

Relatório das USINAS de Maputo, Moçambique

20/05/16 • 09/06/16 • 15/06/16

Índice de conteúdos

1.	INTRODUÇÃO	1
2.	OBJECTIVOS DAS USINAS	2
2.1.	Objectivo geral para as 03 USINAS	2
2.2.	Objectivos específicos para as três USINAS	2
3.	GRUPO-ALVO E METODOLOGIA	3
3.1.	Grupo-alvo	3
3.2.	Abordagem metodológica	5
4.	TEMAS E CONTEÚDOS DAS USINAS	6
4.1.	Abordagem conceptual dos temas das USINAS	6
5.	RESULTADOS, CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES	7
5.1.	Resultados obtidos	7
5.2.	Abordagem conceptual dos temas para iniciativas de projectos-piloto	7
5.2.1.	Tema 1: Produção e conservação de sementes de CNN	7
5.2.2.	Tema 2: Processamento e conservação de produtos de CNN	9
5.2.3.	Tema 3: Comercialização de CNN: estudo de mercado e de preços	11
5.2.4.	Tema 4: Pesquisa nutricional de CNN e rotulagem	12
5.2.5.	Resumo do custo total das 04 iniciativas para projectos-piloto	13
5.3.	Pensamentos conclusivos	13
5.4.	Recomendações	13
5.5.	Considerações Finais	14
6.	PERFIL DOS FACILITADORES DAS USINAS	14
6.1.	Perfil chave dos facilitadores das sessões de USINAS	14
6.1.1.	USINA 1 – 03 Facilitadores: Estêvão João, Ornília Chirindza e Gisela Chipenete	14
6.1.2.	USINA 2 – 02 Facilitadores: Aleixo Luciano e Beatriz Dimande	15
6.1.3.	USINA 3 – 01 Facilitador: Dolito Legonamia	16

1. INTRODUÇÃO

USINA, um termo não claramente traduzido para a compreensão da equipa de Moçambique, mas as suas sessões foram concebidas como “Oficinas de Ideias” ou ainda uma “mesas de trabalho para desenho participativo de estratégias de desenvolvimento sustentável”.

A realização das USINAS, em Moçambique, enquadrou-se no WP3 (...criação de capacidade para os actores económicos e sociais locais) das acções do projecto G.Lo.B e, a necessidade da importância da sua materialização vincou, sobremaneira, nas discussões do Comité de Gestão de Maputo (22-24 de Fevereiro).

WP3: Criação de Capacidade para os atores económicos e sociais

Objectivo: Melhorar a organização e a capacidade dos atores económicos e sociais, com especial referência aos pequenos produtores e outros atores do setor alimentar, com respeito a qualidade da produção, distribuição e promoção de produtos, a fim de fortalecer as capacidades das Autoridades Locais (ALs) de responder às necessidades dos atores económicos e sociais do território.

Descrição: A actividade do WP é dividida em várias intervenções que estão estreitamente relacionadas. É prevista a formação dos atores económicos e sociais e a ativação de projetos-piloto, voltados a demonstrar a viabilidade de pequenas produções vegetais locais e das criações de raças nativas de qualidade e provar seu impacto positivo no contexto económico, social e ambiental. Os projetos-piloto serão definidos e planificados em cada território com a participação das Autoridades locais e em resposta a necessidades específicas, e consistente com as intervenções já iniciadas e/ou programadas. Tal processo inclui, como pré-condições necessárias, ações de mapeamento das variedades vegetais locais e raças nativas do território, e além disso, assistência técnica para a comunidade de produtores, divulgação do conhecimento das produções de identificadas e intervenções de educação alimentar voltadas a promover o consumo a nível local.

Actividade 3.3: Início das intervenções de proteção e promoção de variedades tradicionais significativas e com potencial de melhoria, de desenvolvimento do setor de produção/consumo de alimentos, através de intervenções de assistência técnica às comunidades de produtores.

Descrição: Criação de projetos-piloto, através de:

- a) Formação dos produtores sobre questões relacionadas com as necessidades identificadas na fase anterior: por exemplo, sementes, técnicas de produção, comercialização, etc;
- b) Assistência técnica a produtos-piloto previamente identificados. A título exemplificativo, a assistência técnica terá como objectivo o melhoramento das técnicas de produção para melhorar a organização do sector produtivo e da organização dos produtores, a melhoria da embalagem e das técnicas de conservação, promoção e comercialização;

Papel dos Parceiros: FSF faz o trabalho com figuras júnior e sénior. A COSPE colabora em ações de formação sobre questões de segurança alimentar e nutricional dos produtos nativos locais. Os parceiros locais envolvidos nas atividades de monitoramento e suporte à implementação de intervenções-piloto.

Parceiro Responsável: Fundação Slow Food para a Biodiversidade - organização não lucrativa de utilidade social (FSF).

Na sequência, 03 (três) sessões de USINAS foram realizadas (dias 20 de Maio, 09 e 15 de Junho) cobrindo 03 (três) temas diferentes (vide detalhes nos termos de referência em anexo) de extrema importância na consciencialização dos principais actores agro-alimentares da região (Cidade de Maputo), visando incentivar o desenvolvimento de uma cadeia de valor de culturas nativas negligenciadas (CNN) para a sua valorização comercial em prol de melhoramento da renda das famílias que têm o cultivo de folhas (incluindo das CNN) como a sua principal fonte de subsistência na Cidade de Maputo e no País em geral.

As 03 sessões de USINAS em Maputo, Moçambique, no contexto do projecto G.Lo.B, foram baseadas no objectivo geral de promover a agregação (aumento) de valor económico e social das culturas nativas negligenciadas (CN) da gastronomia tradicional moçambicana, cobriu a seguinte temática principal:

- a) USINA 1 (20 de Maio): Sistemas de produção e associativismo (cadeia produtiva de hortícolas).
- b) USINA 2 (09 de Junho): Processamento (+beneficiamento) e conservação (agregação de valor a um produto).
- c) USINA 3 (15 de Junho): Mercados Agrícolas e Comercialização de CNNs.

Nas 03 sessões de USINAS participaram 76 pessoas, uma média de 25.3 participantes por sessão, nas categorias de produtores, técnicos, cozinheiros, processadores e autoridades (responsáveis distritais e das União das Associações dos Produtores) dos 03 distritos (KaMavota, KaTembe e KaMubukwana) nos quais a actividade agrícola é mais intensa na Cidade de Maputo.

No geral a equipa de Maputo, tem uma apreciação positiva das sessões das 03 USINAS, pois ficou evidente: (i) que serviram para despertar atenção da necessidade de valorização das CNNs, (ii) dos problemas, necessidades e alternativas viáveis de soluções nas etapas da sua cadeia de valor e (iii) da necessidade de melhor se organizar e se dedicar de modo que as CNNs passem para partes integrantes das suas culturas de produção agro-ecológica e fontes de incremento da sua renda familiar.

2. OBJECTIVOS DAS USINAS

2.1. Objectivo geral para as 03 USINAS

Promover a agregação (aumento) de valor económico e social das culturas negligenciadas (CN) da gastronomia tradicional moçambicana, em Maputo, Moçambique.

2.2. Objectivos específicos para as três USINAS

- a) Promover a criação de um sistema, órgão que facilite o fluxo de informação depois do fim do ciclo de usinas, considerando que as cadeias de valor são mais eficientes quando é garantido um fluxo continuado de informação entre os vários actores;
- b) Incentivar o desenvolvimento de uma cadeia de valor de sucesso e dinâmica, na qual vários actores são preparados a lidar com as mudanças das condições de mercado;
- c) Incentivar que os actores da cadeia, progressivamente ganhem ferramentas e conhecimentos para identificar novos nichos de mercado, pois não é realístico esperar (criar um momento) que uma investigação de mercado seja exaustiva, mas processo contínuo e iterativo;

- d) Consciencializar os actores chaves que a cadeia de valor deva servir de base para a distribuição das receitas, com perspectivas de cadeia sustentável no longo prazo.

3. GRUPO-ALVO E METODOLOGIA

3.1. Grupo-alvo

Nas discussões preparatórias das USINAS foi definido pelos 04 parceiros do projecto (COSPOE, FSF, FV e DASACM) o grupo-alvo a considerar para tomar parte às USINAS, o qual foi dividido em 05 (cinco) categorias como apresentado na tabela 1 seguinte:

Tabela 1: Relação dos participantes (grupos-alvo) das USINAS por categorias

Nº	Categoria	Qty	Função / Papel
1	Agricultores (produtores agrícolas e fornecedores de insumos)	12	Produção/conservação
2	Agro-processadores e nutricionistas (magwevas, ONGs ¹ , etc...)	07	Agregação de valor
3	Restaurantes / Cozinheiros (confeccionadores de refeições)	04	Confeccionamento
4	Comerciantes / Consumidores (mercados, lojas e supermercados)	02	Comercialização
5	Técnicos (Extensionistas)	07	Assistência técnica
1	Organização (Estêvão, Velia e Massimiliano) das USINAS	03	Organização/facilitação
2	Facilitadores (Ornilia, Aleixo, Gisela, Dolito e Beatriz)	05	Facilitação temática
Total	07 Categorias	40	-----

Fonte: Equipa para organização e realização das USINAS do Projecto G.Lo.B, em Maputo, Abril de 2016.

Com efeito, uma média de 25.3 participantes por USINA foi registado. A tabela 2 melhor apresenta o nível de participação nas USINAS (listas de presenças originais em anexo). Importa lembrar que foi definido o mesmo grupo-alvo (participantes) para as 03 USINAS, ou seja, o mesmo grupo-alvo para as 03 USINAS.

Entre participantes-convidados (32 pessoas) e participantes-organizadores e facilitadores (08 pessoas), foi projectado um total de 40 pessoas/participantes por cada USINA. Porém, nas três USINAS, houve uma média de participação de 26.3 pessoas por USINA (o equivalente a 65.8%). Sendo que na 1ª USINA estiveram presente 31 (77.5%), na 2ª USINA 21 (52.5%) e 3ª e última 27 (67.5%). Deste modo, a organização considera de uma forma geral, que a participação (presenças) nas sessões das três USINAS foi positiva, pós o número de participantes esteve acima de 50% por cada USINA (detalhes na tabela 2).

¹ Organizações Não-Governamentais.

Tabela 2: Relação dos participantes às USINAS e indicação da sua assiduidade.

Nome do participante (1º e último nome)	O que faz (função)	Formas de contacto		Participação às USINAS			
		Tel./Cell	E-mail	1ª	2ª	3ª	Total
1. Omilia Chirindza	Facilitadora	842698567	orlachirindza@gmail.com	✓	✗	✗	01
2. Amélia Jeremias	Produtora	825246619	Não disponível	✓	✓	✓	03
3. Lizete Chavane	Produtora	823621430	Não disponível	✓	✓	✗	02
4. Adelaide Novela	Produtora	840439697	Não disponível	✓	✗	✗	01
5. Isabel Nguenha	Produtora	843426376	Não disponível	✓	✗	✓	02
6. Jacinta Jasse	Técnica/DASA	823543950	jacintajasse14@gmail.com	✓	✗	✗	01
7. Felisberto Nhantumbo	Produtora	842580590	Não disponível	✓	✓	✗	02
8. Anastância Nhate	Produtora	824060612	Não disponível	✓	✓	✓	03
9. Elizabeth Bila	Produtora	840201314	Não disponível	✓	✗	✗	01
10. Pascoal Tomás	Produtor	828519870	Não disponível	✓	✗	✓	02
11. Tomás Rafael	Produtor/CP	845613920	ttanzem@gmail.com	✓	✓	✓	03
12. Maria Elisa	Produtora/CP	848074283	Não disponível	✓	✗	✓	02
13. Evaristo Mondlane	Técnico/DASA	826071555	Não disponível	✓	✓	✓	03
14. Antão Ali	Técnico/CMM	842060190	anemam2013@gmail.com	✓	✓	✗	02
15. António Mania	Técnico/CMM	842717966	anedumania@gmail.com	✓	✓	✓	03
16. Domingos Cossa	Produtor/VPA	846701545	Não disponível	✓	✓	✓	03
17. Felisberto Chemane	Produtor	847789590	Não disponível	✓	✓	✓	03
18. Luísa Zebio	Produtora	828711050	Não disponível	✓	✗	✓	02
19. Verónica Batine	Produtora	825446934	Não disponível	✓	✗	✓	02
20. Manuel Chambisso	Produtor/MUA	845970186	Não disponível	✓	✗	✓	02
21. Beatriz Dimande	Facilitadora	827865586	Beatrizdimandemsggmail.com	✗	✓	✗	01
22. Dolito Lagonemio	Facilitador	840517695	dloganemiohotmail.com	✗	✗	✓	01
23. Delson Amaral	AFRIOARTE	842407024	desonamaral@gmail.com	✓	✗	✗	01
24. Gisela Chipenete	Facilitadora	823309270	ghnchipenete@gmail.com	✓	✗	✗	01
25. Yolanda da Silva	PRODES	842927068	yolandadasilva@gmail.com	✓	✓	✓	03
26. Clara Macamo	PRODES	846059747	Não disponível	✓	✓	✓	03
27. Velia Lucidi	FSF/FV	849241288	velialucidi@gmail.com	✓	✓	✗	02
28. Estêvão João	Animador/FV	849507442	estevajao70@gmail.com	✓	✓	✗	03
29. Bernardo Nhampossa	Técnico/CMM	849012289	bpascoalnhampossa@gmail.com	✓	✓	✓	03
30. Fernando Nhacumba	Técnico/DASA	823966125	fjnhacumba@gmail.com	✓	✗	✗	01
31. Massimiliano Sanfilippo	COSPE		massimiliano.sanfilippo@cospe.org	✓	✗	✗	01
32. Justino Manguana	Just's Bar/R	827268690	Não disponível	✓	✗	✗	01
33. Sandra Perimo	Mamma Mia/R	820240037	sandramassimoperino@gmail.com	✓	✗	✗	01
34. Rosta Cossa	Produtora/CP	829618696		✗	✓	✓	02
35. Marta Machanguana	Produtora/AP	824026065		✗	✓	✓	02
36. Ana Alberto Chemo	Produtora/VPA	846122049		✗	✓	✓	02
37. Afonso Fringe	Técnico/DASA	842625815		✗	✗	✓	01
38. Isabda Soares Perrin	Consultora/RC	845358363	isabda.ssoares@gmail.com	✗	✗	✓	01
39. Fernanda Tamele	Técnica/DASA	823293294	nandatamele@gmail.com	✗	✗	✓	01
40. Maria Cristina	Técnica/DASA	840266951	Cristinachambal2013@gmail.com	✗	✗	✓	01
41. Bermira Jorge	Produtora	823881751		✗	✗	✓	01
42. Fernando Marcos	Produtor	847438418		✗	✓	✗	01
43. Stella Beghini	COSPE	268767516	Stella.beghini@cospe.org	✗	✓	✓	02
TOTAIS	-----	-----	-----	31	21	27	-----

Fonte: Equipa para organização e realização das USINAS do Projecto G.Lo.B, em Maputo, Abril de 2016.

- RC - Representante de consumidores
- VPA - Vice-presidente de Associação de Produtores
- CPr - Chefe da Produção, na Associação de Produtores
- R - Representante dos Agentes Económicos de Restauração
- CP - Centro de Processamento
- AP - Associação de Produtores

3.2. Abordagem metodológica

A metodologia que culminou com a realização das 03 sessões de USINAS consistiu no seguinte:

- 1º. Definição da abordagem conceptual e princípios temáticos das USINAS discutidas no Comité de Gestão de Maputo (22-26 de Fevereiro), com a participação dos 03 parceiros do projecto (COSPE, Fundação Veneza e Fundação Slow Food) e dos analistas júnior e sénior do projecto para Maputo, Moçambique. Foi neste Comité, que se fez o alinhamento dos passos seguintes com enfoque a realização das USINAS, suas temáticas e a necessidade da indicação de um animador (os 3 parceiros do projecto concordaram a contratação do Estêvão João para animador das USINAS e a FSF ficou por operacionalizar esta iniciativa);
- 2º. Apresentação das propostas de temas para as 03 USINAS, num documento chamado “passos seguintes” pelos analistas júnior e sénior do projecto em seguimento às orientações do Comité de Maputo;
- 3º. Definição dos temas, conteúdos, o princípio metodológico e propostas de datas para as 03 USINAS, acção realizada com o envolvimento/participação da COSPE (Massimiliano), FSF (Velia Lucidi) e Estêvão João, em representação da FV na qualidade de seu analista sénior;
- 4º. Consolidação e aprovação dos temas, conteúdos, o princípio metodológico e as datas para as 03 USINAS com a participação da COSPE (Massimiliano), FSF (Velia Lucidi), FV (Estêvão João) e o parceiro local do projecto G.Lo.B, a DASACM - Direcção da Agricultura e Segurança Alimentar da Cidade de Maputo, representada pela Celeste Zunguza e o Sérgio Valentim;
- 5º. Contratação do animador das USINAS, com responsabilidades de alinhamento dos conteúdos temáticos, identificação e “contratação” de especialistas para facilitação das sessões, animação das USINAS e produção do relatório das 03 USINAS e ideias para iniciativas de projectos-piloto;
- 6º. Produção do documento orientador das sessões das USINAS (Termos de Referência), identificação e contratação dos especialistas;
- 7º. Realização das 03 USINAS: 1ª a 20 de Maio, a 2ª a 09 de Junho e a 3ª a 15 de Junho; e
- 8º. Elaboração do presente relatório e ideias para iniciativas de projectos, a partir de dados e informação ou resultados das 03 USINAS.

4. TEMAS E CONTEÚDOS DAS USINAS

4.1. Abordagem conceptual dos temas das USINAS

a) **USINA 1 (20 de Maio): Sistemas de produção e associativismo (cadeia produtiva de hortícolas).**

Esta USINA foi orientada para uma abordagem temática para, por um lado, influenciar a **mudança de mentalidade** dos produtores **para um associativismo de negócios** e, por outro lado, sobre a **cadeia de produção (sistema de produção) de hortícolas e organização da produção numa perspectiva comercial**, principalmente as hortícolas de folhas. Portanto, o foco dos trabalhos desta USINA foi para sensibilizar e consciencializar os produtores para aderirem a uma actividade agrícola orientada para o agro-negócio (produção comercial) dos produtos seleccionados no âmbito do projecto, considerando, no mínimo dois aspectos: (i) produção, conservação e testagem de insumos (sementes, bio-fertilizantes, bio-pesticidas, meios, equipamento e material diverso) e, (ii) produção comercial (agro-negócios) de hortícolas de folhas (as folhas do projecto: cacana, tseke, mboa, nhangana ou mussone, matapa, madledlele, folhas de inhame). No desdobramento do tema, três sub-temas foram abordados: i) Mudança de mentalidade dos produtores para um associativismo de negócios; ii) Produção, conservação e testagem do poder germinativo das sementes e; iii) Sistemas de produção e cadeia produtiva de hortícolas de folhas.

b) **USINA 2: Processamento (+beneficiamento) e conservação (agregação de valor a um produto).**

Nesta USINA a temática foi orientada para **agregação de valor** a produtos (beneficiamento e/ou processamento mínimo ou de transformação), com o foco a produtos de origem agrícola e frescos (hortícolas de folha da rede alimentar Moçambicana), devendo incluir: a) **processamento**: (i) primário (beneficiamento ou mínimo: limpeza, embalagem e etiquetagem) e (ii) de transformação (sub-produtos e derivados), embalagem (tipos de recipientes) e etiquetagem; b) **certificação**: desenvolvimento de mecanismos e normas de certificação (sistema de certificação) da qualidade orgânica da produção e nutricional dos produtos e, concepção, produção e gestão de selos (símbolos de certificação e desenvolvimento de marcas) e; c) **agregação de valor a produtos**: como se faz para adicionar (agregar) valor a um produto? Orientação sobre os mecanismos e procedimentos de processamento (transformação e agregação de valor a produtos). O tema desta USINA foi desdobrado em dois sub-temas: i) Processamento (+beneficiamento) e conservação de produtos agrícolas frescos e; ii) Agregação de valor de produtos agrícolas frescos.

c) **USINA 3: Mercados e Comercialização Agrícola (+marketing agrícola).**

Nesta 3ª e última USINA a abordagem temática foi orientada para a comercialização de produtos agrícolas em estado fresco, caso de hortícolas, principalmente de folhas. Portanto, debates sobre os mercados agrícolas e marketing de produtos de origem agrícola são o foco para esta USINA. A ideia é, por um lado, despertar os agentes económicos sobre a dimensão social e económica (+financeira) do mercado de produtos agrícolas, orientado para produtos vendidos frescos (hortícolas, caso de folhas) e, por outro lado, os princípios de promoção comercial de produtos (marketing), bem como de gestão de negócios. O tema desta USINA foi desdobrado em um sub-tema: i) mercados agrícolas e comercialização de CNN.

Sublinhar que a abordagem de toda a temática das 3 USINAS esteve orientada para as 07 culturas identificadas no âmbito do projecto (vide o quadro que se segue).

Tabela 3: Relação das culturas seleccionadas no âmbito do projecto G.Lo.B.

Nomes vernáculos	Nomes científicos
Folhas de Batata-doce (mandledlele)	<i>Ipomoea batatas</i> Lam.
Folhas de Feijão Nhemba (nhangana ou mussone)	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.
Folhas da Mandioqueira (matapa)	<i>Manihot esculenta</i> Crantz
Folhas de Inhame (xikepu)	<i>Dioscorea</i> spp.
Folhas de Amaranto (tseke)	<i>Amaranthus</i> spp. ²
Folhas de Abóbora (mboa)	<i>Cucurbita</i> spp.
Folhas de Cacana (nkakana)	<i>Momordica balsamina</i> L.

Fonte: Projecto G.Lo.B (Análise de contexto e económica), 2016

5. RESULTADOS, CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

5.1. Resultados obtidos

Depois das 03 sessões de USINAS, 03 aspectos pôde-se considerar resultados:

- 1º. Consolidada a cadeia de valor de hortícolas de folhas de CNN, com 06 etapas: sementes, produção e colheita, transporte, processamento e conservação e comercialização;
- 2º. Consolidado o princípio para a criação de um grupo de produtores, processadores, cozinheiros e consumidores para a cadeia de valor das 06 culturas das 07 identificadas no âmbito do projecto;
- 3º. Identificados 04 (quatro) temas para iniciativas de projectos-piloto:
 - a) Tema 1: Produção e conservação de sementes de CNN;
 - b) Tema 2: Processamento e conservação de produtos de CNN;
 - c) Tema 3: Comercialização de CNN: estudo de mercado e de preços; e
 - d) Tema 4: Pesquisa nutricional de CNN e rotulagem.

5.2. Abordagem conceptual dos temas para iniciativas de projectos-piloto

5.2.1. Tema 1: Produção e conservação de sementes de CNN

1. Fundamentação

As Culturas Nativas Negligenciadas (CNN), na sua maioria e particularmente as seleccionadas no âmbito do projecto, são de produção sazonal, essencialmente, na época quente e chuvosa, ou seja, a sua produção não é sistemática. A sua domesticação é alimentar e medicinal, não abrangeu o cultivo.

²Embora *Amaranthus* spp é reportado como nome científico do Tseke em Volpe *et al.*, 2015, é realístico supor que o nome vernáculo tseke é utilizado para indicar um complexo de espécies diferentes do género *Amaranthus* spp.

Com efeito, uma das fragilidades identificadas para melhorar ou aumentar a capacidade produtiva de CNN é a disponibilidade da forma mais acertada da propagação das culturas (sementes de qualidade). Actualmente as CNN não têm uma linha de produção e conservação de suas sementes, sendo isto uma limitante, pois parte significativa das CNN têm sementes dormentes e ainda não há estudos visando quebrar a dormência de modo que as sementes sejam disponíveis para cultivar a qualquer época.

Deste modo, uma linha de produção e conservação de sementes (incluindo trabalhos para a quebra de dormência nos casos que se justificar), é uma das necessidades urgentes no processo da valorização de CNN na Cidade de Maputo e no País em geral. Dai considerar que a produção e conservação de sementes de CNN é uma iniciativa relevante para desenvolvimento de um projecto.

2. Objectivos

Desenvolver uma linha de produção e conservação de sementes de qualidade de CNN para sua disponibilidade para uma produção contínua ao longo do ano e por via disso contribuir para aumento do seu valor sobretudo económico.

3. Estratégia de implementação

Produção profissional e comercial de sementes de CNN, pelo menos das 07 (sete) culturas identificadas no âmbito do projecto. Para o efeito, durante as sessões de USINAS foram identificados actores interessados nesta componente da cadeia de valor de CNN em Maputo. 06 (seis) produtores das zonas verdes, manifestaram interesse de se agrupar (formar um grupo: Cooperativa) e produzir sementes de CNN de modo que possam disponibiliza-las para uma produção contínua e sistemática. São 02 (dois) produtores por cada um dos 03 (três) distritos que têm mais actividade agrícola (KaTembe, KaMavota e KaMubukwana). Neste caso, o Conselho Municipal de Maputo (CMM) e a Direcção da Agricultura e Segurança Alimentar da Cidade de Maputo (DASACM) com os seus parceiros (ESSOR, Fundação Slow Food, Uniões das Associações Agro-pecuárias das Zonas Verdes, entre outros), mostraram disponibilidade em garantir assistência técnica e financeira para as necessidades básicas de realização desta acção (produção comercial de sementes de CNN).

4. Grupo-alvo e responsabilização

Quanto ao grupo-alvo refere-se a 02 tipos: (i) os **produtores de sementes**, que neste caso, estão identificadas 06 pessoas (2 por Distrito: KaMavota, KaMubukwana e KaTembe) e (ii) a quem se destina a semente, neste caso, em grosso modo, os **produtores de hortícolas nas Zonas Verdes de Maputo**, que também já se têm identificados os interessados em produzir, pelo menos, as 06 (seis) culturas das 07 identificadas (mboa, nhangana, cacana, matapa, madledlele e tseque).

5. Principais actividades

- Organização dos produtores em Cooperativas Agrícolas
- Identificação e recolha das sementes primárias para sua produção;
- Planificação das áreas de produção para sementes;
- Produção, colheita, tratamento e conservação de sementes de qualidade; e
- Comercialização das sementes: lojas, feiras, campanhas, etc...de promoção e venda de sementes

6. Necessidades e custos

a) Principais necessidades:

- (i) 06 Canteiros de terra (área reservada a produção de sementes), já disponíveis nos 03 distritos (02 canteiros por distrito);
- (ii) 100 Frascos com tampa (capacidade de 05-100 gramas) para conservação da semente preparada;
- (iii) 30 Kgs de algodão para hermetizar os frascos já com sementes para conservação em vácuo;
- (iv) 06 Enxadas;
- (v) 06 Regadores;
- (vi) Entre outras necessidades básicas

b) Custo estimado: 58.000,00 Mts (±€828,00 Euros)

5.2.2. Tema 2: Processamento e conservação de produtos de CNN

1. Fundamentação

Duas das maiores fraquezas que se tem, em Maputo e no mundo inteiro, na produção e comercialização de hortícolas de folhas (caso de CNN), como são os casos das 07 culturas analisadas no âmbito do projecto G.Lo.B em Maputo, tem a ver: (i) com o reduzido tempo de prateleira e (ii) fraca qualidade de apresentação no mercado (fraca aparência, pois são de produção natural). São de difícil conservação nas condições em que a perda de nutrientes seja mínima possível, sobretudo em estado fresco.

Com efeito, procuram-se constantemente, alternativas viáveis, visando contornar estas fraquezas (aumentar o tempo de prateleira e aparência para o mercado). O processamento (mínimo e secagem à sombra) e embalagem (+etiquetagem), são duas opções, visando minimizar os efeitos das duas fraquezas levantadas, que foram identificadas durante as sessões das USINAS.

Todavia, uma unidade de agro-processamento, nas Zonas Verdes de Maputo, está numa fase bastante avançada de construção, faltando elementos básicos relacionados com o manuseamento dos produtos. Pelo que, a ideia nesta iniciativa é financiar a conclusão das obras e a aquisição do 1º lote de produtos e material para o processamento, embalagem e etiquetagem.

2. Objectivos

Fazer o processamento (mínimo e secagem) de produtos das 07 CNN identificadas no âmbito do projecto, visando agregar valor aos produtos através da adição da qualidade de aparência e sua conservação.

3. Estratégia de implementação

Três tipos de acções, coordenadas, serão desenvolvidas nesta iniciativa:

- a) Grupos de produtores organizados por distritos (KaMavota, KaMubukwana e KaTembe) já foram identificados durante as sessões das USINAS e um mínimo de quantidades para cada cultura, também já foi estimado para alimentar a unidade de processamento (Centro de Processamento das

Mahotas-CPM). Os produtores (os identificados nas USINAS) serão os potenciais fornecedores de produtos para o CPM. Dos 18 produtores (06 por cada distrito), farão uma produção mista, isto é, cada um no seu campo irá produzir, em áreas menores (03 a 06 canteiros) todas as 06 (seis) culturas.

- b) Numa segunda acção, o CPM, com apoio de um meio de transporte e recipientes adequados, irá garantir a recolha dos produtos juntos dos 18 produtores (ou mais) para o processamento, embalagem e etiquetagem; e
- c) Na última acção, depois dos produtos processados, embalados e colocadas as etiquetas, o CPM ou serviços de terceiros (comercializadores), também com apoio de um meio de transporte e recipientes adequados fazer as entregas ao mercado (lojas, supermercados, spar, mercados formais, etc...). Os produtos processados poderão ser frescos ou secos.

4. Grupo-alvo e responsabilização

Nesta iniciativa, estão identificados dois principais grupos-alvo (responsáveis): (i) o CPM, que deverá garantir a recolha dos produtos dos agricultores e o processamento no CPM e (ii) de forma integrada, os comercializadores e transportadores que deverão garantir a entrega dos produtos no mercado (lojas, supermercados, spar, mercados formais, etc...) e/ou ao consumidor final (famílias, restaurantes, etc...).

5. Principais actividades

- a) Planificação das necessidades em produtos para o CPM;
- b) Recolha e transporte para o CPM dos produtos;
- c) Processamento (mínimo e/ou secagem), embalagem e etiquetagem dos produtos;

6. Necessidades e custos

- a) Principais necessidades
 - (i) Conclusão das obras do CPM;
 - (ii) 01 Viatura frigorífica para transporte de produtos do campo (produtores) ao CPM;
 - (iii) 50 Caixas plásticas para condicionamento dos produtos e transportar ao CPM;
 - (iv) 1000 (mil) recipientes para embalagem dos produtos processados; e
 - (v) 10 Rolos de papel aderente para embalagem de produtos processados.
- b) Custo estimado: 600.000,00 Mts (±€8,571.00 Euros)

5.2.3. Tema 3: Comercialização de CNN: estudo de mercado e de preços

1. Fundamentação

Em Maputo e no País inteiro o mercado de CNN pode ser considerado “virgem”, ou seja, uma oportunidade ímpar de investimento para o sector privado. Há um potencial de comercialização de CNN de grande valor, mas este mercado não é claramente conhecido.

Igualmente há um potencial de consumo de CNN na gastronomia local Moçambicana. As famílias Moçambicanas só precisam de um incentivo para aumentar o seu valor gastro-alimentar e para estrangeiros, é uma questão de facilidades de acesso nos locais (restaurantes, etc...) que providenciam refeições com CNN.

Dai a importância de estudo deste mercado (Mercado de CNN) visando clarificar, quantificar e mapear o potencial e as oportunidades do mercado de CNN em Maputo e no País, incluindo países vizinhos, como a Swazilândia e África do Sul.

2. Objectivos

Realizar um estudo de mercado de CNN para avaliar as suas potencialidades de consumo e de outras utilidades e as oportunidades de investimento no comércio de CNN e preços ao produtor e no mercado depois de agregação de valor aos produtos.

3. Estratégia de implementação

- a) Contratação de serviços de consultoria para a elaboração/definição dos termos de referência (instrumento orientador do estudo);
- b) Contratação de serviços de consultoria para a realização do estudo, que deve incluir o estudo de preços ao produtor e ao consumidor (depois de agregação de valor) e a definição de objectivos estratégicos, com visão, missão e linhas mestras das principais actividades para a materialização da criação do mercado de CNN (MCNN).

4. Grupo-alvo e responsabilização

Principal grupo-alvo para esta iniciativa são actores económicos e consumidores preferenciais de CNN que devem ser objecto da pesquisa (a ser consultados pela consultoria).

5. Principais actividades

- a) Elaboração dos termos de referência do estudo de mercado de CNN;
- b) Realização do estudo de mercado de CNN na Cidade de Maputo.

6. Necessidades e custos

- a) Necessidades
 - (i) Recursos financeiros para pagar a consultoria; e
 - (ii) Consultores com conhecimento e experiência em estudo de mercado e planificação e operacionalização estratégica.
- b) Custo estimado: 1.050.000,00 Mt (±€15.000,00 Euros)

5.2.4. Tema 4: Pesquisa nutricional de CNN e rotulagem.

1. Fundamentação

Durante as sessões de USINAS e na pesquisa de análise de contexto ficou evidente que, entre vários factores que concorrem para a não valorização (“desvalorização”) de CNN em Maputo e no país estão associados com a insuficiência e desconhecimento da informação nutricional de CNN, mesmo das 07 culturas estudadas.

Experiências de outros países, como a Swazilândia, indicam que o domínio de informação nutricional de CNN é uma alternativa muito importante para o incentivo à valorização económica destas culturas, pois incentiva a sua procura e consumo em escala maior.

É deste modo que reveste-se de extrema importância a realização de pesquisas nutricionais e mecanismos de rotulagem (quadro nutricional) de 07 CNN seleccionadas no âmbito do projecto G.Lo.B. Sabe-se que as hortícolas de folhas são ricas de vitaminas e sais minerais e este trabalho, além de melhorar a disponibilidades dos nutrientes nas CNN, também servirá para avaliar os níveis de disponibilidade de outros tipos de nutrientes, bem como outras utilidades.

2. Objectivo

Realizar um estudo nutricional de CNN, como incentivo para o aumento da valorização de CNN e produzir uma rotulagem (recomendação alimentar e nutricional para consumidores) mais adequada.

3. Estratégia de implementação

- a) Contratação de serviços de consultoria para a elaboração/definição dos termos de referência (instrumento orientador do estudo);
- b) Contratação de serviços de consultoria para a realização do estudo da composição nutricional das 07 culturas nativas analisadas no âmbito do projecto G.Lo.B, que deve incluir a rotulagem, na perspectiva de recomendação alimentar e nutricional para consumidores e utilizadores de CNN.

4. Grupo-alvo e responsabilização

A essência da iniciativa desta pesquisa é mais orientada para nutricionistas e grande parte poderá decorrer em laboratórios de alimentos, como o Laboratório da Saúde de Maputo.

5. Principais actividades

- a) Elaboração dos termos de referência do estudo da composição nutricional de CNN;
- b) Realização do estudo da composição nutricional e rotulagem de CNN na Cidade de Maputo.

6. Necessidades e custos

- a) Necessidades
 - (i) Recursos financeiros para pagar a consultoria; e
 - (ii) Consultores com conhecimento e experiência em agregação de valor, nutrição e rotulagem de produtos.
- b) Custo estimado: 3.850.000,00 Mt (±€55.000,00 Euros)

5.2.5. Resumo do custo total das 04 iniciativas para projectos-piloto

Temas para iniciativa de projecto-piloto	Custo estimado (em €/Euros)
1. Tema 1: Produção e conservação de sementes de CNN;	828,00
2. Tema 2: Processamento e conservação de produtos de CNN	8,571.00
3. Tema 3: Comercialização de CNN: estudo de mercado e de preços	15.000,00
4. Tema 4: Pesquisa nutricional de CNN e rotulagem	55.000,00
Custo Total das 4 iniciativas:.....	€79.399,00

5.3. Pensamentos conclusivos

As três USINAS correram bem, tiveram um nível de participação aceitável e consciência da importância de valorização de CNN;

Os actores (participantes as USINAS) da cadeia de valor de CNN, em referência, predispõem-se a iniciarem acções visando a valorização de CNN, mas consideram a acessibilidade ao mercado e a rotulagem como maiores incentivos para o aumento de interesse de CNN a vários segmentos sociais, económicos e medicinais para a segurança alimentar;

Maior parte dos participantes conheciam CNN em referência, bem como a fama da sua utilidade na cadeia alimentar da região sul do país, mas quase desconheciam o seu uso e utilidade processados ou conservados a seco, tendo sido das sessões de USINAS que esta boa prática foi partilhada e considerada uma das maiores aprendizagens;

A maioria dos participantes considerou um conhecimento novo, graças as discussões das USINAS, que todas hortícolas de folhas, geralmente consumidas a fresco cruas ou cozidas, são passíveis de secagem e assim facilmente conservadas;

5.4. Recomendações

Algumas recomendações saídas das discussões das USINAS, indicam que:

- a) a Swazilândia, na valorização de CNN, tem uma experiência consolidada e mais desenvolvida. Nos debates das USINAS, foi posta como alternativa de incentivo para a consciencialização dos vários actores da cadeia de valor Moçambicana, principalmente, produtores e cozinheiros, visitas de troca de experiência entre produtores de Moçambique e da Swazilândia;
- b) as instituições estatais de apoio e seus parceiros sejam prevaletentes e persistentes na sensibilização, formação e apoio, principalmente, incentivador e técnico para melhorar a compreensão e espírito de

iniciativa à introdução ou valorização de CNN na gastronomia local junto as famílias e locais de lazer e restauração;

- c) o estudo de mercado de CNN foi uma recomendação considerada de referência para estimular a produção e o interesse de agentes económicos pelo negócio de CNN;
- d) o estudo nutricional e rotulagem de CNN, foi também, considerado uma recomendação de referência para efeitos de estratégia de comunicação e marketing para o negócio de CNN.

5.5. Considerações Finais

As mudanças no panorama económico das últimas décadas geraram uma perda de conhecimento e de tradições ligadas ao uso das plantas espontâneas locais (nativas) para a alimentação. Por esta razão as folhas comestíveis de plantas cultivadas com outros fins podem em muitos casos ser consideradas “*Culturas Negligenciadas*” (CN). Na última década está a verificar-se a redescoberta destes produtos em várias áreas do mundo. O potencial em termos nutricionais e de geração de receitas das folhas comestíveis que boa porta ainda não foi estudada e, consequentemente, ainda menos valorizada.

6. PERFIL DOS FACILITADORES DAS USINAS

6.1. Perfil chave dos facilitadores das sessões de USINAS

6.1.1. USINA 1 – 03 Facilitadores: Estêvão João, Ornília Chirindza e Gisela Chipenete

- a) **Facilitador 1:** (i) **Nome:** Estêvão João; (ii) **Formação:** Licenciado em Engenharia Agronómica (Ramo de Desenvolvimento Rural) e Mestre em Desenvolvimento Agrário (Ramo de Desenvolvimento Rural); (iii) **Qualificações chave:** Tem **22 (vinte e dois) anos de experiência profissional** (2016-1994), dos quais 01 (um) ano no sector do Comércio Geral (1994); 10 (dez) **anos efectivos** (continua a prestar serviços) na área de Saúde Pública, precisamente em VIH e SIDA (2007-1997) e **11 (onze) anos, efectivos em Agricultura Urbana, Segurança Alimentar e Nutricional (2016-2005)**. Tem 15 (quinze) anos de experiência de Formação de Formadores em matérias de VIH e SIDA; Gestão de Recursos Humanos; Liderança; Desenvolvimento Organizacional; Elaboração, Análise e Gestão de Projectos. Trabalha a 14 (catorze) anos na área de planificação: estratégica e operacional (2016-2001), sendo 02 (dois) na Operacionalização de Planos Estratégicos de VIH e SIDA (2008-2006). Trabalhou **06 (seis) anos efectivos como Gestor de Projectos** (2005-1999), com destaque como Gestor de Programas de VIH e SIDA da MONASO (2004-1999) e Coordenador Nacional do Programa de VIH e SIDA nos Médicos Sem Fronteiras-Luxemburgo (2005-2004). Em 2005 trabalhou na Operacionalização do 2º Plano Estratégico Nacional de HIV e SIDA (PEN II: 2005-2009) pelo Núcleo de VIH e SIDA da Cidade de Maputo. **Trabalha a 13 (treze) anos como Consultor Independente** (análise e avaliação de projectos e planos de negócios; planos estratégicos e operacionais; estudos CAP - conhecimentos, atitudes e práticas; estudos de linha de base / baseline e formação de formadores). É docente a 18 (dezoito) anos efectivos (2016-1998), nos níveis médio (2002-1998) em Biologia básica; Saúde Pública e Gestão Ambiental; Hidráulica, Diagnóstico Rural Participativo (DRP); Cuidados básicos em HIV e SIDA; Estudo CAP (Conhecimentos, Atitudes e Práticas) e Métodos de Investigação e; Superior (2016-2002): Ciência do Solo, Gestão de Recursos Humanos, Planificação Estratégica; Projectos de desenvolvimento comunitário (elaboração, análise, gestão-implementação e monitoria e avaliação), Plano de Negócios, Educação Agrária, Turismo Rural e Agricultura Geral.

- b) **Facilitador 2:** (i) **Nome:** Ornília Chirindza; (ii) **Formação:** Licenciada em Desenvolvimento Rural pela Universidade São Tomás de Moçambique (USTM); (iii) **Qualificações chave:** Experimentada em **sistemas de produção**, nos aspectos de cana-de-açúcar para açucareiras; técnica de produção e processamento de arroz; técnicas de conservação dos recursos naturais, espécies e áreas protegidas; monitoramento de actividades de produção agrícola e práticas culturais; técnicas e práticas veterinárias e produção de leite; formação em agro-negócios, análise de projectos agrícolas. Tem conhecimentos sólidos em: Gestão de Mudanças nas Zonas Rurais; Educação Agrária; Extensão Agrária; Sistemas Agro-florestais; Desenvolvimento económico; Saúde pública e doenças de transmissão sexual, incluindo HIV-SIDA; Gestão de Recurso Naturais; Empreendedorismo; Análise de Políticas Agrárias e Ética Ambiental.
- c) **Facilitador 3:** (i) **Nome:** Gisela Chipenete; (ii) **Formação:** Engenheira Agrónoma e Mestre em Fitotecnia, orientação em Produção e Tecnologias de sementes de hortícolas pela Universidade Federal de Viçosa, Viçosa - MG Brasil; (iii) **Qualificações chave:** Trabalha para o Instituto de Investigação Agrária de Moçambique (IIAM) na Unidade de Semente Básica (USEBA), como investigadora com larga experiência na produção e fomento de tecnologias de produção de hortícolas.

6.1.2. USINA 2 – 02 Facilitadores: Aleixo Luciano e Beatriz Dimande

- a) **Facilitador 1:** (i) **Nome:** Aleixo Luciano; (ii) **Formação:** Licenciado em Nutrição pelo Instituto Superior de Ciências de Saúde (ISCISA) de Maputo (Moçambique) e Mestrando em Organização e Gestão Pedagógica no ISCISA; (iii) **Qualificações chave:** Experimentada em nutrição e agregação de valor a alimentos: Docente no ISCISA de nutrição e alimentação saudável na prevenção das Doenças Crónicas não transmissíveis em Moçambique, Introdução a Nutrição e Educação Alimentar e Nutricional; Formador em Programa de Reabilitação Nutricional do MISAU (Ministério da Saúde de Moçambique); colaborador da televisão privada (Stv) do Grupo Soico, no programa VIDAS EM DIRECTO na rubrica Nutrição para todos; trabalhos científicos com o tema Medidas para a redução da Desnutrição Crónica, nas jornadas científicas organizadas pelo Ministério de Ciências e Tecnologia e Ensino Técnico Profissional (MCTETP) em colaboração com a USAID; monitoramento e avaliação de Segurança Alimentar e Nutricional pelo SETSAN (Secretariado Técnico de Segurança Alimentar e Nutricional); colaborador da Rádio À politécnica no programa de Nutrição Comunitária e Direito Humano a Alimentação Saudável e Segurança Alimentar.
- b) **Facilitador 2:** (i) **Nome:** Beatriz Dimande; (ii) **Formação:** Licenciada em Engenharia Agronómica; (iii) **Qualificações chave:** Actualmente uma das maiores especialistas em agro-processamento em Moçambique, trabalha no IIAM (Instituto de Investigação Agrária de Moçambique), uma unidade do MASA (Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar) de Moçambique, e parte da equipa mentora das várias unidades de agro-processamento do país, incluindo o principal Centro de Beneficiamento de Produtos Agrícolas da Cidade e Província de Maputo.

6.1.3. USINA 3 – 01 Facilitador: Dolito Legonamia

- a) **Facilitador: (i) Nome:** Dolito Legonamia; **(ii) Formação:** Licenciado em Engenharia Agronómica e Mestre em Economia Agrária, ambos pela Universidade Eduardo Mondlane (UEM), Maputo, Moçambique. **(iii) Qualificações chave:** Actualmente trabalha na Bolsa de Mercadorias de Moçambique no Departamento de Mercados e Valores Mobiliários. Trabalha como Consultor Independente, e já foi funcionário do Ministério da Agricultura na Direcção de Economia como Analista de Mercados Agrícolas. Tem participações em estudos de avaliação e desenho de políticas para sector agrícola moçambicano que visam desenvolver o sector agrícola, em estudos de campo incluindo a concepção de metodologias e dos instrumentos de pesquisa assim como análise e processamento de dados com maior enfoque para o TIA (Trabalho do Inquérito Agrícola), estudos sobre a comercialização agrícola, estudos de mercado nacional e internacional relacionados com análises de tendência e sazonalidades e gestor de base de dados do Sistema de Informação de Mercados Agrícolas (SIMA) também faz monitoramento do comércio transfronteiriço na zona centro e norte do País. Já desenvolveu vários planos de negócios e estudos de viabilidade de vários projectos. Tem profundos conhecimentos sobre avaliação de custos de projectos. Ainda como Consultor, tem estabelecido sistemas simples e complexos na elaboração de planos de negócios, aconselhamento e formação. Já realizou trabalhos de estudos socio-económicos, análises de políticas com a metodologia do MAFAP-FAO, desenho e análises de cadeia de valores de milho, arroz, feijão manteiga e mandioca também desenho de base de dados. Trabalhou no IITA como Agronomy Research, fez trabalhos de estudo de mercado assim como análise de vulnerabilidade solicitados pela WFP e avaliação de meio-termo do projecto Mahlahle solicitado pela Oxfam. Trabalhou na Mozambique Leaf Tobacco como sector manager onde mantinha o sistema de negócios institucional e de produção, estudos de todos aspectos operativos ligados a produção e comercialização do tabaco, responsável pela gestão de fundos operativos e procurement, responsável pelo treinamento dos camponeses em associações e aspectos ligados a reforestamento. As responsabilidades visavam ainda em garantir os objectivos de produção agrícola quanto ao volume, qualidade e recuperação de crédito. Opera perfeitamente pacotes informáticos, tais como Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point, Access e internet. Pacotes estatísticos tais como STATA, SPSS e EvIEWS. Opera também ArcView GIS.

Projecto G.Lo.B *Governança Local para Biodiversidade* Maputo, Moçambique



Relatório de USINAS de Maputo, Moçambique

20/05/16 • 09/06/16 • 15/06/16



Maputo, Junho de 2016

PROJETO G.Lo.B.

Região do Vêneto - Secção Relações Internacionais - Fondamenta Santa Lucia, Cannaregio 23 – 30121 Veneza – Itália
tel. +39 041 279 4348 / +39 041 279 4378 - progettoglob@regione.veneto.it