35

CUSTO COM JUROS SOBRE DESCONTO DE DUPLICATA.

(EM CR\$1,00)

<u>E S P E C I F I C A Ç Ã O</u>	<u>VALOR TOTAL.</u>
Faturamento Total	11.824.000
Faturamento a Prazo (90%)	10.641.600
Percentagem de título descontado (50%)	-
Valor dos Títulos Descontados Atualmente	5.320.800
Prazo Médio de Vendas (2 meses)	
Taxa mensal de Juros	
Inclusive ISOF (2,5%)	-
Juros Devidos.	266.040

CONFIDENTIAL

Q U A D R O N° 36

CUSTO ANUAIS COM IMPOSTOS INDIRETOS ICM.

D I S C R I M I N A Ç Ã O.	ALICOTA %	VALOR TOTAL
1. <u>DÉBITO</u>		<u>1.371.584</u>
- Vendas no Estado do Ceará (15%)	15	266.040
Vendas fora do Estado (85%)	11	1.105.544
2. <u>CRÉDITO.</u>		<u>669.545</u>
- Matérias-Primas	15	379.500
Materiais Secundários	11	14.604
Materiais de Embalagem - Ceará	15	258.001
Materiais de Embalagem -Fora Ceará	11	17.440
3. Líquido a Recolher (1-2)	-	702.039

1. The first part of the document is a list of names and addresses of the members of the committee.

2. The second part of the document is a list of names and addresses of the members of the committee.

3. The third part of the document is a list of names and addresses of the members of the committee.

4. The fourth part of the document is a list of names and addresses of the members of the committee.

5. The fifth part of the document is a list of names and addresses of the members of the committee.

6. The sixth part of the document is a list of names and addresses of the members of the committee.

7. The seventh part of the document is a list of names and addresses of the members of the committee.

8. The eighth part of the document is a list of names and addresses of the members of the committee.

9. The ninth part of the document is a list of names and addresses of the members of the committee.

10. The tenth part of the document is a list of names and addresses of the members of the committee.

11. The eleventh part of the document is a list of names and addresses of the members of the committee.

12. The twelfth part of the document is a list of names and addresses of the members of the committee.

13. The thirteenth part of the document is a list of names and addresses of the members of the committee.

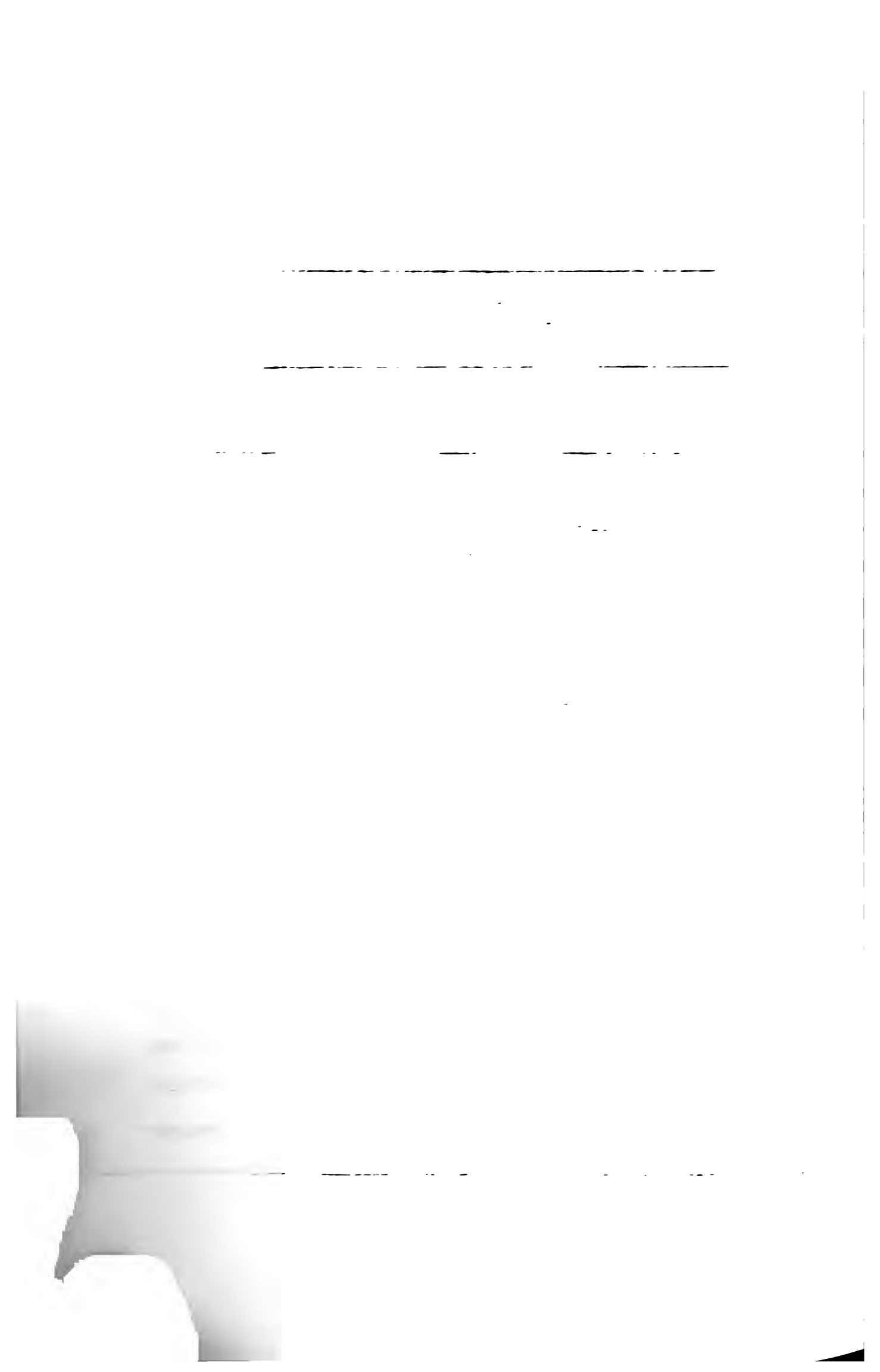
Q U A D R O Nº 37

**CUSTO ANUAL DE MÃO-DE-OBRA VARIÁVEL E ENCARGOS
SOCIAIS POR PRODUTO.**

EM (CR\$1,00)

ESPECIFICAÇÃO.	SALÁRIO MENSAL.	BANANA	PASSA
		QUANTIDADE	VALOR TOTAL
- MÃO DE OBRA VARIÁVEL			
- Especializada	3.000	2	72.000
Semi-Especializada	1.800	4	86.400
Não Especializada	1.111,20	11	146.679
Sub - Total (1)	-		305.079
CONTRIBUIÇÕES E ENCARGOS			
	Percent.s/sal.		
INPS	8,00	-	24.406
Salário Família	4,30	-	13.115
INPS S/13º Salário	0,60	-	153
SESI	1,50	-	4.576
SENAI	1,00	-	3.050
FUNRURAL	2,40	-	7.322
Seg.Acidente Trabalho	2,50	-	7.627
13º SALÁRIO	8,33	-	25.413
Fundo de Garantia	8,00	-	24.406
Fundo de Garant./13º Sal.	0,80	-	203
Aviso Prévio	0,42	-	1.280
Férias	8,00	-	24.406
Sub Total - (2)	45,85	-	135.961
T O T A L (1 + 2)	-	-	441.040

Continua



Q U A D R O Nº 37

CUSTO ANUAL DE MÃO-DE-OBRA VARIÁVEL E ENCARGOS
SOCIAIS POR PRODUTO.

(EM CR\$1,00)

(Continuação)

ESPECIFICAÇÃO	SALÁRIO MENSAL.	BANANA EM CALDA	
		QUANTIDADE	VALOR TOTAL
MÃO DE OBRA VARIÁVEL			
- Especializada	3.000	1	36.000
Semi-Especializada	1.800	5	108.000
Não Especializada	1.111,20	1	13.335
Sub Total (1)	-	-	157.335
Contribuições e Encargos			
	Percent.s/sal.		
INPS	8,00	-	12.587
Salário Família	4,30	-	6.765
INPS s/13º salário	0,60	-	79
SESI	1,50	-	2.360
SENAI	1,00	-	1.573
FUNRURAL	2,40	-	3.776
Seg. Acidente Trabalho	2,50	-	3.933
13º salário	8,33	-	13.106
Fundo de Garantia	8,00	-	12.587
F.Garantia/13º salário	0,80	-	105
Aviso Prévio	0,42	-	661
Férias	8,00	-	12.587
Sub Total (2)	45,85	-	70.119
T O T A L (1 + 2)	-	-	227.454

C o n t i n u a

1

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Q U A D R O N° 37

CUSTO ANUAL DE MÃO-DE-OBRA VARIÁVEL E ENCARGOS

SOCIAIS POR PRODUTOS.

(EM CR\$1,00)

(Continuação).

ESPECIFICAÇÃO.	SALÁRIO MENSAL.	FARINHA DE BANANA	
		QUANTIDADE.	VALOR TOTAL
- MÃO DE OBRA VARIÁVEL			
- Especializada	3.000	-	-
Semi Especializada	1.800	6	129.600
Não Especializada	1.111,20	-	-
Sub. Total (1)	-	-	129.600
Contribuições e Encargos Percent.s/Sal.			
INPS	8,00	-	10.368
Salário Família	4,30	-	5.578
INPS S/13º Salario	0,60	-	65
SESI	1,50	-	1.944
SENAI	1,00	-	1.296
FUNRURAL	2,40	-	3.110
Seg.Acidente Trabalho	2,50	-	3.240
13º Salário	8,33	-	10.791
Fundo de Garantia	8,00	-	10.368
Fundo de Garant./13º Sal.	0,80	-	86
Aviso Prévio	0,42	-	544
Férias	8,00	-	10.368
Sub Total (2)	45,85	-	57.753
T O T A L (1 + 2)			187.353

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes that proper record-keeping is essential for transparency and accountability, particularly in financial reporting and compliance with regulatory requirements. The text notes that incomplete or inconsistent records can lead to misunderstandings, disputes, and potential legal consequences.

2. The second part of the document outlines the various methods and tools used to collect, store, and analyze data. It highlights the significance of choosing appropriate data management systems that can handle large volumes of information efficiently. The document also discusses the importance of data security and privacy, ensuring that sensitive information is protected from unauthorized access and breaches.

3. The third part of the document focuses on the application of data analysis techniques to derive meaningful insights from the collected information. It describes how statistical methods and data visualization tools can be used to identify trends, patterns, and anomalies. The text stresses that effective data analysis is crucial for making informed decisions and optimizing organizational performance.

4. The final part of the document provides a summary of the key points discussed and offers recommendations for best practices in data management and analysis. It encourages organizations to adopt a proactive approach to data governance, regularly reviewing and updating their data management policies and procedures to stay current with evolving technologies and regulations.

Q U A D R O N º 38
CUSTOS COM AQUISIÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA, MATERIAIS SECUNDÁRIOS
MATERIAIS DE EMBALAGEM E OUTROS INSUMOS, POR PRODUTO
(VALOR EM CR\$ 1,00)

ESPECIFICAÇÃO	UNID.	VALOR UNITÁRIO	BANANA PASSA	
			QUANTIDADE	VALOR TOTAL
1. <u>Matéria-Prima</u>		-	-	937.500
Banana	t	1.875,00	500	937.500
2. <u>Materiais Secundários</u>		-	-	2.003
Enxofre	kg	4,50	445	2.003
Açucar	kg	5,00	-	-
Ácido Cítrico	kg	452,90	-	-
3. <u>Materiais de Embalagem</u>		-	-	187.900
Saco Plástico p/250g	UM	0,40	300.000	120.000
Cx.de Papelão p/40 sac.	UMA	4,00	7.500	30.000
Fita Adesiva 32mmx55m	M	0,82	46.220	37.900
Vdo.Completo p/1000ml	UM	3,00	-	-
Cx.Papelão p/12 vidros	UMA	5,00	-	-
Rótulos	UM	0,20	-	-
Lata p/500g	UMA	3,82	-	-
Cx.Papelão p/24 latas	UMA	5,50	-	-
4. <u>Outros Insumos</u>		-	-	78.679
Energia Elétrica	kw/h	0,1858	6.668	1.239
Óleo Diesel	l	4,0	1.110	4.440
Óleo B P F	t	4.000,00	18,25	73.000
Água	m ³	-	-	-
Total (1+2+3+4)	-	-	-	1.206.082

Continua.

Q U A D R O Nº 38
 CUSTOS COM AQUISIÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA, MATERIAIS SECUNDÁRIOS
 MATERIAIS DE EMBALAGEM E OUTROS INSUMOS, POR PRODUTO
 (VALOR EM CR\$ 1,00)

ESPECIFICAÇÃO	UNID.	VALOR UNITÁRIO	BANANA EM CALDA	
			QUANTIDADE	VALOR TOTAL
1. <u>Matéria-Prima</u>		-	-	<u>175.500</u>
Banana	t	1.875,00	93,6	175.500
2. <u>Materiais Secundários</u>		-	-	<u>130.761</u>
Enxofre	kg	4,50	-	-
Açucar	kg	5,00	18.000	90.000
Áciso Cítrico	kg	452,90	90	40.761
3. <u>Materiais de Embalagem</u>		-	-	<u>393.354</u>
Saco Plástico p/250g	UM	0,40	-	-
Cx.Papelão p/40 sacos	UMA	4,00	-	-
Fita Adesiva 32mmx55m	m	0,82	34.200	28.044
Vdo.Completo p/1000 ml	UM	3,00	100.800	302.400
Cx.Papelão p/12 vidros	UMA	5,00	8.550	42.750
Rótulos	UM	0,20	100.800	20.160
Lata p/500g	UMA	3,82	-	-
Cx.Papelão p/24 latas	UMA	5,50	-	-
4. <u>Outros Insumos</u>		-	-	<u>62.121</u>
Energia Elétrica	kw/h	0,1858	34.020	6.321
Óleo Diesel	l	4,00	450	1.800
Óleo B P F	t	4.000,00	13,5	54.000
Água própria	m ³	-	-	-
Total (1+2+3+4)	-	-	-	<u>761.736</u>

Continua

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

1911

Q U A D R O Nº 38
CUSTOS COM AQUISIÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA, MATERIAIS SECUNDÁRIOS,
MATERIAIS DE EMBALAGEM E OUTROS INSUMOS, POR PRODUTO
(VALOR EM CR\$ 1,00)

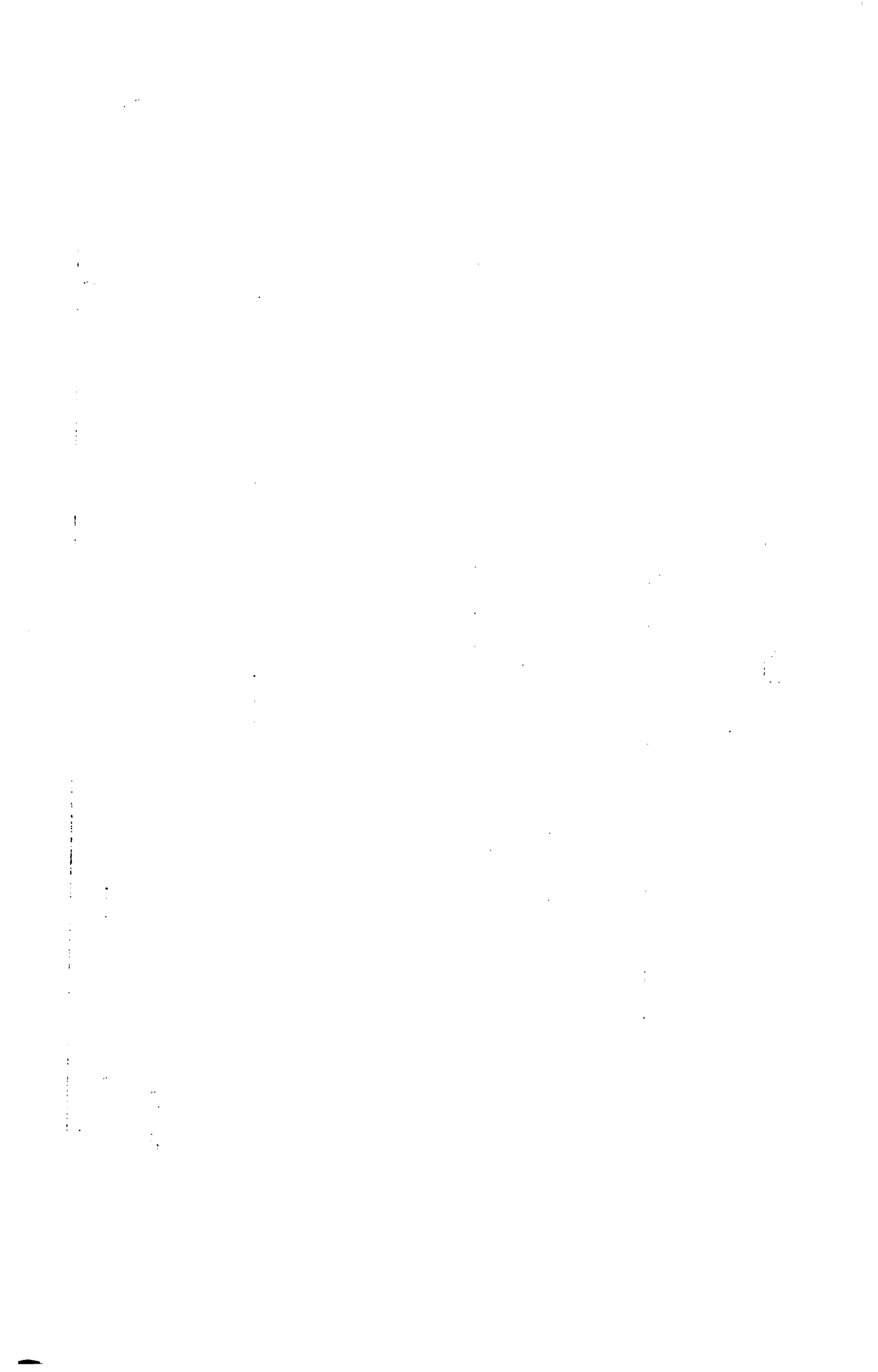
ESPECIFICAÇÃO	UNID.	VALOR UNITÁRIO	FARINHA DE BANANA	
			QUANTIDADE	VALOR TOTAL
1. <u>Matéria-Prima</u>	-	-		1.417.500
Banana	t	1.875,00	756	1.417.500
2. <u>Materiais Secundários</u>		-	-	-
Enxofre	kg	4,50	-	-
Açucar	kg	5,00	-	-
Ácido Cítrico	kg	452,90	-	-
3. <u>Materiais de Embalagem</u>		-	-	1.293.300
Saco Plástico p/250g	UM	0,40	-	-
Cx.Papelão p/40 sacos	UMA	4,00	-	-
Fita Adesiva 32mmx55m	m	0,82	75.000	61.500
Vdo.Completo p/1000 ml	UM	3,00	-	-
Cx.Papelão p/12 vidros	UMA	5,00	-	-
Rótulos	UM	0,20	-	-
Lata p/500g	UMA	3,82	300.000	1.146.000
Cx.Papelão p/24 latas	UMA	5,50	15.600	85.800
4. <u>Outros Insumos</u>		-	-	67.812
Energia Elétrica	kw/h	0,1858	9.750	1.812
Óleo Diesel	l	4,00	1.500	6.000
Óleo BPF	t	4.000,00	15	60.000
Água	m ³	-	-	-
Total (1+2+3+4)	-	-	-	2.778.612

INDUSTRIALIZAÇÃO DE BANANA NA MICRO-REGIÃO DE BATURITÉ.

CUSTOS ANUAIS COM JUROS SOBRE DESCONTO DE DUPLICATA P/PRODUTO.

(EM CR\$1,00)

E S P E C I F I C A Ç Ã O	BANANA PASSÁ		BANANA EM CALDA		FARINHA DE BANANA	
	V A L O R	V A L O R	V A L O R	V A L O R	V A L O R	V A L O R
Faturamento Total	2.724.000	1.900.000	1.900.000	7.200.000		
Faturamento a Prazo (90%)	2.451.600	1.710.000	1.710.000	6.480.000		
Percentagem de Título Descontado 50%	-	-	-	-		
Valor dos Títulos descontados anualmente	1.225.800	855.000	855.000	3.240.000		
Prazo Médio de Vendas (2meses)	-	-	-	-		
Taxa Mensal de Juros Inclusive Isof(2,5%)	-	-	-	-		
Taxa Mensal de Juros inclusive Isof(2,5%)						
Juros Devidos	61.290	42.750	42.750	162.300		



CUSTOS ANUAIS COM IMPOSTOS INDIRETOS - ICM - POR PRODUTO

(EM CR\$1,00)

<u>D I S C R I M I N A Ç Ã O</u>	<u>ALICOTA (%)</u>	<u>BANANA PASSA</u>	<u>BANANA EM CALDA</u>	<u>FARINHA DE BANANA</u>
<u>1. DEBITO</u>				
Vendas no Estado do Ceará (15%)	15	61.290	42.750	162.000
Vendas fora do Est. do Ceará (85%)	11	254.694	177.650	673.200
		315.984	220.440	835.200
<u>2. CRÉDITO</u>				
Matérias-Primas	15	140.625	26.250	212.625
Materialis Secundários	11	220	14.384	-
Materialis de Embalagem no CE.	15	23.685	52.591	181.725
Materialis de Embalagem Fora do CE.	11	3.300	4.702	9.438
3. Líquido a Recolher (1-2)	-	148.154	122.473	431.412

CUSTOS VARIÁVEIS POR PRODUTO.

(EM CR\$1,00)

PRODUTOS	MATÉRIA-PRIMA - MATERIAL SECUNDÁRIO - MATERIAL DE EMBALAGEM (1)	MÃO-DE-OBRA E ENCARGOS SOCIAIS (2)	OUTROS INSUMOS. (3)	SUB TOTAL (1+2+3)
BANANA PASSA	1.127.403	441.040	78.679	1.647.122
BANANA EM CALDA	699.615	227.454	62.121	989.190
FARINHA DE BANANA	2.710.800	187.353	67.812	2.965.965
TOTAL	4.537.818	855.847	208.612	5.602.277

(Continua)

Date	Particulars	Debit	Credit	Balance
1901	Jan 1			
	Jan 10			
	Jan 20			
	Jan 30			
	Feb 1			
	Feb 10			
	Feb 20			
	Feb 30			
	Mar 1			
	Mar 10			
	Mar 20			
	Mar 30			
	Apr 1			
	Apr 10			
	Apr 20			
	Apr 30			
	May 1			
	May 10			
	May 20			
	May 30			
	Jun 1			
	Jun 10			
	Jun 20			
	Jun 30			
	Jul 1			
	Jul 10			
	Jul 20			
	Jul 30			
	Aug 1			
	Aug 10			
	Aug 20			
	Aug 30			
	Sep 1			
	Sep 10			
	Sep 20			
	Sep 30			
	Oct 1			
	Oct 10			
	Oct 20			
	Oct 30			
	Nov 1			
	Nov 10			
	Nov 20			
	Nov 30			
	Dec 1			
	Dec 10			
	Dec 20			
	Dec 30			
	Total			

CUSTOS VARIÁVEIS POR PRODUTO
(VALOR EM CR\$1,00) - (Continuação)

PRODUTOS	IMPOS- TOS (4)	COMISSÕES SOBRE AS VENDAS(5)	DESPESAS FINANCEIRAS (7)	PIS-PROPAGAN DA E PUBLICI- DADE E EVEN- TUAIS (7)	SUB TOTAL (4+5+6+7)	TOTAL GERAL (1+2+3+4+ 5+6+7.)
BANANA PASSA	148.154	95.340	.73.548	142.898	459.940	2.107.062
BANA EM CALDA	122.473	66.500	51.300	95.598	335.871	1.325.061
FARINHA DE BANANA	431.412	252.000	194.400	324.489	1.202.300	4.168.226
T O T A L.	702.039	413.840	319.248	562.985	1.998.111	7.600.389

1917
1918
1919

1920
1921

1922

1923

1924

1925

1926

1927

1928

1929

1930

1931

1932

1933

1934

1935

1936

1937

1938

1939

VII - FINANCIAMENTO

O projeto deverá ser financiado pelo Programa de Assistência Integrado às Cooperativas e com recursos próprios dos cooperados.

O citado programa é decorrente do convênio celebrado entre a SUDENE/BID/BNB.

O investimento total do projeto será de Cr\$ 8.1457.443,00 (33.640.042 U.P.C) sendo Cr\$ 6.560.606,00 de capital fixo e Cr\$ 1.896.837,00 de capital de trabalho.

O programa de Assistência Integrado às Cooperativas financiará a importância de Cr\$ 6.057.443,00, correspondente a 71,62% do investimento total e que deverá ser liberado no início do ano de 1979.

Os cooperados entrarão com capital próprio no valor de Cr\$ 2.400.000,00, correspondente a 28,38% do investimento total.

Serão vendidas quotas no valor de Cr\$ 6.000,00 a 400 cooperados. Estas quotas serão pagas em 12 prestações mensais, a partir de janeiro de 1979, no valor de Cr\$ 500,00.

O prazo de amortização será de 1 ano e juros de 6% ao ano. O empréstimo começará a ser resgatado a partir de 1980. Para o cálculo do valor da anuidade, foi utilizado o coeficiente de Recuperação de capital (C.R.C), com juros de 6% a.a, durante 10 anos, equivalente a 0,136.

A seguir apresenta-se a capacidade anual de pagamento do projeto, já que os custos e receitas são os mesmos para os 10 anos de vida útil do empreendimento.

100

1000

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1 - Receitas Totais (a)	11.824.000,00
2 - Custos totais (b)	10.275.130,00
- Depreciação 326.910	
- Outros Custos* 9.948.220	
3 - Resultados totais (c = a - b)	1.548.870,00
4 - Imposto de Renda ** (d)	217.517,00
5 - Saldo Positivo (e = c - d)	1.331.353,00
6 - Remuneração de 10% sobre o saldo positivo p/os cotistas (f)	133.135,00
7 - Saldo Disponível (g=e-f)	1.198.218,00

* Foram retirados de outros custos a importância de Cr\$ 823.812,00, referentes as amortizações e juros do capital de empréstimo.

** O imposto de renda foi calculado na base de 30% sobre o lucro de Cr\$ 725.058,00. Este lucro é obtido quando incluímos nos custos totais o valor de Cr\$ 823.812,00, referente ao pagamento de juros e amortizações.

A capacidade de pagamento será igual ao saldo disponível mais o valor das depreciações.

$$C.P = 1.198.218,00 + 326.910,00$$

$$C.P = 1.525.128,00$$

Como vemos o projeto tem condições de pagar amortização e juros anuais de Cr\$ 823.812,00 sem maiores problemas.

Convém ressaltar, que neste tipo de análise estamos abstraindo o problema da inflação, que terá influências positivas sobre a capacidade de pagamento do projeto.

Quando levantamos um empréstimo a juros de 6% ao ano, para resgatá-lo no prazo de 10 anos, estamos assumindo um custo fixo que independerá da inflação.

Ora, vivemos num processo inflacionário bastante inten

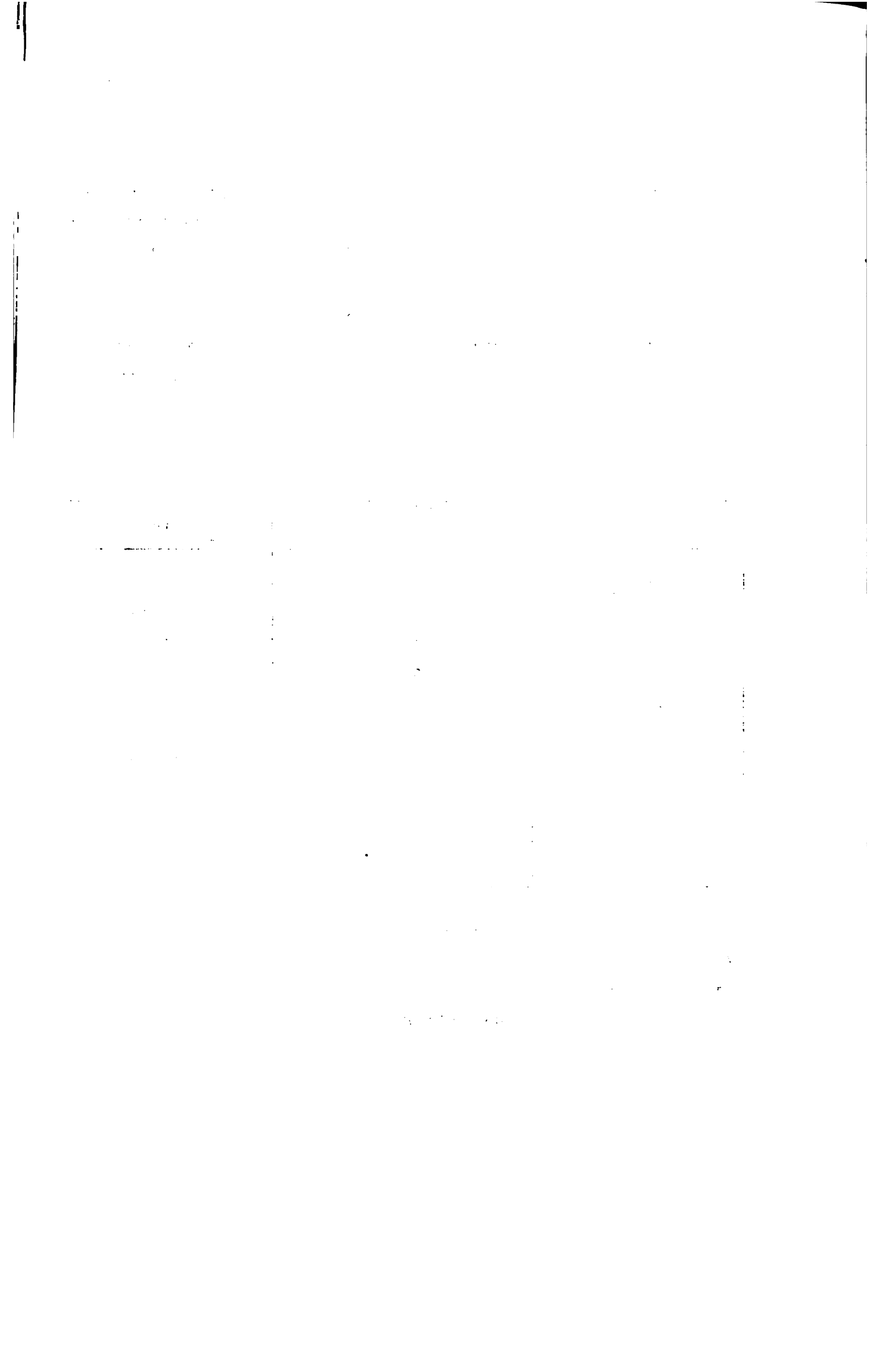
so. Vamos supor que nos 10 anos de vida útil do projeto haverá uma inflação anual de 10%, hipótese demasiadamente conservadora e que a capacidade de pagamento do projeto será reajustada por este valor.

O quadro abaixo mostra a capacidade de pagamento do projeto reajustado 10% anualmente, o valor das amortizações e juros e a percentagem deste sobre a capacidade de pagamento.

QUADRO

Anos	Capacidade de Pagamento (a)	Amortizações e Juros (b)	$\frac{b}{a} + 100$
1980	1.525.128	823.812	54,02
1981	1.677.641	823.812	49,11
1982	1.845.405	823.812	44,64
1983	2.029.945	823.812	40,58
1984	2.232.940	823.812	36,89
1985	2.456.237	823.812	33,54
1986	2.701.857	823.812	30,49
1987	2.972.042	823.812	27,72
1988	.269.247	823.812	25,20
1989	3.596.171	823.812	22,90

No ano de 1980, as amortizações e juros representam 54,02% de capacidade de pagamento do projeto. Esta percentagem vai caindo gradualmente com o passar dos anos até atingir 22,90% em 1989, último ano de vida útil do projeto.



VIII. AVALIAÇÃO.

O Capítulo de avaliação será dividido em três partes:

- 1) O valor líquido atual; 2) A Relação benefício/Custo e
- 3) A taxa interna de retorno financeiro.

O projeto começará a produzir em 1980. Desde o seu primeiro ano de funcionamento até o último, ele terá lucros.

Os Custos e receitas foram calculados a preços constantes portanto o problema da inflação foi abstraído.

Para o cálculo do valor líquido atual, utilizou-se a taxa de juros de 6% ao ano.

As cadernetas de poupança que captam grande quantidade de poupança de classe média, pagam por seus depósitos juros de 6% ao ano mais correção monetária. Como no presente projeto, os cálculos foram feitos a preços constantes, desprezou-se a inflação e portanto, no cálculo do valor líquido não foi considerado a correção monetária. Daí a razão porque escolheu-se a taxa de 6% ao ano.

O cálculo do valor líquido atual se refere ao ano de 1978.

Q U A D R O N°43

Valor líquido a preços constantes, coeficiente de valor atual e valor líquido atualizado (1978) a juros de 6% ao ano no período de 1980 a 1989.

(EM CR\$1,00).

ANOS	VALOR LÍQUIDO A PREÇOS CONSTANTES	COEFICIENTE DE VALOR ATUAL (6% a.a.).	VALOR LÍQUIDO ATUALIZADO (1978)
1980	725.058	0,890	645.302
1981	725.058	0,840	609.049
1982	725.058	0,792	574.246
1983	725.058	0,747	541.618
1984	725.058	0,705	511.166
1985	725.058	0,665	482.164
1986	725.058	0,627	454.611
1987	725.058	0,592	429.234
1988	725.058	0,558	404.582
1989	725.058	0,527	382.106
			5.034.078

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry should be supported by a valid receipt or invoice. This ensures transparency and allows for easy verification of the data.

Furthermore, it is noted that the records should be kept up-to-date and organized in a logical manner. This helps in identifying trends and anomalies in the data, which is crucial for effective financial management.

In addition, the document highlights the need for regular audits. These audits should be conducted by an independent party to ensure the accuracy and integrity of the records. This process helps in detecting any errors or irregularities early on, preventing them from escalating into larger issues.

Finally, it is stressed that the records should be stored securely and backed up regularly. This is to prevent any loss of data due to hardware failure or other unforeseen circumstances.

The second part of the document provides a detailed overview of the company's financial performance over the past year. It includes a breakdown of revenue, expenses, and profit, along with a comparison to the previous year.

Category	2023	2022
Total Revenue	1,200,000	1,100,000
Cost of Goods Sold	750,000	700,000
Gross Profit	450,000	400,000
Operating Expenses	300,000	280,000
Net Profit	150,000	120,000

The data shows a steady increase in revenue and profit, indicating a positive financial outlook for the company.

O projeto durante os 10 anos de vida útil vai gerar um valor líquido atual de Cr\$ 5.034.078,00.

2. A relação benefício/custo

No cálculo da relação benefício/custo atualizou-se as receitas e custos no período de 1980 a 1989, a juros de 6% ao ano.

A relação benefício/custo nos 10 anos de vida atual do projeto foi constante e maior que um ou seja, igual a 1,07.

Q U A D R O Nº 44

Receita a Preços constante, receitas atualizadas, custo a preços constantes, custo atualizado, relação benefício/Custo, no período de 1980 a 1989.

ANOS	COEFICIENTE DE VALOR ATUAL (6% AO ANO)	RECEITAS A PREÇOS CONSTANTES.	CUSTOS A PREÇOS CONSTANTES.	RECEITA ATUALIZADAS (1978)	CUSTO ATUALIZADO (1978)	RELAÇÃO BENEFÍCIOS/ CUSTOS.
1980	0,890	11.824.000	11.098.942	10.523.360	9.878.058	1,07
1981	0,840	11.824.000	11.098.942	9.932.160	9.323.111	1,07
1982	0,792	11.824.000	11.098.942	9.364.608	8.790.362	1,07
1983	0,747	11.824.000	11.098.942	8.832.528	8.290.910	1,07
1984	0,705	11.824.000	11.098.942	8.335.920	7.824.754	1,07
1985	0,665	11.824.000	11.098.942	7.862.960	7.380.796	1,07
1986	0,627	11.824.000	11.098.942	7.413.648	6.959.037	1,07
1987	0,592	11.824.000	11.098.942	6.999.808	6.570.574	1,07
1988	0,558	11.824.000	11.098.942	6.597.792	6.193.210	1,07
1989	0,527	11.824.000	11.098.942	6.231.248	5.849.142	1,07

3. A Taxa Interna de Retorno Financeiro

O projeto irá necessitar de um investimento total de Cr\$ 8.45.443,00. O capital próprio será de apenas Cr\$ 2.400.000,00, sendo o

restante financiado.

O capital próprio corresponde a 28,38% do investimento total; este fato concorre para que a taxa interna de retorno financeiro seja muito superior a 50%.

No entanto calculou-se uma outra taxa interna de retorno financeiro, supondo que o capital do projeto, seja todo de recursos próprios.

Para o cálculo desta T.I.R.F, subtraiu-se dos custos totais de Cr\$ 11.098.942,00, o valor da depreciação de Cr\$ 326.910,00 e dos juros e amortizações de Cr\$ 823.812,00. Desta forma, o custo total passa a ser de Cr\$ 9.948,220,00.

No ano de 1979 será gasta a importância de Cr\$ 6.560.606 referente ao capital fixo e o projeto não terá receita. No ano de 1980, o projeto apresentará um saldo positivo de Cr\$ 1.875.780,00 e terá que ser investido a importância de Cr\$ 1.896.837,00 em capital circulante. Nos anos de 1981 a 1989, o saldo positivo anual será de Cr\$ 1.875.780,00

QUADRO Nº

ANOS	RENDIMENTO LIQUIDO	SE A TIRF FOR IGUAL A 18%	SE A TIRF FOR IGUAL A 19%
1979	6.560.000,00	- 5.556.320	- 5.510.400
1980	21.057,00	- 15.119	- 14.866
1981	1.875.780,00	1.142.350	1.112.337
1982	1.875.780,00	967.902	936.014
1983	1.875.780,00	819.716	785.952
1984	1.875.780,00	694.039	660.275
1985	1.875.780,00	588.995	555.231
1986	1.875.780,00	498.957	467.069
1987	1.875.780,00	422.050	392.038
1988	1.875.780,00	358.274	330.137
1989	1.875.780,00	303.876	277.615
		224.720	8.598

A taxa interna de retorno financeiro do projeto, com recursos próprios será da ordem de 18,96%.

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry should be supported by a valid receipt or invoice. This ensures transparency and allows for easy verification of the data.

In the second section, the author outlines the various methods used to collect and analyze the data. This includes direct observation, interviews with key personnel, and the use of specialized software tools. Each method is described in detail, highlighting its strengths and potential limitations.

The third section provides a comprehensive overview of the findings. It details the trends observed over the study period, the most significant challenges faced by the organization, and the opportunities for improvement. The data shows a clear correlation between certain operational factors and the overall performance metrics.

Finally, the document concludes with a series of recommendations. These are based on the findings and are designed to address the identified issues. The recommendations focus on streamlining processes, improving communication, and investing in new technologies to enhance efficiency and accuracy.

100
 101

Appendix A
 Appendix B
 Appendix C

" A N E X O S "

**LISTAGEM DE EMPRESAS ESTRANGEIRAS IMPORTADORAS
DE PRODUTOS ELABORADOS.**

1991-1992
1993-1994

A N E X O S

U. S. A.

BANANA SECA

- Union Trading Co. Inc.
13 36 - Union St.
Schnectady - N4 - 12038

COMESTIVEIS.

ALEMANHA OCIDENTAL

- MILUPA - Paul G. m.b.h.
6382 - Fredrichsdorf/Taunus
- HUMANA - Milch - Werke
49 - Herford/Westt.
Bielle Feleer - Str. 66
- Vereinigte Kafee - Und. Genusmittel AG
8 - Muenchen 23
Leopoldstrasse 6
- Nestlê S/A
- Carlos Pellegaimi, 887
Buenos Aires

PARA FORRAGEN

ALEMANHA OCIDENTAL

- E. Kampfmeyer
Z. Hamburg 36
Alsterufer 34
- Georg Boch
Export - Import - Agentur
Z. Hamburg 20
- Peter Gremer
Z - Hamburg 1
Burchardtstr, 8

U. S. A.

- PUERE DE BANANA

- United Foods, Inc.
3135 14 th St
Brownville - Texas 78520

U. S. A.

- CHIQUITA BRANDS, Inc.

- Presidential Center
Boston Mass. 02199

- FLOCOS DE BANANA

U. S. A.

- Kaunengrisser e Co. Inc.
76 Ninth Ave
New - York - N.Y - 10011

- American Frade Co.
5112 West Bluemond Road
Milwaukee, Wisconsin 53208

- FARINHA DE BANANA

PORTUGUAL

- CADOL
Av. Almirante Reis, 74
Lisboa
- MAPRICO S/A
Culuca 750
Bueno Aires
- Bastam S/A
Av. Juan B. Justo 1480
Buenos Aires

1. The first part of the document
describes the general situation
of the country and the
state of the economy.

2. The second part of the document
describes the state of the
economy and the state of
the country.

3. The third part of the document
describes the state of the
country and the state of
the economy.

4. The fourth part of the document
describes the state of the
economy and the state of
the country.

5. The fifth part of the document
describes the state of the
country and the state of
the economy.

6. The sixth part of the document
describes the state of the
economy and the state of
the country.

1. The first part of the document

- Supermercado Disco S/A
Gangalo 1671
Buenos Aires

- Minimax Supermercados
Av. Mitre
Buenos Aires

- Importeco S/A
Florida, 621
Bueno Aires

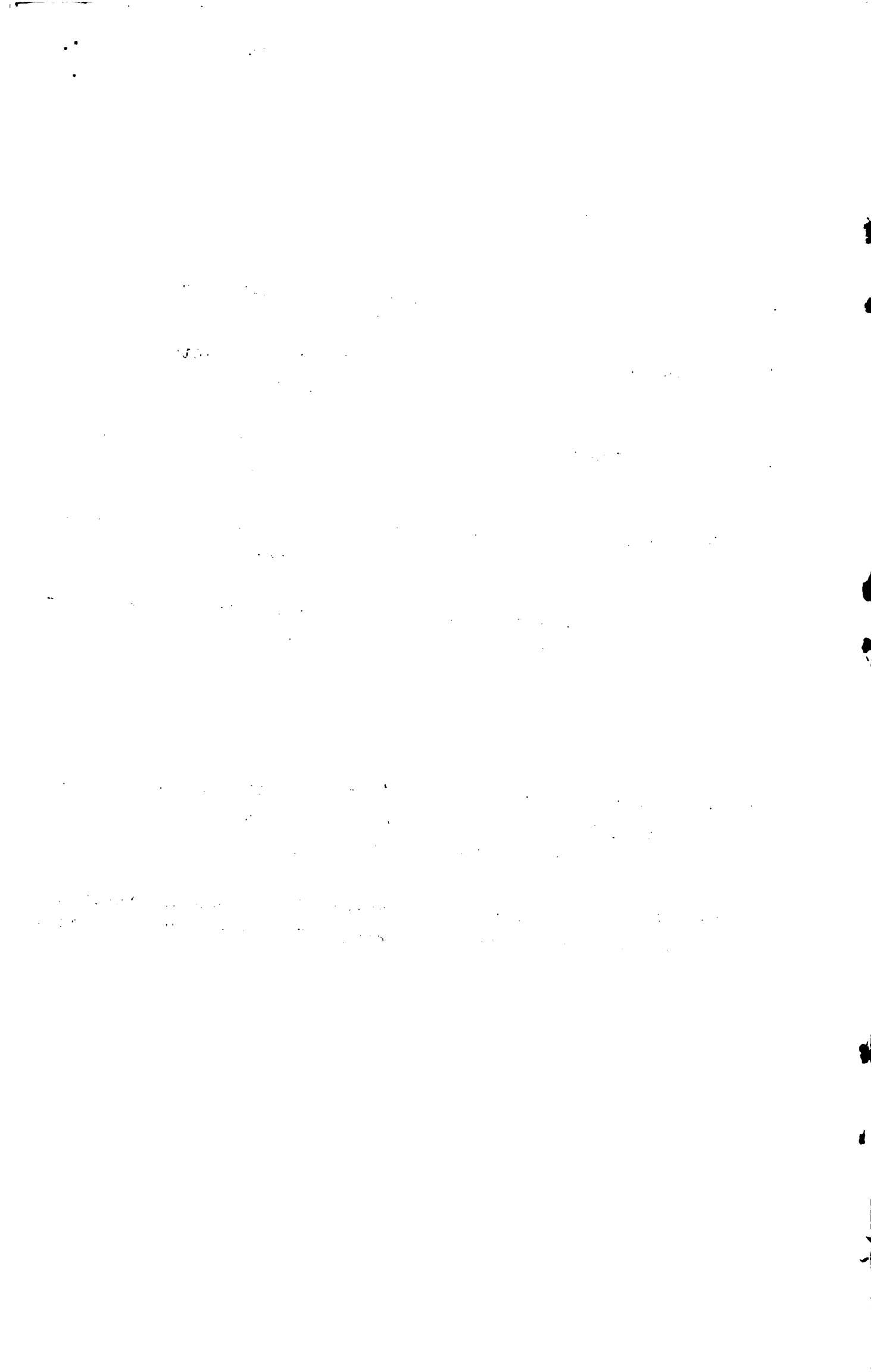
- Bona fide S.A.I.C.
Gavilan, 1056

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes that this is crucial for ensuring transparency and accountability in the organization's operations.

2. The second part of the document outlines the specific procedures and protocols that must be followed to ensure that all records are properly maintained and updated. It includes details on how to handle sensitive information and how to ensure the security of the data.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

1. Sampaio Dorian - Anuário do Ceará, 1976
2. Holanda Nilson - Planejamento e Projeto, 1977
3a. Edição.
3. Hoffmann Rodolfo - Administração da Empresa Agrícola - 1976.
4. Simonsen Henrique Mário - Elaboração e Análise de Projeto
1a. Edição.
5. Diagnóstico Sócio-Econômico da Zona Fisiográfica de Baturité.
Fortaleza 1967 - 4 v. V.1
6. Unidade Espacial de Planejamento de Baturité.
Fortaleza 1974. 279 p.
7. Souza Edivaldo Tavares de Nordeste - Mercado de Doces e Sucos de Frutas e Processados de Tomates -
Fortaleza BNB, ETENE, 1977
8. Lima Francisco Alzer de Estimativas do Consumo de Produtos Industriais no Nordeste Urbano. Fortaleza BNB, ETENE, 1975.



O presente documento foi impresso na Seção de
Mimeografia da Diretoria Estadual do Ministério
da Agricultura no Ceará, no dia 11 de maio de
1.978

