

CASOS DE SUCESSO SEBRAE

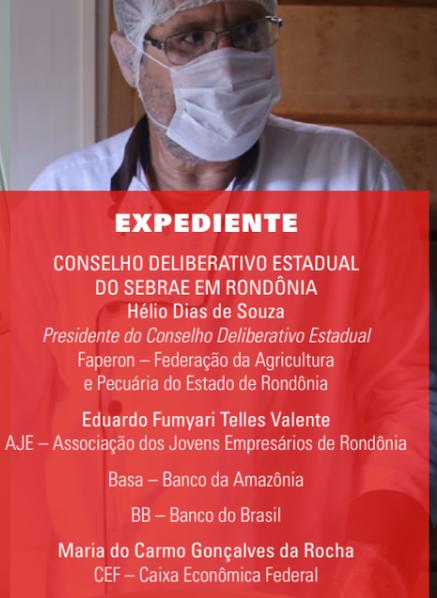
Empreendedor buscou crescer sua empresa e, para isto, buscou capacitações e identificou no Projeto de Agroindústria do Sebrae a possibilidade de participar de eventos. Aproveitou ainda o Sebraetec para acessar inovação.

Capacitação permite grandes conquistas

Publicado em Junho de 2019



SEBRAE



EXPEDIENTE

CONSELHO DELIBERATIVO ESTADUAL DO SEBRAE EM RONDÔNIA

Hélio Dias de Souza

Presidente do Conselho Deliberativo Estadual
Faperon – Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Rondônia

Eduardo Fumyari Telles Valente

AJE – Associação dos Jovens Empresários de Rondônia

Basa – Banco da Amazônia

BB – Banco do Brasil

Maria do Carmo Gonçalves da Rocha

CEF – Caixa Econômica Federal

Fiero – Federação da Indústria do Estado de Rondônia

Francisco Hidalgo Farina

Facer – Federação das Associações Comerciais e Empresariais de Rondônia

Darci Agostinho Cerutti

FCDL – Federação das Câmaras de Dirigentes Lojistas de Rondônia

Raniery Araújo Coelho

Fecomércio – Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de Rondônia

Feempi – Federação Estadual das Entidades das Micro e Pequenas Empresas de Rondônia

Evandro Cesar Padovani

Seagri – Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Regularização Fundiária do Estado de Rondônia

Kleyson Luiz Nunes Musso

Sebrae – Serviço Brasileiro das Micro e Pequenas Empresas

Jailson Viana de Almeida

Sepog – Secretaria de Estado de Planejamento, Orçamento e Gestão de Rondônia

Salatiel Rodrigues de Souza

Sescoop – Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo no Estado de Rondônia

Ari Miguel Teixeira Ott

Unir – Universidade Federal de Rondônia

DIRETORIA EXECUTIVA

Daniel Pereira

Diretor Superintendente

Samuel de Almeida Silva

Diretor Técnico

Carlos Berti Niemeyer

Diretor Administrativo e Financeiro

UNIDADE DE MARKETING E COMUNICAÇÃO

Dayan Cavalcante Saldanha

Gerente da Unidade de Marketing e Comunicação

Cristiano Borges Rodrigues

Analista Técnico

Mário Antônio Veronese Varanda

Analista Técnico

Marcos Caetano Ramos

Analista Técnico

Carlos Adriano de Alcântara Mourão

Assistente Técnico

Laiana Karen Jacob da Silva

Estagiária

Explorata Comunicação

Texto

O Revisor

Revisão

Projeto

Agroindústria

acompanha

capacitando para

valorizar a

produção local e

fortalecendo

a economia

é de acordo com as encomendas para não perdermos a qualidade, caso o produto fique estocado por muito tempo. Chegamos a fazer até 20 quilos por semana”, ressalta.

Ainda segundo Francisco, o Sebrae foi peça fundamental para alavancar a produção, pois as consultorias nortearam novas perspectivas para o empreendimento. “Temos participado de várias feiras e exposições, muitas viabilizadas pelo Sebrae, o Chocolate Jamari tem saído do estado, pois alguns visitantes que compram os produtos são de várias regiões do país”, afirmou. O Projeto de Agroindústria tem atuado com quatro pilares principais: gestão,

inovação, sustentabilidade e mercado.

De acordo com o analista de negócios, Marlon Amorim, a consultoria do Sebrae para a Chocolate Jamari atuou principalmente na inova-

o Sebraetec promove o acesso de pequenos negócios a soluções em sete áreas de conhecimento da inovação por meio de serviços customizados e especializados.

Para ter acesso ao serviço, basta acessar o Sebrae com identidade e CNPJ e apresentar a situação da empresa.

A missão empresarial do Sebrae permite um grupo de empresários visitar eventos de negócios e/ou empresas no Brasil ou exterior. Com isto, verifica-se oportunidades de negócios e tendências, fechar novos negócios, acessar novos mercados, realizar novos contatos e acessar novas tecnologias.

Com um mercado cada vez mais concorrido e em constante ascensão, sai à frente quem busca preparo, qualificação. Foi o que aconteceu em Ariquemes, o empresário, Tarciso Francisco, da agroindústria Chocolate Jamari, conta que não imaginava que seus chocolates fariam tanto sucesso.

O sorriso de gratidão não escondo o modo tímido de como as primeiras receitas começaram a serem provadas e aprovadas. Francisco conta que sempre pensou em produzir chocolates artesanais. “Meus amigos do trabalho experimentaram as primeiras barras e trufas, e sempre me diziam onde eu devia melhorar, textura, suavizar o sabor, mais cremosidade. E eu ainda indagava,

se eles pagariam pelo produto, às vezes sim outras não, e então a receita era aperfeiçoada”.

Comprar a matéria-prima, a amêndoa do cacau, não seria problema, já que Francisco, servidor da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - CEPLAC, conhece muito bem a abundância do produto na região, escolheu o melhor cacaucultor e foi orientando como deveria ser o processo de fermentação, secagem e armazenamento, pois tudo influencia diretamente no processo de produção, sabor do chocolate. “Hoje temos a capacidade de produzir até 120 quilos de chocolates por mês. Nossa produção

