Instituição
INSTITUTO BRASILEIRO DE DESENVOLVIMENTO E SUSTENTABILIDADE - IABS

Título da tecnologia
Ostras Depuradas De Alagoas

Título resumo

Resumo
A tecnologia envolve a inserção produtiva de ostra e outros bivalves de produção de base comunitária no mercado turístico. Seu objetivo é gerar trabalho e renda de forma sustentável e valorizar as comunidades ostreicultora do litoral de Alagoas, a partir do fortalecimento da cadeia de valor e da ampliação de seu consumo a partir o apoio de renomados Chefs locais. Atualmente, é possível observar a perda da identidade de diversas comunidades litorâneas e o turismo, se planejado de forma sustentável, pode ser um forte aliado no processo de fortalecimento da identidade dos territórios pela sua função de dinamizador da economia e por dar visibilidade a estas comunidades e seus modos de vida.

Objetivo Geral

Objetivo Específico

Problema Solucionado
O modelo de desenvolvimento atual das regiões litorâneas, em geral, têm gerado um processo de ocupação que comprometem o meio ambiente e as comunidades locais. No estado de Alagoas o cultivo de ostras (ou ostreicultura) está presente no dia-a-dia de cerca de 100 famílias, distribuídas em 05 comunidades dos municípios de Coruripe, Barra de São Miguel, Barra de Santo Antônio, Passo de Camaragibe e Porto de Pedras. A atividade é fomentada e incluída nas políticas públicas de pesca e aquicultura local e de parceiros, sendo alvo de ações que buscam o seu desenvolvimento, visando a geração de renda e a consequente melhoria da qualidade de vida das famílias envolvidas. A viabilidade da cadeia produtiva, no entanto, possuía uma fragilidade evidente relacionada com a sua comercialização. Por se tratar de um alimento pouco difundido e de consumo não regular, aliado a falta de confiabilidade acerca da qualidade e sanidade do produto, as ostras locais apresentavam grande dificuldade de comercialização. Somava-se a isso ainda a carência de organização dos grupos produtores e a falta de direcionamento comercial, tornando sua venda extremamente restrita e pouco lucrativa.

Descrição
A tecnologia consiste na metodologia de inserção de produtos comunitários na cadeia do turismo. O método permite em um primeiro momento uma avaliação da cadeia produtiva a ser inserida, para que sejam constatadas suas principais necessidades relacionadas ao processo produtivo e beneficiamento. Por outro lado a cadeia do turismo é investigada: são realizadas entrevistas semiestruturadas com os donos/gerentes dos estabelecimentos para saber sua necessidade e aptidão para compra daquele produto especifico. Após os períodos de investigação, são desenhadas as estratégias de comercialização que tem o objetivo tirar os estabelecimentos do modo de consumo automático, abrir as possibilidades de comercialização daquele produto. Dentre as estratégias de comercialização utilizadas estão o tour de vivência que permite que os donos de estabelecimento possam conhecer as comunidades, o processo produtivo e de beneficiamento. O evento gastronômico que amplia as possibilidades de utilização do produto. Neste caso um chef de cozinha é convidado para dar aula aos chefs e cozinheiros locais e mostrar as variações que o produto pode ter em seu cardápio. Treinamentos com os estabelecimentos sobre a utilização e comercialização do produto. Importante mencionar que todo o processo de inserção produtiva deve ser necessariamente acompanhado pelos produtores. No caso do Programa Ostras Depuradas de Alagoas formou-se um comitê institucional que se reune bimensalmente para tomar as decisões estratégicas do programa, inclusive relacionada ao valor de comercialização do produto. Outro ponto importante é que a ostra passa por um processo de beneficiamento: a depuração, que possibilita a eliminação de micro-organismos, resíduos ou outras substâncias nocivas do interior da ostra, por meio, da constante renovação da água em um sistema fechado de recirculação. A operacionalização da comercialização é realizada em formato de negócio social - comércio justo.O negócio pode ser implantado pelo grupo de produtores ou por iniciativa de ONGs ou empresários. No caso do programa ostras depuradas de Alagoas, o IABS está fazendo a incubação de um negócio social que iniciará sua operação em breve. As ostras são comercializadas desde 2013 pelo Instituto, mas o negócio social dará o caráter formal necessário para expedição do selo de inspeção estadual e emissão de notas ficais dos produtos. Tudo isso possibilitará o alcance da sustentabilidade financeira do programa e o investimento do possível lucro resultante das vendas nas unidades produtoras. Os produtores não se interessaram em ocupar o lugar de negócio social na cadeia de valor e preferem manter seu foco na produção. Atualmente comercializam ostra na praia, mas gostariam que o negócio atingisse um nível de comercialização que possibilitasse a eles manter o foco somente na produção. Resumo da tecnologia: Estudo da cadeia produtiva a ser inserida - Estudo da cadeia do turismo - desenho das estratégias de comercialização - implantação da comercialização em caráter piloto - implantação do negócio social

Recursos Necessários

Consultoria para análise situacional da cadeia produtiva a ser inserida; Pesquisa e análise da cadeia do turismo e sua abertura para o produto; Beneficiamento do produto - é necessário verificar as necessidades para cada caso; Comercialização - projeto piloto de 02 anos até a abertura do negócio social responsável pela comercialização.

Resultados Alcançados

Participação comunitária nas decisões - realização de 30 reuniões de comitê institucional entre 2013 e 2017; agregação de valor ao processo produtivo tradicional - padronização do produto com relação a tamanho, comprimento e largura - realização de biometria e monitoramento de todos os lotes de produto; qualidade e sanidade do produto - processo de depuração com resultados comprovados pela Universidade Federal de Alagoas sobre a sanidade do produto; fortalecimento da cultura gastronômica local - restaurantes tradicionais de Maceió a mais de 03 anos com a ostra no cardápio (ex: Sábado da Ostra no Akuaba) conexão entre produtores, chefes de cozinha e turistas - diversas iniciativas realizadas que proporcionaram encontros entre chefes de cozinhas e produtores. Criação pelos produtores de passeios para contemplação do cultivo de ostras - turismo de vivência. empoderamento, autoestima e participação - a maioria das produtoras são mulheres que ao garantirem renda com a comercialização passaram a ter mais autoestima; comércio justo e consumo sustentável - ostra é vendida a R18,00 a dúzia dos quais R$ 12,00 vão para os produtores e R$ 6,00 para a gestão da depuradora e comercialização; promoção de trabalho e renda - dados de maio 2013 a setembro de 2016 - R$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais) distribuidos para as comunidades produtoras; profissionalismo - a ostra é entregue pelos produtores com padrão de qualidade e semanalmente.

Locais de Implantação

Endereço:

, Barra de Santo Antônio, AL

, Poço da Pedra, AL

Barra do Camaragibe, Passo de Camaragibe, AL

Barreiras, Coruripe, AL

Palateia, Barra de São Miguel, AL