

PROPOSTA**DATA:** 17 de julho de 2006**1. DADOS CADASTRAIS****1.1. Projeto**

Título: Projeto Peixes, Pessoas e Água – Desenvolvimento Econômico Comunitário.		
Período de realização: Julho 2005 – Dezembro 2006	Local de desenvolvimento do trabalho/ município/UF: Buritizeiro, Ibiaí, Pirapora, São Gonçalo do Abaeté e Três Marias - Minas Gerais.	
Valor Total do Projeto: R\$ 156.199, 30		
Recursos da FUNDAÇÃO: R\$ 140. 252, 30	Recursos Próprios: R\$ 6.107,00	Recursos de Terceiros: R\$ 9.840,00

1.2. Proponente

Nome da Entidade: Federação dos Pescadores Artesanais Profissionais do Estado de Minas Gerais		CNPJ: 16.839.292/0001-90	
Endereço (rua, número, bairro): Avenida Getúlio Vargas S/Nº. Sala 03, Parque Diadorim			
Cidade: Três Marias		UF: MG	CEP: 39205-000
Forma Jurídica:	DDD/Telefone: 038 3754-5114	DDD/Fax: 038 3754-5114	E mail: cpesca@gmail.com

Nome do Representante legal: Raimundo Ferreira Marques		Cargo: Presidente	
Profissão: Pescador	Estado Civil: Casado	CPF:	Número RG/Órgão emissor/UF
DDD/Telefone: 38 3754-3098		DDD/Fax: 038 3754-5114	

Nome do Responsável pelo Acompanhamento do Projeto: José de Andrade Matos Sobrinho Thais Fernanda Madeira Leite John Wojciechowski		Cargo: Consultor Consultora Consultor	
DDD/Telefone: 38 3741 9779 38 3754-4197	DDD/Celular: 38 9124 3956 31 9757 3809	DDD/Fax:	Email: zeobreiro@yahoo.com.br thaismadeira@hotmail.com j2wojcie@hotmail.com

1.3. Agência

Nome/UF:		Prefixo:	CNPJ:
Nome do Gerente:			
Estado Civil:	CPF:	Número RG/Órgão emissor/UF:	
Funcionário responsável pelo Projeto:	DDD/Telefone:	DDD/Fax:	Email:

2. INTRODUÇÃO

Esta proposta é voltada a três projetos de Desenvolvimento Econômico Comunitário (DEC) que estão sendo desenvolvidos desde Julho 2005, com apoio e coordenação do Projeto Peixes, Pessoas e Água (PPA) nos municípios de Três Marias, São Gonçalo do Abaeté, Pirapora, Buritizeiro e Ibiaí (região Alto médio São Francisco).

Os pescadores artesanais profissionais do Alto-médio São Francisco vêm enfrentando diversas dificuldades relacionadas à sobrevivência econômica, causadas por fatores sociais, ecológicos e organizacionais presentes na realidade desses trabalhadores. O “Diagnóstico socioeconômico de famílias de pescadores artesanais de localidades do Alto-Médio São Francisco”, (MANCUSO, 2004) foi realizado como parte do Projeto Peixes, Pessoas e Água (PPA) por uma equipe de pesquisadores formada por representantes da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar), da ong World Fisheries Trust (WFT - Canadá) e da Federação dos Pescadores Profissionais Artesanais do Estado de Minas Gerais.

O objetivo principal foi buscar retratar a realidade dos pescadores e problematizar hipóteses possíveis para as causas dessa situação social desfavorável. Foram entrevistados 421 famílias e 2.060 indivíduos dessa região, abordando temas como o acesso da categoria a serviços públicos essenciais, renda e trabalho, grau de escolaridade, características dos domicílios, questões relacionadas a desigualdades relacionadas a gênero e raça. Segundo palavras de MANCUSO (2004, p. 2):

“O objetivo básico da pesquisa foi caracterizar as famílias, os indivíduos componentes dessas famílias e seus domicílios, com foco especial nas questões de gênero e raça/cor. Buscou-se também levantar capacidades, habilidades e os desejos de aprendizagem da população adulta. Espera-se que este diagnóstico possa contribuir para a formulação de propostas de ação em direção ao desenvolvimento local e à maior equidade de gênero e raça nas localidades pesquisadas”.

Ao observarmos mais de perto a situação socioeconômica do pescador da região do Alto-médio São Francisco, podemos notar que a categoria possui uma renda media muito baixa. Dos 853 municípios do Estado de Minas Gerais, no ranking do IDH – Índice de Desenvolvimento Humano Três Marias ocupa a posição 175a. Ibiaí, a 621a; Buritizeiro, a 498a Pirapora ocupa a posição 158ª e São Gonçalo do Abaeté, a 404ª. Segundo o Censo Pesqueiro de 2004 (UFSCAR - 2004), 51,5% das famílias concentram-se em faixas de renda per capita familiar de até (inclusive) meio salário mínimo da época em que foi realizada essa pesquisa (no caso, R\$ 240,00). Essa concentração é maior nas localidades mais ao Norte: Pirapora, com 62,7%; Buritizeiro, com 62,7%; e Ibiaí com 70,3%. Três Marias, com 35,7%, e São Gonçalo do Abaeté, com 32,8%, estão em situação mais privilegiada e, também, mais desigual, o que se observa na amplitude maior de variação na distribuição de renda per capita familiar. (MANCUSO, 2004).

Entre as diversas causas objetivas dessa problemática, podemos apontar o baixo nível de escolaridade presente entre os trabalhadores da pesca (27% da população não frequenta escola, e 5,4% nunca a frequentou) segundo (Censo Pesqueiro 2004), dificuldades-redução dos estoques pesqueiros causados pela degradação ambiental do Rio São Francisco, tanto no que se refere a poluição das águas por agentes externos, quanto a determinadas formas predatórias de pesca. Além desses fatores que compõem o cenário da situação social do pescador profissional, há um especial que é muito apontado pelos próprios como uma dificuldade a mais em sua vida: a desvalorização do seu trabalho pela sociedade em geral. De cunho mais subjetivo e social, mas apontado com a mesma importância de outros fatores mais palpáveis, o pescador é visto ainda como “preguiçoso” e como mais um “agente que degrada com o rio”. No entrecruzamento dessas questões, mais que elucubrações estatísticas e sociais, vemos as reais causas que mantém, ao menos em sua porção majoritária, essa categoria de trabalhadores expostas a condições muito próximas a de vulnerabilidade social, ter ameaçada a sua sustentabilidade futura da profissão e corroborar para a degradação ambiental.

Em janeiro de 2003, o Projeto Peixes, Pessoas e Águas (PPA), cooperação bilateral entre Brasil e Canadá, recebeu financiamentos da Agência Canadense de Desenvolvimento Internacional (CIDA) para um projeto de três anos que engloba a pesca, tecnologias e aspectos sociais da pesca de água doce artesanal de pequena escala no Brasil, incluindo o direcionamento para o gerenciamento comunitário. O Projeto Peixes, Pessoas e Águas inclui 40 parceiros brasileiros e 15 parceiros canadenses representados por comunidades, governo, academia, indústria e ONGs. Os parceiros brasileiros, líderes do projeto, são Universidade Federal de São Carlos (UFSCar) e Federação de Pescadores Artesanais de Minas Gerais.

Diante disso, o Projeto Peixes Pessoas e Água atua desde 2003 nos municípios de Três Marias, São Gonçalo do Abaeté, Buritizeiro, Pirapora, Barra de Guaiçú - sub-distrito de Várzea da Palma e Ibiaí para contribuir com a resolução desses problemas, intervindo com atividades de capacitação técnica, apoio ao desenvolvimento de alternativas de renda, vivências educativas, construção de parcerias, captação de recursos financeiros, educação ambiental para jovens e adultos, entre outras ações, (Mais informações www.wft.org/ppa).

Particularmente, no aspecto geração de renda, em julho de 2005, o PPA implementou a oficina de Desenvolvimento Econômico Comunitário e Gênero (DEC) a partir do mapeamento dos recursos existentes nas comunidades ribeirinhas e as demandas existentes entre pescadores profissionais dessa região. O resultado dessa atividade foram projetos de geração de trabalho e renda elaborados pelos comunitários, com um acompanhamento sistemático dos consultores do PPA e parceiros institucionais. Os projetos do DEC, dentro do projeto PPA, que estão em andamento e precisam do apoio da Fundação Banco do Brasil incluem:

- 1) Grupo Artesanal do Peixe Defumado – Três Marias e São Gonçalo do Abaeté - Minas Gerais;
- 2) Corvina Salgada e Defumação – Ibiaí - Minas Gerais;
- 3) Feira Pescarte – Buritizeiro - Minas Gerais;
- 4) Desenvolvimento Econômico Comunitário da Colônia de Pescadores de Pirapora – Pirapora, Minas Gerais

Nesse sentido, esse projeto tem por objetivo buscar uma parceria institucional entre a Fundação Banco do Brasil, grupos de pescadores e PPA para impulsionar os projetos de desenvolvimento econômico comunitário de Três Marias, São Gonçalo do Abaeté, Ibiaí e Buritizeiro, tornarem-se alternativas reais de geração de renda, auto-geridas de forma autônoma e democrática pelos comunitários e sustentáveis ecologicamente.

3. APRESENTAÇÃO (Quem somos?)

A intenção desta seção é de apresentar a ONG Canadense (World Fisheries Trust – WFT), a Federação dos Pescadores Artesanais de Minas Gerais, e os três grupos de Desenvolvimento Econômico Comunitário que precisam do apoio da Fundação Banco Brasil para alcançar seus objetivos de geração de trabalho e renda.

World Fisheries Trust - WFT

A WFT é uma organização não governamental (ONG) canadense com sede em Victoria, Canadá. A WFT foi fundada em 1994 para promover o uso sustentável dos recursos pesqueiros. A atuação principal da WFT é na área de pesquisa científica, conscientização e educação ambiental e treinamento. Em parceria com várias agências canadenses e de outros países (inclusive brasileiras), governos, comunidades e centros acadêmicos, a WFT desenvolve métodos e políticas públicas para preservar a vida sustentável dos recursos pesqueiros. O objetivo é fomentar gerenciamento dos recursos pesqueiros responsável no nível local, regional e nacional.

Em janeiro de 2003, a WFT, em colaboração com a Universidade Federal de São Carlos (UFSCar) e a Federação de Pescadores Artesanais de Minas Gerais estruturou e lançou o Projeto Peixes, Pessoas e Águas (PPA), cooperação bilateral entre Brasil e Canadá, com financiamentos da Agência Canadense de Desenvolvimento Internacional (CIDA) para um projeto de três anos que engloba a pesca, tecnologias e aspectos sociais da pesca de água doce artesanal de pequena escala no Brasil, incluindo o direcionamento para o gerenciamento comunitário e desenvolvimento econômico sustentável das comunidades ribeirinhas. O Projeto Peixes, Pessoas e Águas inclui 40 parceiros brasileiros e 15 parceiros canadenses representados por comunidades, governo, academia, indústria e ONGs. Os parceiros brasileiros, líderes do projeto, são a Universidade Federal de São Carlos (UFSCar) e a Federação de Pescadores Artesanais de Minas Gerais.

Federação dos Pescadores Artesanais do Estado de Minas Gerais

As Federações estaduais brasileiras de Pescadores compõem um sistema nacional de associação dos trabalhadores e trabalhadoras da pesca, representado pela confederação nacional.

A Federação do Estado de Minas Gerais (FEPESCA-MG) é composto de 22 colônias federadas, associando aproximadamente 11.000 membros. As colônias possuem uma diretoria constituída por eleição direta e em suas sedes estrutura-se atendimento aos seus membros, políticas pesqueiras de fomento, fiscalização, projetos de melhoria ambiental e social, entre outros, e, atendimento ao público em geral.

A FEPESCA-MG participa ativamente em fóruns, seminários, audiências além de constituir o Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco, Conselho Nacional do Meio Ambiente, Conselho Estadual de Recursos Hídricos, Comitê SF4 - Lago de Três Marias, Grupo de Trabalho da Pesca (GTPesca) regional e também como co-coordenador da Rede de Cooperação Técnica Brasil-Canadá / Projeto Pesca Continental do Brasil: Modo de Vida e Recursos Sustentáveis.

A evolução do Projeto Peixes, Pessoas e Água (WFT, CIDA, UFSCar, e FEPESCA-MG) trouxe a demanda de agregar valor ao pescado e valorizar o setor pesqueiro e sua família. Assim sendo, desenvolveu-se projetos de desenvolvimento econômico e comunitário tais como Peixe Defumado, em Três Marias e São Gonçalo do Abaeté, Corvina Salgada, em Ibiaí e Projeto PescArte, em Buritizeiro.

Grupos Artesanais de Desenvolvimento Econômico Comunitário

1. Grupo Artesanal do Peixe Defumado – Três Marias e São Gonçalo do Abaeté (Minas Gerais)

O Grupo Artesanal do Peixe Defumado constitui-se atualmente de 16 membros representando 11 famílias de pescadores dos municípios de Três Marias e São Gonçalo do Abaeté. O grupo é construído de 10 mulheres e 6 homens, mas indiretamente é orientado a beneficiar 45 membros da comunidade ribeirinha. O objetivo central do Grupo Artesanal é de agregar valor ao pescado da região, através da técnica de defumação e comercializar o produto inicialmente no município, mas já visando às exigências sanitário - higiênicas do SIF para vender no país todo. Embora o Grupo tenha sido formado há somente 4 meses, seus membros já investiram 650 horas cumulativas em 2 eventos de degustação, 1 escala de trabalho (de três dias consecutivos), 1 oficina técnica (de dois dias cada), e 16 reuniões, com uma média de 45 horas investidas por cada membro no desenvolvimento do Grupo. Também houve um investimento direto de matéria-prima para preparação dos eventos de degustação (total: 15 kg de peixes inteiros e 30 kg de filés com valor total de R\$315,00); na alimentação, transporte, água, gás e energia elétrica necessária e utilizada durante as atividades e na construção do primeiro defumador comunitário. Esses dados demonstram claramente o interesse e dedicação dos membros, que são unidos, solidários e dedicados ao projeto. As decisões no Grupo são sempre tomadas de forma democrática e dinâmica, com ampla participação de todos os membros.

A seguinte tabela demonstra todas as metas atingidas pelo grupo desde o começo do projeto:

Meta	Descrição	Resultados Atingidos
Aprendizagem e transferência da técnica de defumação e adaptação da tecnologia com conhecimento local	A técnica de defumação do peixe foi repassada para 8 mulheres integrantes do Grupo Artesanal do Peixe Defumado, através de uma oficina técnica de três dias (30 horas de carga horária) e depois aperfeiçoada em dois eventos de degustação, já integrando o conhecimento dos costumes locais e incorporando as sugestões do mercado local	1) Transferência de tecnologia, 2) Adaptação da tecnologia ao contexto local 3) Integração das mulheres em espaços públicos e de atividade econômica 4) Aumento da auto-estima das mulheres na comunidade ribeirinha
Degustações e avaliação de estratégias de penetração do mercado local (Pesquisa de Mercado 1)	O Grupo participou em dois eventos de degustação com a comunidade ribeirinha e com a comunidade de Três Marias. Os dois eventos foram preparados e planejados exclusivamente pelo Grupo. As degustações foram acompanhadas por pesquisas de opinião efetuadas com o público da comunidade, assim propiciando o ciclo de aprendizagem e desmistificação do ciclo de comercialização e aceitação do produto no mercado local.	1) Aumento da auto-estima das mulheres 2) Divulgação do projeto na comunidade 3) Avaliação do potencial de penetração do produto dentro do mercado local 4) Incorporação das opiniões da pesquisa no melhoramento da qualidade do produto
Identificação e formalização de um espaço comunitário de defumação – Centro de Apoio ao Pescador	Uma grande vitória do grupo foi a identificação e seleção de um espaço comunitário para efetuar a atividade de defumação. O processo foi efetuado de forma participativa e democrática. Através de parcerias locais e com a Prefeitura, o Grupo conseguiu ocupar um espaço de fácil acesso, visibilidade e 10 anos sem custos com aluguel, energia e água.	1) Espaço comunitário para implementar Centro Comunitário de Defumação. 2) Fortalecimento do Grupo através de parcerias locais. 3) Visibilidade do projeto na comunidade.
Construção do primeiro protótipo do defumador comunitário (capacidade 100 kg de peixe)	Embora as metas antecedentes fossem atingidas com um defumador caseiro, o Grupo decidiu investir na construção do primeiro defumador comunitário, com capacidade para defumar 100 kg de peixe por secção facilitando a produção e comercialização do produto.	1) Construção artesanal e comunitária do defumador. 2) Facilitação do processo de produção e comercialização.
Capacitação e mobilização do grupo comunitário através do processo associativo e coletivo	Desde o começo do projeto o Grupo se reuniu mais de 25 vezes para efetuar as atividades planejadas e alcançar metas estratégicas, através de um espaço participativo, coletivo e democrático. Embora o Grupo tenha sido formado há somente 4 meses, seus membros já investiram 650 horas cumulativas em 2 eventos de degustação (de três dias consecutivos), 1 escala de trabalho (de três dias consecutivos), 1 oficina técnica (de dois dias cada) e 16 reuniões, com uma média de 45 horas investidas por cada membro no desenvolvimento do Grupo.	1) Capacitação do Grupo comunitário. 2) Mobilização e fortalecimento de movimentos associativos e de cooperação. 3) Fomento de atividades de geração de trabalho e renda com a participação central da mulher ribeirinha. 4) Integração da comunidade ribeirinha com outros grupos comunitários da cidade. 5) Fortalecimento de parcerias locais e redes de apoio entre grupos comunitários.

2. Projeto Corvina Salgada e Defumação do Peixe - Ibiaí (Minas Gerais)

Um dos projetos que surgiu durante a oficina de Desenvolvimento Econômico Comunitário, organizado pelo projeto PPA, o Projeto Corvina constitui-se de 12 membros, representando 12 famílias de pescadores do município de Ibiaí. O Grupo é construído por 8 mulheres e 4 homens, mas indiretamente e orientado a beneficiar a colônia inteira de pescadores de Ibiaí (aproximadamente 230 pescadores). Com apoio do Projeto PPA, o Grupo já participou de oficinas de capacitação técnica de salgamento e defumação caseira (com tecnologia adaptada), eventos de degustação na feira local com a população e outros eventos dentro do ciclo de comercialização.

O projeto Corvina tem como proposta central agregar valor ao pescado, através da defumação, salgamento e produção de embutidos de peixe. A idéia original foi a de salgar a Corvina para o período das festas religiosas, especialmente a Sexta-feira Santa, onde o consumo de peixe é alto por causa da tradição de não comer carne vermelha. A Corvina, segundo o Grupo, seria um bacalhau brasileiro alternativo ao original norueguês, mais barato para o consumidor e mais rentável para o pescador por estar agregando valor a uma espécie de peixe não muito bem aceita pelo mercado local e, portanto, não muito comercializado pela categoria.

Entretanto, a partir de uma tecnologia de defumação de peixe vinda dos índios canadenses, aplicada pelo projeto Peixes, Pessoas e Água através de uma oficina de capacitação desenvolvida em 2005, o Grupo passou a priorizar o desenvolvimento dessa técnica e aprimorar o peixe defumado para comercialização. Além disso, o Grupo pretende agregar valor ao pescado também com embutidos defumados, filés e peixes salgados.

Desde julho de 2005, o PPA vem acompanhando o Projeto Corvina para contribuir com o desenvolvimento dos empreendimentos, articulando parcerias, captando recursos, aplicando capacitações técnicas e organizativas e, facilitando reuniões periódicas dos grupos. O desafio mais imediato do projeto Corvina é aprimorar o peixe defumado para as exigências de comercialização.

3. Projeto Feira Pescarte – Buritizeiro (Minas Gerais)

Esse projeto tem a mesma origem do grupo comunitário de Ibiaí, sendo criado na Oficina de Desenvolvimento Econômico Comunitário realizada pelo PPA em 2005. Ali foi aplicada uma metodologia de levantamento de recursos e dificuldades enfrentadas pela comunidade de pescadores profissionais pertencentes à Colônia de Pescadores daquele Município. O Projeto PESCARTE é dirigido por 8 membros da Colônia de Buritizeiro, representando 6 famílias de pescadores do município. O Grupo constitui-se de 5 mulheres e 3 homens, mas indiretamente é orientado a beneficiar a colônia inteira de pescadores de Buritizeiro (aproximadamente 200 pescadores). O objetivo do Grupo é de aglutinar produtos ligados à pesca e aos pescadores para serem comercializados. Seria, no caso, uma feira temática, onde seria possível encontrar uma diversidade de produtos ligados a pesca, ao pescador e a cultura ribeirinha, tendo um caráter diversificado, como descrito abaixo:

Caráter Diversificado	Descrição
1) econômicos	Nesse tema podemos citar que seria um espaço para se comercializar toda espécie de produtos, desde o peixe fresco até artesanatos ribeirinhos. Para isso, queremos realizar um grande levantamento das potencialidades comunitárias existentes em Buritizeiro, buscando encontrar artesãos, pratos típicos, pretechos, redes, peixes frescos entre outras variedades de produtos para compor a feira. Além dos produtos já existentes, queremos capacitar o

	grupo com algumas técnicas, como <i>silkscreen</i> (para que o Grupo tenha como confeccionar a camiseta oficial do evento e ficar com a renda gerada, além de elaborar artes gráficas relacionadas ao Rio São Francisco, ao trabalho do pescador, aos peixes do Rio, da cultura ribeirinha, de mitos causos, etc), defumação de peixe, artesanato de escama, pratos típicos e outros.
2) turístico	Em se tratando das belezas naturais e do potencial turístico da cidade de Buritizeiro, uma feira temática como essa pode entrar no circuito dos visitantes, tornando-se uma atração para um público consumidor importante para a geração de renda dos feirantes.
3) cultural	Esse evento teria um caráter de fortalecer as tradições culturais dos pescadores e povos ribeirinhos da região como uma estratégia de combater a desvalorização que existe na sociedade de Buritizeiro em relação ao pescador e a seu trabalho na comunidade. Um outro aspecto importante a ser destacado é a necessidade de realizar iniciativas para fortalecer e consolidar a identidade do pescador artesanal, proporcionando um espaço para a apresentação pública da produção artística do pescador e do povo ribeirinho.

4. Desenvolvimento Econômico Comunitário e Gênero da Colônia de Pescadores de Pirapora – Pirapora (Minas Gerais)

O Projeto de Desenvolvimento Econômico Comunitário (DEC) e Gênero da Colônia de Pescadores em Pirapora têm a mesma origem dos outros projetos pilotos desenvolvidos através do Projeto PPAgua. O objetivo central deste projeto piloto é fortalecer a Colônia e a união dos pescadores do Bairro de Nossa Senhora, em Pirapora. Depois de ter efetuado vários levantamentos e pesquisas socioeconômicas, a coordenadoria do projeto PPA identificou a necessidade de implementar um projeto DEC com ênfase nas questões de gênero na comunidade dos pescadores, resgatando assim a participação ativa das mulheres na economia local e integração da categoria de classe com a comunidade de Pirapora. Os resultados das pesquisas mostraram claramente que o pescador de Pirapora ainda vive, em maioria, da renda proveniente da pesca artesanal e venda do pescado no mercado local.

Um dos maiores desafios para propiciar a atividade pesqueira artesanal na região é a falta de infraestrutura básica para preservar o peixe de forma sanitária e higiênica durante o transporte do peixe nos barcos (com quantidade adequada de gelo) e durante o armazenamento e distribuição do peixe (câmara fria). Além de ser a fonte principal de desperdício, estes dois desafios também limitam o potencial local da pesca artesanal.

Neste contexto, o projeto DEC em Pirapora visa facilitar a geração de renda dos pescadores e pescadoras da Colônia fornecendo infra-estrutura que facilite o transporte e armazenagem do peixe. Para alcançar estes objetivos o projeto se concentrou no processo de captação de recursos para adquirir:

- 1) Fabricador de gelo
- 2) Câmara Fria

Estes dois investimentos beneficiarão a comunidade inteira de pescadores e pescadoras de Pirapora assim fomentando um melhor desempenho na atividade da pesca artesanal local e propiciando melhor qualidade de vida do povo ribeirinho.

4. OBJETIVOS (Para que?)

4.1. Geral

Esse projeto tem como objetivo geral:

- 1) Buscar a sustentabilidade econômica, ecológica e cultural da pesca profissional artesanal de pescadores dos municípios de Três Marias, São Gonçalo do Abaeté, Pirapora, Buritizeiro e Ibiaí, através do agregamento de valor, aprimoramento das formas de comercialização e da diversificação da produção do pescado.
- 2) Criar alternativas de geração de renda familiar, oferecer a aprendizagem técnica necessária para agregar valor ao pescado e incentivar a capacitação organizacional dos grupos interessados e estimular a economia solidária, visando fortalecer a comunidade.

]

4.2. Específicos

- Incrementar a renda de trabalhadores da pesca dos municípios citados;
- Diversificar as alternativas e fontes de renda dos pescadores profissionais dos municípios citados;
- Reduzir o impacto causado por baixos estoques pesqueiros (situação atual) sobre a pesca profissional ao proporcionar alternativa economicamente viável de renda aos pescadores artesanais;
- Proporcionar aprendizagens em organização de eventos ligados à pesca, tais como feiras livres, promocionais e comerciais;
- Proporcionar aprendizagens de técnicas de comercialização do pescado;
- Proporcionar aprendizagens de técnicas na área de *marketing* social;
- Proporcionar aprendizagens de técnicas de organização do trabalho e da produção do pescado de pequena e média escala;
- Fortalecer e estimular a valorização da cultura popular da comunidade de pescadores artesanais e ribeirinha; especialmente mulheres e filhas de pescadores;
- Integrar e valorizar o trabalho do pescador artesanal profissional a comunidade ribeirinha em geral;
- Proporcionar capacitação em gestão e captação financeira para projetos e empreendimentos;
- Proporcionar capacitações em administração e gestão democrática de projetos e empreendimentos;
- Proporcionar noções básicas de economia popular solidária;
- Garantia da qualidade higiênico-sanitária na comercialização do pescado processado.
- Participação em programa da CONAB e de Segurança Alimentar com a inserção do pescado na merenda escolar e no Programa Fome Zero.

5. JUSTIFICATIVAS (Por quê?)

A partir da caracterização dos problemas que atingem parcela muito significativa dos pescadores artesanais do Alto-Médio São Francisco é que vamos propor estratégias de ação para buscar superá-los. Temos convicção que as raízes das dificuldades enfrentadas por essa categoria se relacionam diretamente com a falta de uma perspectiva material-econômica mais próspera, um conjunto de capacitações técnicas, organizacionais e educativas e, nesse sentido, nossa intervenção nas comunidades deve estar focada nesses eixos, levando em conta demandas apresentadas pelos comunitários e pela análise dos consultores e pesquisadores envolvidos no projeto. Essas circunstâncias não envolvem somente os trabalhadores da pesca. Elas podem ter implicações ainda mais profundas pelo fato de envolver questões que colocam em risco a sustentabilidade futura da atividade pesqueira artesanal e consequências ecológicas que envolvem o Rio São Francisco.

Segundo estudos científicos, a pesca artesanal possui um baixo impacto nos recursos pesqueiros por se utilizar de formas tradicionais de pesca que passam de geração para geração. Além disso, o rio - por ser o seu local de trabalho e a garantia de sua sobrevivência - é um recurso muito valorizado pelos pescadores, que sabe que, ao não cuidar dele e dos recursos pesqueiros, ameaça a sua própria sobrevivência e de seus familiares. Entretanto, a somatória de fatores como a baixa renda e a crescente degradação ambiental do Rio São Francisco por agentes externos que diminui significativamente algumas das principais espécies comercializadas da região, obriga muitas vezes o pescador a recorrer a diversificação nas formas de se obter renda.

Dentro da concepção do desenvolvimento econômico comunitário do PPA na região de Três Marias, São Gonçalo do Abaeté, Buritizeiro e Ibiaí - Minas Gerais, encaixam-se o beneficiamento e comercialização do pescado, propondo a agregação de valor e atendendo aos seguintes parâmetros:

- 1) Melhoramento do beneficiamento do pescado que hoje é praticado de forma isolada e assistemática;
- 2) Implementação e aperfeiçoamento de condições sanitárias de processamento e armazenamento;
- 3) Aumento da oferta de pescado com valor agregado, que hoje é pulverizada e irregular;
- 4) Conscientização sobre a importância da apresentação do pescado ao mercado consumidor e implementação de padrões de qualidade;
- 5) Sustentabilidade da matéria-prima.

O Projeto tem a finalidade de propor um modelo e estrutura associativa organizacional que fortaleça a comunidade e, ao mesmo tempo, agregue valor ao pescado. Procura-se beneficiar às famílias de pescadores e pescadoras ribeirinhos, com ênfase na participação das mulheres e filhas de pescadores dos municípios já citados.

6. PÚBLICO-ALVO (Quem?)

Pescadores artesanais profissionais dos municípios de São Gonçalo do Abaeté, Três Marias, Pirapora, Buritizeiro e Ibiaí do Alto-médio Rio São Francisco, no centro-norte de Minas Gerais com a participação especial de mulheres e filhas de pescadores.

Um dos aspectos fundamentais deste projeto, desde seu início, foi atender à participação das mulheres e filhas de pescadores. Este foco surgiu naturalmente e está baseado em três aspectos estratégicos:

- 1) O interesse no aprendizado e na participação em um projeto de desenvolvimento econômico comunitário demonstrado pela comunidade pesqueira;
- 2) A disponibilidade de tempo dos participantes;
- 3) O envolvimento das famílias de pescadores.

7. BENEFICIÁRIOS (Quantos?)

Nome do Projeto	Município	Beneficiários Diretos	Beneficiários Indiretos
Grupo Artesanal do Peixe Defumado	São Gonçalo do Abaeté, Três Marias	16	45
Projeto Corvina Salgada e Defumação	Ibiaí	15	220
Feira PESCARTE	Buritizeiro	25	200
Câmara Fria e Fábrica de Gelo	Pirapora	160	160

8. METAS (O quê? Quando? Quanto? Onde?)

Estamos envolvendo nesse projeto quatro grupos comunitários que estão buscando consolidar iniciativas de Desenvolvimento Econômico Comunitário - DEC para incrementar suas rendas e diversificar as formas de obtê-las. Utilizando-se de estratégias de agregamento de valor e aprimoramento das formas de comercialização do pescado, aperfeiçoamento da organização da produção e do trabalho coletivo, queremos com essa proposta, construir uma rede solidária para integrar as diversas iniciativas. Concomitantemente, visamos à estimulação da cooperação entre os pescadores, de maneira que haja um maior fluxo de produtos, conhecimentos, técnicas e experiências que contribuam para a geração de trabalho e renda e, fortalecimento da organização econômica da categoria dos pescadores profissionais artesanais do Alto-médio São Francisco.

Para um melhor entendimento da proposta e das metas, vamos descrever os quatro projetos em tabelas individuais.

1. Tabela de Metas - Grupo Artesanal do Peixe Defumado (Três Marias)

Meta	Descrição	Quanto	Quando	Onde
Pesquisa de Mercado	Para servir aos seus clientes de forma eficiente, o Grupo Artesanal do Peixe Defumado deve estar certo de quais são as suas múltiplas necessidades, qual a melhor maneira de satisfazê-las, e como comunicar de forma eficaz os bens ou serviços que oferece. Estes são, na verdade, os objetivos da pesquisas de mercado. E permitem: 1. Reduzir o risco nas decisões de lançar o peixe defumado no mercado local; 2. Detectar as tendências e exigências do consumidor e definir o público-alvo local; 3. Controlar e avaliar o grau de penetração do peixe defumado no mercado local, bem como a sua imagem e notoriedade; 4. Identificar pontos de venda e divulgar o novo produto (cliente e atacadista). A pesquisa de mercado vai ser efetuada por 25 voluntários (Associação de Jovens de Três Marias) na primeira quinzena de junho. A pesquisa será feita com 1000 pessoas da cidade de Três Marias em 5 bairros da cidade (pesquisa de campo e divulgação) e 4 supermercados (degustação). O Grupo do Peixe Defumado defumará 100 kg de	1	Segunda e terceira semana de agosto e primeira semana de setembro	Cinco (5) Bairros da cidade de Três Marias (Minas Gerais) e quatro supermercados na cidade

	peixe para disponibilizar o produto durante as degustações. A seguinte tabela mostra os gastos associados e as contrapartidas dos parceiros locais e do PPA para efetuar esta atividade:			
Curso técnico de retirar as espinhas	O file do peixe é um prato típico e valorizado, tanto nas regiões voltadas à atividade pesqueira, como na maioria de restaurantes com um cardápio voltado a frutos do mar e peixes. O filé de peixe é especialmente valorizado quando apresentado sem espinhas (ou espinhos) – a forma mais comum no mercado. Infelizmente, a demanda do mercado de filés sem espinhas também pode provocar o aumento nas atividades ilegais de captura de peixes pequenos para filetagem, que são ‘ticados’ para quebrar as espinhas, para dar impressão que foram retiradas. Este procedimento ou ‘técnica’ é ilegal, só possível com peixes prematuros, já que os peixes maiores têm espinhas mais desenvolvidas, de maior tamanho. Esse ciclo tem uma repercussão significativa no ecossistema local, especialmente em relação à sustentabilidade e gestão dos recursos pesqueiros. Um curso voltado à técnica de retirar espinhas de peixes maiores representa, potencialmente, a diminuição da pesca ilegal, oferece um espaço para conscientizar o povo ribeirinho (e outros grupos da população que usam as partes do peixe) sobre preservação e sustentabilidade do recurso pesqueiro. O curso pode oferecer também conhecimento que pode transformar-se em melhoria do produto, trazendo vantagens competitivas a um produto local e assim proporcionando a melhoria da qualidade de vida dos pescadores artesanais. Além da técnica de tirar espinhas, o curso também demonstrará o processo de reciclar resíduos do processo de filetagem e conscientizará o participante sobre os benefícios econômicos desta atividade.	1	Até a segunda semana de Agosto	Belo Horizonte e São Gonçalo do Abaeté
Adequações e reforma da estrutura para alcançar exigências sanitárias municipais	Os gastos relacionados a esta atividade refletem a primeira etapa de operacionalizar o Curtume disponibilizado pela Fundação São Francisco para a sede do Grupo. A maioria dos gastos está relacionada a equipamentos e ferramentas básicas como balanças, facas, bacias de plástico para salmoura, máquina de embalagem a vácuo, material de embalagem, e vestuário necessário para manter a higiene dos membros que têm contato direto com o peixe durante o processo de defumação (touca, luvas, avental, etc.). Além dos gastos com equipamentos e ferramentas esta atividade prevê gastos relacionados à matéria-prima (excluindo o peixe) para defumar em quantidades necessárias para as degustações durante a pesquisa de mercado. É importante notar que esta atividade não inclui gastos associados com adequações estruturais necessárias para satisfazer as exigências sanitárias	1	Até 15/09/06	Centro de Apoio ao Pescador - CAP também conhecido como Fundação São Francisco (Três Marias – Minas Gerais)

	prescritas pela Vigilância Sanitária da Prefeitura de Três Marias, para comercializar o peixe defumado no mercado local (ver próxima seção).			
Adequações e reforma da estrutura para alcançar exigências sanitárias do SIF	No dia 26 de Maio de 2006, a Fundação São Francisco (FASFRAN), através da parceria com as Secretarias de Meio Ambiente e Agricultura da Prefeitura Municipal de Três Marias, disponibilizou ao Grupo Artesanal do Peixe Defumado o Curtume do antigo Centro de Apoio ao Pescador para ser transformado em sede operacional do Grupo. A identificação e escolha do lugar foi baseada em 5 critérios identificados democraticamente, de forma participativa, pelos integrantes do Grupo como críticos para alcançar os objetivos desejados: 1) Criação de um espaço comunitário para os membros do Grupo desenvolver suas atividades; 2) Inclusão das famílias ribeirinhas no projeto (especialmente a participação das mulheres); 3) Fácil acesso a todos os membros do Grupo, visando redução dos custos de transporte dos integrantes, da matéria-prima e distribuição do produto; 4) Visibilidade e legalidade visando apoio das parcerias institucionais solicitadas; 5) Redução dos custos iniciais de investimento e adequação estrutural pelo aproveitando de estrutura existente e adequada à atividade; 6) Disponibilidade e redução total dos custos com água e energia (luz), essencial ao processo de defumação e à armazenagem do peixe defumado. Neste contexto, a designação do Curtume, como sede do Grupo Artesanal do Peixe Defumado, é um grande passo dentro do processo de formalização do Grupo e comercialização do produto. Além disso, um espaço físico comum facilita a padronização da qualidade do produto e oferece espaço comunitário para os membros do Grupo trabalhar junto e de forma organizada. Apesar de que o Curtume foi construído com a intenção de servir como espaço físico para agregar valor ao pescado através da defumação e filetagem, a estrutura precisa ser adequada às exigências da vigilância sanitária municipal e às exigências definidas pelo SIF para vender o produto no mercado nacional. Neste contexto, o objetivo central deste documento é obter recursos da Fundação Banco Brasil para adequar a sede para poder comercializar o produto.	1	Até 01/11/06	Centro de Apoio ao Pescador - CAP também conhecido como Fundação São Francisco (Três Marias – Minas Gerais)
Implementação da estratégia do Marketing local	Resta organizar toda a parte de divulgação e propaganda do peixe defumado e criar uma marca social para o produto. Nesse sentido, estamos propondo a elaboração de um logotipo para o Grupo Artesanal e uma proposta de embalagem	1	Desde 15/07/06 até 01/11/06	Três Marias e São Gonçalo do Abaeté

	que chame mais a atenção do consumidor, contendo informações nutricionais do produto, receitas de preparo do peixe defumado e informações gerais sobre os pescadores.			
Cursos e Palestras de capacitação • Organização de trabalho • Associativismo • Vendas e embalagem	Podemos notar certa fragilidade nas habilidades organizacionais do Grupo, que necessita uma capacitação organizacional, tanto para superar os desafios de uma atividade nova, como para combater a ansiedade natural em relação aos desafios da comercialização. Neste contexto, lembramos que o Grupo está na fase inicial de sua formação. Apreciando este fato, a coordenadoria do PPÁgua junto com os integrantes do Grupo continuará buscando e desenvolvendo parcerias estratégicas para capacitar o Grupo nas seguintes dimensões: 1) Maior apoio na desmistificação das dificuldades do ciclo de comercialização de um novo produto no mercado e do seu processo de marketing; 2) Capacitação organizacional de trabalho; 3) Auxílio no processo associativo.	4 seções uma cada mês	Desde 15/09/06 até 15/12/06	Três Marias e São Gonçalo do Abaeté (Bairro Beira Rio)

2. Projeto Corvina – Ibiaí

Meta	Descrição	Quanto	Quando	Onde
Aprimorar a tecnologia e o equipamento utilizado na defumação	O defumador de peixe é um tambor - tecnologia criada por um dos membros do Grupo e é muito similar ao criado pela Universidade Federal de Viçosa que, além de funcionar bem, é popular e barato. Estimamos que a capacidade de cada defumador seja de 30 quilos brutos de peixe, possibilitando produzir 17 kg do produto defumado.	5	Até fim de Julho	Ibiaí
Efetuar Pesquisa de opinião	Para possibilitar maiores chances de sucesso, queremos capacitar os membros do Grupo para profissionalizar todo o processo produtivo. Nesse sentido, queremos dar início a esse processo realizando uma Pesquisa de Opinião sobre a aceitação do consumidor local sobre o produto em algumas festas tradicionais, pontos comerciais, mercearias, supermercados e restaurantes de Ibiaí. Para isso, temos elaborado um questionário com informações básicas para ser aplicado ao consumidor que se interessar em provar gratuitamente o peixe, a ser respondido no momento da prova. Além de um público aleatório, queremos realizar também uma Pesquisa de Mercado para uma escala mais próxima da realidade em alguns estabelecimentos comerciais como supermercados e mercearias da cidade, para descobrir o espaço no mercado local e o interesse no produto. A metodologia será a preparação de um espaço no interior dos três principais estabelecimentos comerciais de Ibiaí para oferecer pequenas porções	2	Desde 12/06/06 até 01/08/06	Ibiaí

	gratuitas do produto para quem quiser experimentar, com a condição de responder ao questionário da pesquisa. Por último, pretendemos com a análise das informações obtidas, propor aos principais restaurantes e bares de Ibiaí para realizarem uma experiência com o peixe defumado transformado em prato especial ou porção a ser servida aos clientes como comida típica do Rio São Francisco.			
Oficinas de Organização de Trabalho, associativismo, economia solidária.	A partir das demandas do mercado local, queremos organizar um processo produção até que possamos implementar uma dinâmica de grupo de trabalho ao coletivo de pescadores e pescadoras envolvidas nesse empreendimento.	5	Desde 01/08/06 até 01/09/06	Ibiaí
Marketing Social	Ao serem cumpridas essas metas, resta ainda organizar toda a parte de divulgação e propaganda do peixe defumado e criar uma marca social para o produto. Nesse sentido, estamos propondo a elaboração de um logotipo para a o Projeto Corvina e uma proposta de embalagem que chame mais a atenção do consumidor, contendo informações nutricionais do produto, receitas de preparo do peixe defumado, informações gerais sobre os pescadores, sobre a Corvina (ciclo de reprodução, etc.) e sobre o Rio São Francisco. Queremos criar também um folder para divulgar o produto e a marca do peixe defumado. O conteúdo desse folder será o mesmo da embalagem, só que de forma mais completa e com mais imagens. Além disso, queremos utilizar esse material para articular a comercialização com outras entidades, empresas, instituições do Estado (como a CONAB, Prefeituras, Escolas, etc.), indústrias, restaurantes, entre outras.	1 50	Até 01/09/06 Até 01/09/06	Ibiaí
Comercialização	Por último, para o aprimoramento da comercialização ainda, nossa proposta é criar uma feira livre onde possa ter um escoamento maior da produção do peixe defumado. Para isso, necessitamos de obter barracas para viabilizar não apenas a feira como estratégia de vender o pescado, mas atrair também outros pequenos produtores das ilhas existentes na região de Ibiaí, no Rio São Francisco e outros produtos populares produzidos no município e região, como artesanatos, produtos artísticos e comidas típicas. Como forma de atrair o público consumidor, pretende-se realizar sempre prevendo apresentações culturais da região e produções. Outra opção importante a ser consolidada é o mapeamento dos diversos eventos existentes na região, promovidos por prefeituras, universidades e empresas, para participar com o peixe defumado e outros embutidos de peixe (salgados ou defumados).	20	Até 01/08/06	Ibiaí

3 Projeto PESCARTE – Buritizeiro

Meta	Descrição	Quanto	Quando	Onde
Levantamento de técnicas de agregação de valor ao pescado e cursos de capacitação	Realizar um levantamento das potencialidades comunitárias existentes em Buritizeiro, buscando encontrar artesãos, pratos típicos, pretechos, redes, peixes frescos, entre outras variedades de produtos para compor a feira.	1	Até o fim de junho	Buritizeiro (comunidade de pesca e artesanal)
	Além dos produtos já existentes, queremos capacitar o grupo com algumas técnicas, como silk-screen (para que o grupo tenha como confeccionar a camiseta oficial do evento e ficar com a renda gerada, além de elaborar artes gráficas relacionadas ao Rio São Francisco, ao trabalho do pescador, aos peixes do rio, da cultura ribeirinha, de mitos causos, etc.), defumação de peixe, artesanato de escama, pratos típicos e outros.	1	Até 15/07/06	Buritizeiro
Organização da infra-estrutura e marketing	Realizado o levantamento, o próximo passo será a organização da infra-estrutura, que é basicamente 20 barracas e local às margens do Rio São Francisco. Como estratégia de aglutinação, queremos prever sempre a apresentação de artistas locais para tornar o evento mais atrativo para o público. Já com relação a divulgação do evento, queremos elaborar um folder contendo as informações sobre o evento, além de cartazes e anúncios nas rádios locais. Com isso, buscamos dar uma expressão mais ampla a essa atividade como forma valorizar a pesca artesanal como um trabalho importante para a economia local e para a população ribeirinha em geral. Queremos iniciar o evento com uma periodicidade de dois meses, com uma progressiva redução do tempo para toda semana, com a ampliação de outros feirantes participantes, mas mantendo eixo central da pesca artesanal e do pescador como tema central.	20	Até 01/09/06	Buritizeiro
Oficinas de Organização de Trabalho, associativismo, economia solidária.	A partir das demandas do mercado local, queremos organizar um processo de produção até que possamos implementar uma dinâmica de grupo de trabalho ao coletivo de pescadores e pescadoras envolvidas nesse empreendimento.	5	Desde 01/08/06 até 01/09/06	Ibiaí

4. Câmara Fria e Fabrica de Gelo - Pirapora

Meta	Descrição	Quanto	Quando	Onde
Avaliação participativa do investimento necessário para incrementar qualidade do pescado e facilitar armazenagem e distribuição	Alem de desenvolver projetos de DEC o PPAgua formalizou o Grupo de Trabalho de Pesca (GT Pesca) assim propiciando um espaço democrático para discutir questões relevantes às Colônias de Pescadores artesanais do Alto-médio São Francisco. Através de 3 reuniões do GT Pesca, os membros da Colônia de Pescadores indicaram à coordenadoria do PPAgua que tem uma necessidade de renovar o fabricante de gelo e construir uma câmara fria para armazenar peixe. A necessidade foi discutida democraticamente e os membros decidiram que este investimento seria de grande beneficio para todos os pescadores da Colônia.	3 reuniões	Março 2006 até Junho 2006	Pirapora e Três Marias
Elaboração orçamentária e captação de recursos	A diretoria da Colônia empenou-se na identificação do investimento direto na infra-estrutura necessária e definiu que do ponto financeiro será melhor construir um novo fabricante de gelo (em vez de renovar o atual) e construir uma câmara fria dentro da sede da Colônia. A Fundação Banco do Brasil foi identificada pelo Grupo como possível fonte de recursos para conseguir os objetivos do projeto.		Junho 2006	Pirapora
Administração e sustentabilidade do fabricante de gelo e câmara fria.	O projeto visa definir um modelo de auto sustentabilidade do investimento, com a participação das mulheres da comunidade pesqueira na administração destes ativos. O Grupo está elaborando um projeto que possa aumentar a renda familiar dos pescadores, incluindo a participação ativa das mulheres da comunidade pesqueira.		Set 2006	Pirapora
Oficinas de Organização de Trabalho, associativismo, economia solidária.	A partir das demandas do mercado local, queremos organizar um processo de produção e administração até que possamos implementar uma dinâmica de grupo de trabalho ao coletivo de pescadores e pescadoras envolvidas nesse empreendimento.	5	Desde 01/08/06 até 01/09/06	Pirapora
Construção do Fabricador do Gelo e Construção da Câmara Fria	A partir das demandas do mercado local e recursos disponíveis, a Colônia dos Pescadores construirá o Fabricador do Gelo e Câmara Fria dentro da sede da Colônia de Pescadores Artesanais de Pirapora.	1 1	Depois de 15/09/06	Pirapora

9. RESULTADOS ESPERADOS (O que se espera?)

Agregação de valor ao peixe através das técnicas de defumação, salgamento e artesanato (dos derivados de peixe) e comercialização dos mesmos inicialmente na região local / municipal respectiva ao projeto (Três Marias e São Gonçalo do Abaeté, Pirapora, Buritizeiro e Ibiaí), mas já visando a comercialização do produto no mercado nacional após implementação das adequações sanitárias necessárias das instalações para obtenção do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, assim contribuindo para o aumento da renda familiar das famílias de pescadores.

Resultados Intermediários

1. Aprendizagem e reflexão através do processo integral de implementação do projeto;
2. Capacitação de famílias de pescadores artesanais (especialmente mulheres e filhas de pescadores), através da difusão de tecnologia de processamento do pescado como defumação, filetagem e salgamento como forma de beneficiamento do pescado, de maneira econômica e ambientalmente adequada a região do Alto-médio São Francisco;
3. Mobilização comunitária;
4. Capacitação organizacional do Grupo, incluindo aspectos técnicos, administrativos, e implementação de projetos de maneira participativa;
5. Valorização, pela própria comunidade, das habilidades e talentos dos pescadores;
6. Aprendizagem técnica que propicia a agregação de valor ao pescado.

10. PRAZO DE EXECUÇÃO (Período?)

O prazo de execução é de 6 meses, depois ter recebido os fundos necessários, para implementar as atividades e alcançar as metas dos projetos.

11. OPERACIONALIZAÇÃO (Como funcionará? Quem implementará? Quem custeará? Quem administrará?)

Os recursos que serão dedicados pela Fundação do Banco do Brasil tem como pressuposto:

- 1) Fortalecer os projetos de Desenvolvimento Econômico Comunitário, em andamento, sob o acompanhamento da Federação dos Pescadores Artesanais de Minas Gerais e do Projeto Peixes, Pessoas e Água (até Dezembro 2006);
- 2) Aliviar o peso financeiro de programar atividades necessárias de alto custo especialmente voltadas a aquisição de equipamento e efetuar adequações estruturais para efetuar a atividade econômica proposta por cada projeto incluído nesta proposta;
- 3) Facilitar o acompanhamento e desenvolvimento intensivo por profissionais e/ou órgãos brasileiros dos grupos comunitários envolvidos para que eles possam se capacitar de forma adequada para dar continuidade aos projetos de forma sustentável, coletiva, cooperativa e democrática com transparência e responsabilidade financeira, assim propiciando a continuidade dos projetos já em atuação.

Com esses pressupostos em dia, iniciamos uma reflexão coletiva dentro da equipe PPA e Federação de Pescadores Artesanais de Minas Gerais (parceiro institucional dentro do Projeto Peixes, Pessoas e Água) envolvida diretamente com os projetos de Desenvolvimento Econômico Comunitário (DEC) para elaborar uma estratégia capaz de implementar e administrar esses projetos:

1. Que ao final de 2006 os grupos comunitários estivessem capacitados a darem continuidade aos projetos de forma independente, sem nosso acompanhamento sistemático;
2. Que formasse um grupo capacitado para articular parcerias e buscar recursos externos, sejam eles materiais ou financeiros;
3. Que o conhecimento apreendido pelos grupos comunitários pudesse ser replicado pelas lideranças para um número maior de pescadores da base da categoria;
4. Que fossem capazes de organizar o trabalho coletivo, com distribuição de tarefas e de forma mais democrática;
5. Que se comunicassem melhor com os pescadores e comunidade;
6. Que aprendessem a fazer a gestão dos projetos e empreendimentos;
7. Que incrementasse a renda dos comunitários envolvidos e outros;
8. Que ampliasse o repertório de técnicas e conhecimentos dos comunitários.

Até hoje, estes princípios estão sendo praticados e fortalecidos durante cada evento, atividade ou reunião planejada pelos grupos comunitários.

As seguintes tabelas mostram como os projetos de Defumação do Peixe (Três Marias e São Gonçalo do Abaeté), Corvina Salgada e Defumação (Ibiaí), Feira PESCARTE (Buritizeiro) e Adequação e Construção do Fabricador de Gelo e Câmara Fria da Colônia de Pescadores Artesanais de Pirapora (Pirapora) funcionarão, como serão implementados, custeados e administrados:

Projeto: Grupo Artesanal do Peixe Defumado
Comunidade: Três Marias e São Gonçalo do Abaeté

Funcionamento	Implementação	Custeio	Administração
O Grupo Artesanal do Peixe Defumado funcionará em Três Marias, Minas Gerais dentro do antigo Centro de Apoio ao Pescador, administrado pela Fundação São Francisco (FASFRAN) em um espaço dedicado a defumação do peixe. O Centro Comunitário de Defumação do Peixe é regularizado através do comodato emitido pela Prefeitura Municipal de Três Marias, com a Federação dos Pescadores Artesanais de Minas Gerais. O Grupo se reunirá cada dia para preparar o peixe e defumar as quantidades necessárias definidas pela demanda do mercado local. O Grupo é composto por 16 membros que participarão dos lucros de forma coletiva e democrática, definida pelo Estatuto de Cooperação do Grupo. Os cursos de capacitação organizacional e de formalização da cooperativa serão efetuados dentro da estrutura da FASFRAN.	A implementação das atividades e metas planejadas do projeto são responsabilidade dos integrantes do Grupo Artesanal do Peixe Defumado. Em relação a implementação dos recursos da Fundação do Banco do Brasil o Grupo Artesanal do Peixe Defumado já formalizou um conselho coordenador integrado por 4 membros do grupo, 1 representante da Federação dos Pescadores Artesanais de Minas Gerais e 1 representante do Projeto Peixes, Pessoas e Água (PPA). Em relação à execução de adequações físicas do Centro Comunitário de Defumação com objetivo de atingir as normas higiênico-sanitárias municipais e federais a implementação será responsabilidade da Contratada, depois de um processo de licitação valorizando e visando o melhor custo-benefício para o projeto. As atividades relacionadas à implementação de cursos de capacitação organizacional, e de formalização de cooperativa serão responsabilidade de um órgão brasileiro e/ou faculdade apropriada e parceira contratada através de um processo seletivo valorizando e visando o melhor custo-benefício para o projeto.	O Conselho Coordenador custeará as atividades e despesas associadas, através de um processo de solicitação de três orçamentos para cada item proposto.	A Federação de Pescadores de Minas Gerais administrará os recursos através de uma conta específica e um Contador dedicado para a administração dos recursos dedicados ao desenvolvimento dos quatro projetos apresentados nesta proposta.

Projeto: Corvina Salgada e Defumação

Comunidade: Ibiaí

Funcionamento	Implementação	Custeio	Administração
O Grupo da Corvina Salgada e Defumação será localizado em Ibiaí, dentro do nova sede da Colônia de Pescadores Artesanais de Ibiaí -Minas Gerais. A Colônia dedicou um espaço específico para executar a atividade econômica proposta. Em função da demanda local e da penetração do produto em eventos mercados regionais o grupo se reunirá para defumar o peixe. O grupo é composto por 15 membros (pescadores e pescadoras) da comunidade de Ibiaí. Os membros do Grupo participarão dos lucros em forma coletiva e democrática definida pelo Estatuto de Cooperação do Grupo.	A implementação das atividades e metas planejadas do projeto são responsabilidade de todos os integrantes do Grupo Artesanal da Corvina Salgada e Defumação. Em relação a implementação dos recursos da Fundação do Banco do Brasil o Grupo Artesanal da Corvina Salgada e Defumação formalizará um conselho coordenador integrado por 4 membros do grupo, 1 representante da Federação dos Pescadores Artesanais de Minas Gerais e 1 representante do Projeto Peixes Pessoas e Água (PPA). Em relação à aquisição de equipamentos relacionados a efetuação da atividade proposta a entrega será responsabilidade do fornecedor, depois de um processo de licitação, valorizando e visando o melhor custo-benefício para o projeto. As atividades relacionadas à implementação de cursos de capacitação organizacional, e de formalização de cooperativa serão responsabilidade de um órgão brasileiro e/ou faculdade apropriada e parceira e consultor brasileiro contratados através de um processo seletivo valorizando e visando o melhor custo-benefício para o projeto.	O Conselho Coordenador custeará as atividades e despesas associadas através de um processo de solicitação de três orçamentos para cada item proposto.	A Federação de Pescadores de Minas Gerais administrará os recursos através de uma conta específica e um Contador dedicado para a administração dos recursos dedicados ao desenvolvimento dos quatro projetos apresentados nesta proposta.

Projeto: Feira PESCARTE

Comunidade: Buritizeiro

Funcionamento	Implementação	Custeio	Administração
O grupo da Feira PESCARTE será localizado em Buritizeiro em um espaço dedicado pela Colônia de Pescadores Artesanais de Buritizeiro Em função da demanda local e da penetração do produto em eventos mercados regionais o grupo efetuará a feira regularmente (semanal ou mensal). O Grupo é composto por 25 membros (pescadores e pescadoras) da comunidade de Buritizeiro e Pirapora. Os lucros dos integrantes da Feira PESCARTE serão individuais por barraca. Cada integrante da Feira contribuirá uma mensalidade mínima para efetuar a limpeza e manutenção do espaço e, também, para sustentar as atividades coletivas de divulgação e marketing da feira.	A implementação das atividades e metas planejadas do projeto são responsabilidade de todos os integrantes do Grupo da Feira PESCARTE Em relação a implementação dos recursos da Fundação do Banco do Brasil o Grupo da Feira PESCARTE formalizará um conselho coordenador integrado por 4 membros do grupo, 1 representante da Federação dos Pescadores Artesanais de Minas Gerais e 1 representante do Projeto Peixes Pessoas e Água (PPA). Em relação à aquisição de equipamentos relacionados a efetuação da atividade proposta a entrega será responsabilidade do fornecedor, depois de um processo de licitação valorizando e visando o melhor custo-benefício para o projeto. As atividades relacionadas à implementação de cursos de capacitação organizacional, e de formalização de cooperativa serão responsabilidade de um órgão brasileiro e/ou faculdade apropriada e parceira e consultor brasileiro contratados através de um processo seletivo valorizando e visando o melhor custo-benefício para o projeto.	O Conselho Coordenador custeará as atividades e despesas associadas através de um processo de solicitação de três orçamentos por cada item proposto	A Federação de Pescadores de Minas Gerais administrará os recursos através de uma conta específica e um Contador dedicado para a administração dos recursos dedicados ao desenvolvimento dos quatro projetos apresentados nesta proposta.

Projeto: Adequações a Colônia de Pescadores de Pirapora
Comunidade: Pirapora

Funcionamento	Implementação	Custeio	Administração
As aquisições do fabricante de gelo e instalação da câmara fria serão efetuadas dentro da sede da Colônia de Pescadores Artesanais de Pirapora. O conselho administrativo da Colônia definirá o espaço a ser dedicado para implementar as adequações. Em função da demanda local o fabricante de gelo e a câmara fria serão disponibilizados a todos os membros da Colônia de Pescadores de Pirapora	A implementação das atividades e metas planejadas do projeto são responsabilidade do Conselho Administrativo da Colônia de Pescadores Artesanais de Pirapora. O Conselho Administrativo da Colônia de Pescadores Artesanais de Pirapora, um representante da Federação de Pescadores Artesanais de Minas Gerais e um representante do Projeto Peixes, Pessoas e Água (PPA) implementarão os recursos da Fundação do Banco do Brasil. A entrega de equipamentos e execução de serviços relacionados será responsabilidade do fornecedor / contratada depois de um processo de licitação valorizando e, visando o melhor custo-benefício para o projeto. As atividades relacionadas à implementação de cursos de capacitação organizacional serão responsabilidade de um órgão brasileiro e/ou faculdade apropriada e parceira e consultor brasileiro contratados através de um processo seletivo valorizando e visando o melhor custo-benefício para o projeto.	O Conselho administrativo da Colônia de Pescadores Artesanais e representantes das entidades parceiras custeará as atividades e despesas associadas através de um processo de solicitação de três orçamentos por cada item proposto.	A Federação de Pescadores de Minas Gerais administrará os recursos através de uma conta específica e um contador dedicado para a administração dos recursos dedicados ao desenvolvimento dos 4 projetos apresentados nesta proposta

12. Entidade Executora (Quem executará?)

Nome da Entidade:		CNPJ:	
Endereço (rua, número, bairro):			
Cidade:		UF:	CEP:
Forma Jurídica:	DDD/Telefone:	DDD/Fax:	Email:

Nome do Representante legal:		Cargo:	
Função:	Profissão:	CPF:	Número RG/Órgão emissor/UF
DDD/Telefone:		DDD/Fax:	

13. DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE OUTRAS FONTES

Na qualidade de representante legal do proponente, declaro para fins de prova junto à Fundação Banco do Brasil, não contar com outras fontes de recursos para as mesmas despesas custeadas pela Fundação Banco do Brasil neste projeto.

Pede deferimento,

Local e Data

Proponente