

ANEXO I - TEMPLATE DO PLANO DE TRABALHO DO PROJETO

1. Título do Projeto

- **Título: *Inovação e criatividade na Economia Circular da Reserva Cajari, Amapá***

2. Resumo do Projeto (até 200 palavras)

O projeto inovação e criatividade na Economia Circular da Reserva Cajari, Amapá, apresenta como objetivo geral a busca pelo fomento, ampliação e adaptação de uma cozinha comunitária para produção de subprodutos da castanha na Reserva Cajari, com ênfase em estratégias como reciclagem, reutilização e redução de custos. O principal problema identificado foi a reduzida geração de renda atrelada aos subprojetos da castanha, assim como, os desafios para o desenvolvimento da cozinha comunitária. Com a implantação deste projeto espera-se auxiliar no desenvolvimento da economia local a partir de estratégias de conscientização social, ambiental, econômico e sustentável e busca por parcerias público-privadas.

3. Descrição Completa do Projeto

3.1. Objetivo do Projeto:

Através de cursos de capacitação e formação para agroextrativistas da Reserva Cajari que promovam a sustentabilidade socioambiental, pretende-se fomentar a ampliação e adaptação de uma cozinha comunitária para produção de subprodutos da castanha na Reserva Cajari, com ênfase em estratégias como reciclagem, reutilização e redução de custos.

3.2. Justificativa:

A Reserva Cajari, situada no município Laranjal do Jari, estado do Amapá apresenta uma economia circular que há décadas é representada por uma comunidade que desenvolve práticas sustentáveis atrelada ao agroextrativismo da castanha. Essa prática secular visa maximizar o uso sustentável dos recursos naturais, minimizando desperdícios e promovendo a regeneração dos ecossistemas.

As comunidades da reserva, principalmente as agroextrativistas que atuam na cozinha comunitária mesmo de maneira primária, estabeleceram um modelo de negócio que é capaz de reciclar, reutilizar e reduzir os custos operacionais para desenvolver a segurança alimentar de sua comunidade. Além da separação do lixo orgânico, dos produtos de plástico e metais que existem na cozinha comunitária há uma política baseada nos 3Rs pensando na gestão dos resíduos da castanha.

A castanha é um produto nativo da Amazônia e tem grande importância econômica e social para as comunidades locais. Desde o ouriço da castanha, carapaça onde naturalmente é armazenado a castanha, é utilizado para fabricação de outros itens. Os paneiros e sacolas são reutilizados durante o período de coleta do produto. Isso não apenas diminui o impacto ambiental, mas também pode reduzir custos a longo prazo. Além disso, a cozinha comunitária representa na economia circular da reserva cajari, a efetivação da Redução dos custos, tendo em vista a formação de parcerias locais entre as cooperativas, associações, pequenos empresas locais e prefeitura, o que aumenta a eficiência do negócio atrelado coleta de castanha, mas a geração de empregos locais.

Com o desenvolvimento da Cozinha comunitária será possível contribuir com a economia local acelerando a distribuição do produto in natura e produção dos biscoitos da castanha para outras localidades distantes da reserva. Nesse contexto será necessário incremento na cozinha comunitária para garantir maior geração de empregos e aquisição de equipamentos que auxiliem na reciclagem.

As mulheres da cozinha comunitária produzem há décadas biscoitos de castanha para entregar

em programas como: PAA, PNAE e para CONAB, gerando renda para suas famílias, além de outros subprodutos proporcionando bem estar e uma melhoria na condição de vida. Nesse contexto, todo o processo de mobilização em torno da economia circular da castanha é fundamental para promover um desenvolvimento sustentável e garantir a preservação dos recursos naturais. Nesse processo, as oficinas de conscientização ambiental, gestão de negócios sustentáveis e reaproveitamento da castanha representarão um destaque inovador e sustentável no Reserva.

3.3. Público-alvo:

- **Comunidades tradicionais da reserva extrativista do rio Cajari.**

4. Inovação e Criatividade

4.1. Características Inovadoras:

A reciclagem da castanha, especialmente no contexto do reaproveitamento de suas cascas e resíduos, envolve algumas etapas que podem ser consideradas para maximizar o uso desse fruto e minimizar o desperdício. Embora a castanha em si não seja um material reciclável, seus subprodutos podem ser utilizados de maneiras criativas e sustentáveis. Durante a coleta da castanha, por exemplo, é armazenar em um galpão com reduzida umidade as cascas e peles. Muitas vezes, esses subprodutos são descartados após a extração das castanhas. As cascas são utilizadas em um processo de compostagem após serem trituradas, o que auxiliará as famílias que produzem hortaliças e outros produtos da agricultura para venda.

Além disso, no processo de aproveitamento da castanha, as agroextrativistas da Cozinha Comunitária da Resex utilizam as castanhas para produção de subprojetos altamente rentáveis como doces, farinhas e óleos, entretanto em pequena escala, devido os desafios financeiros e estruturais. Por isso, a necessidade de investimento em maquinário e capacitação para as agroextrativistas. Nessa conjuntura, o apoio da Universidade Federal do Amapá, de docentes e discentes que atuam nessa dinâmica extensionista será preponderante para elaborar ações de Educação e conscientização socioambiental no intuito de dar subsídios aos agroextrativistas sobre como podem utilizar as cascas e resíduos em seus negócios locais.

Outro aspecto inovador será a pesquisa e desenvolvimento de novos produtos a partir das cascas e resíduos da castanha, auxiliando na dinâmica de geração de renda e oportunidade de mercado nos sistemas produtivos locais, contribuindo para a economia circular.

5. Impacto Social e Ambiental

5.1. Impacto Esperado:

O presente projeto apresenta um impacto social positivo, especialmente em comunidades, como as da Reserva Cajari, que estão diretamente envolvidas no processo de coleta, processamento e reaproveitamento desses resíduos. O destaque concentra-se na Geração de Emprego e Renda no qual cria-se novas oportunidades de trabalho. A coleta, o processamento e a transformação das cascas em produtos úteis (adubo orgânico para compostagem e óleos para venda) podem gerar fontes de renda para famílias e comunidades locais, promovendo a inclusão social e o fortalecimento da economia local. Além disso, contribui para a redução de resíduos e uso eficiente de recursos naturais.

Exemplo dessa conjuntura é o reaproveitamento das cascas de castanha, uma forma de economia circular, onde os resíduos se tornam recursos para a produção de novos produtos. Isso contribui para um desenvolvimento sustentável, reduzindo a quantidade de resíduos sólidos e diminuindo o impacto ambiental da produção e consumo de castanhas. Na reserva Cajari, que depende da produção de castanha, a reciclagem pode ser uma maneira de adicionar valor ao que seria considerado apenas item descartável e poluidor.

6. Viabilidade Técnica e Econômica

6.1. Recursos Necessários:

- *Descrever os recursos técnicos, humanos e financeiros necessários para implementar o projeto.*

Para implementação dos cursos de capacitação e formação, a Universidade Federal do Amapá, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento da Amazônia Sustentável (PPGDAS) disponibilizará os recursos humanos necessários, como docentes e discentes que atuam com extensão universitária especificamente com desenvolvimento sustentável, conscientização ambiental e processos de reciclagem e reutilização de bioprodutos. Uma equipe multidisciplinar atuará diretamente nesse escopo para apoiar a cooperativa. Pretende-se com o apoio do edital EDITAL DE FOMENTO 01/2024 - PRÊMIO RECICLA - EDIÇÃO 2024 o aporte financeiro inicial para este fim. Além disso, a cooperativa permanece em colaboração técnica científica com docentes da UNIFAP visando construir projetos para solicitar recursos via SUFRAMA.

6.2. Cronograma:



6.3. Viabilidade Financeira: *Demonstrar a sustentabilidade financeira do projeto, incluindo fontes de receita e custos previstos.*

Com o apoio do edital EDITAL DE FOMENTO 01/2024 - PRÊMIO RECICLA - EDIÇÃO 2024 pretende-se obter, caso seja aprovado, o aporte inicial de R\$ 50.000,00 mil para o desenvolvimento das ações de negócios necessárias para cumprimento das metas. Com a implantação dessas estratégias espera-se garantir a sustentabilidade da Cozinha Comunitária da Reserva Cajari.

7. Alinhamento com a Economia Circular

7.1. Princípios Aplicados:

- *Explicar como o projeto se alinha com os princípios da economia circular (reutilização, regeneração, conservação de recursos).*

O projeto está alinhado à proposta de economia circular no intuito de reaproveitar cascas e resíduos da castanha coletadas por agroextrativistas da Reserva Cajari no período de Janeiro a junho de cada ano. Após esse período, momento de redução natural da coleta busca-se facilitar outras etapas para maximizar o uso desse fruto e minimizar o desperdício. A coleta da castanha gera significativa quantidade de resíduo, a carapaça pode ser utilizada para fabricação de biojoias pelas mulheres da cozinha comunitária, no intuito de gerar renda, auxiliando na conservação dos produtos naturais. Muitas vezes, esses subprodutos são descartados após a extração das castanhas de maneira inadequada. Além da compostagem realizada com o uso das cascas da castanha, o meio ambiente terá um desenvolvimento significativo devido ao processo de regeneração produzido no ato de adubar a terra.

8. Plano de Trabalho e Execução

8.1. Ações e Metodologia:

- *Apresentar as ações específicas que serão realizadas para a implementação do projeto e a metodologia que será adotada. Detalhar os passos que serão seguidos e as atividades envolvidas.*

Para o desenvolvimento da economia circular de subprodutos da castanha e consequente apoio ao desenvolvimento da cozinha comunitária da reserva serão realizadas pelo menos 10 oficinas com os comunitários que participam de toda a cadeia produtiva. Serão discutidos processos para repensar todo o ciclo de vida do produto, com foco na redução de desperdícios, no reaproveitamento dos resíduos e na maximização do valor agregado à castanha e seus subprodutos. O objetivo é fomentar estratégias de



conscientização socioambiental para que um sistema mais sustentável seja efetivado.

Os atores envolvidos serão docentes da Universidade Federal do Amapá, gestores do ICMBIO que auxiliam os agroextrativistas durante o cotidiano laboral e a Cooperalca que atua enquanto organização civil para fomentar a economia circular na reserva e fora dela.

8.2. Cronograma de Execução de Metas: *Apresentar um cronograma detalhado que indique os prazos e os responsáveis por cada etapa do projeto. O cronograma deve ter um horizonte de execução de 12 (doze) meses, assegurando um planejamento eficaz e um acompanhamento adequado das atividades propostas.*

Descrição	Metas											
	1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°	11°	12°
Planejamento para execução do projeto: reuniões com UNIFAP, IFAP, Comunitários e ICMBIO	Professores do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento da Amazônia Sustentável (UNIFAP)											
Início dos cursos de capacitação sobre reciclagem, reutilização e redução de custos de subprodutos da castanha.	Professores do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento da Amazônia Sustentável (UNIFAP)											
Acompanhamento a partir de uma metodologia participativa	<i>Representante do ICMBIO, Representantes da COOPERALCA, representante dos agroextrativistas e representante da UNIFAP</i>											
Reorganização da Cozinha comunitária						Cooperalca						
Reuniões com SETEC, MDA e MMA sobre o desenvolvimento da cadeia produtiva da castanha				SETEC, MDA, UNIFAP, MMA, ICMIO e COOPERALCA								
Elaboração de relatório de acompanhamento							UNIFAP					
Reestruturação dos mecanismos de reciclagem									UNIFAP e Cooperalca			



Reestruturação dos mecanismos de reutilização												<i>UNIFAP e Cooperalca</i>	
Reestruturação dos mecanismos de redução de custos												<i>UNIFAP e Cooperalca</i>	
Relatório final e Avaliação com os atores comunitárias, da universidade e públicos envolvidos												<i>UNIFAP e Cooperalca</i>	

8.3. Indicadores de Sucesso:

Aumento da quantidade de agroextrativistas que finalizaram os cursos de capacitação de formação;

Aumento da renda dos agroextrativistas atrelados a cozinha comunitária;

Redução no nível de desperdícios;

Criação de um sistema de compostagem;

Ata de reuniões com SETEC, MDA, UNIFAP, MMA, ICMIO e COOPERALCA finalizadas, contendo as ações de planejamento futuro a serem executadas.

Desenvolvimento da Cozinha Comunitária.

9. Anexos (se aplicável):

- *Documentos Complementares:* Anexar documentos relevantes, como gráficos, diagramas, certificações, parcerias, entre outros.



EDITAL DE FOMENTO 01/2024 - PRÊMIO RECICLA - EDIÇÃO 2024

