Gargalos e Oportunidades Cadeia Produtiva do Camu-Camu

idesam

Tabulação da FOfa: FORÇAS - OPORTUNIDADES - Fraquezas - Ameaças

FRAQUEZAS

CADEIA	QUANT	FRAQUEZAS	ELO	QUANT	ÁREA	QUANT
Produção	58	Alta perecibilidade do fruto	Manejo	5	Equipamentos Tecnologias e Infraestrutura	7
		Baixo uso de tecnologia na produção e processamento				
		Na etapa de conservação e venda em campo e transporte: Não há infraestrutura adequada para preservação de frutas.				
		Muitas comunidades hoje não têm acesso à água de qualidade nem para beber, muito menos para suas outras atividades.				
		Falta de tecnologia e padronização do prática dos agricultores na gestão colheitas e trabalho cultural.				
		Na colheita: Não são utilizados equipamentos apropriados para a colheita.	Extrativismo	2		
		A dinâmica de trabalho fluvial é dura; próprio cansaço em se trabalhar no meio da floresta fazendo o trabalho extrativista.				
		Preço do transporte fluvial é caro, além de dificuldade de se obter barco e combustível;	Manejo	1	Financeiros e Custos	6
		Falta de capital para investimentos	Cultivo	3		
		Investimento insuficiente em pesquisas tanto sobre o cultivo quanto sobre a geração de valor acrescentado.				
		Falta de incentivos de crédito para manutenção das culturas durante os três primeiros anos.				
		Receita em médio espaço de tempo de início das colheitas	Extrativismo	2		
		Baixa capitalização dos produtores.				
		Insuficiente pesquisa em melhoramento genético.	Cultivo	7	Incentivos Governamentais e Divulgação	14
		Fraca coordenação entre entidades públicas e privadas dado em apoio ao desenvolvimento do camu camu.				
		Não há grandes plantações, pois não há políticas agrícolas no Estado do Amazonas;				
		São necessários estudos aprofundados sobre a caracterização física de frutos, que além de contribuir para a determinação de padrões de plantas em programas de melhoramento genético, também irá fornecer informações para o manuseio e acondicionamento dos frutos				
		Não há domesticação da planta para o ambiente terrestre (justificação para que ela tenha caraterísticas de produção em outros ambientes, tipos de solo e clima, além da melhoria da qualidade e produtividade dos frutos e a precocidade de sua frutificação)				
		Apesar do reconhecido valor da espécie em termos nutricionais e para a saúde, poucos estudos têm se desenvolvido sobre o uso local/ tradicional da espécie				
		Deficiência no monitoramento das propriedades produtivas	Extrativismo	5		
		Na Colheita: São poucas as experiências associativas do produtores de camu camu nos diferentes comunidades e bacias hidrográficas.				
		Definição inadequada dos direitos de extrativismo naturais.				
		Definição inadequada dos direitos dos povoamentos naturais, demarcações para extrativismo.				
		Não há presença do Governo do Estado do Amazonas e nem dos municípios produtores nas orientações de uso do fruto;				
		Falta de presença de investidores nacionais e regional em camu camu.	Manejo	2		
		Associações de produtores fracas				
		Na Colheita: Desenvolvimento incipiente e heterogêneo do organizações de produtores e existência de muitos problemas internos.	Cultivo	2	Mão de obra e Capacitação	10
		Falta de técnicos para acompanhar o agricultor no cultivo do camu camu.				
		Quando questionado acerca de como obtêm orientação técnica para a colheita e aproveitamento do fruto, o entrevistado mencionou que não tem recebido nenhuma orientação	Extrativismo	5		
		Produção extrativista (realizada pelos habitantes das comunidades) possui pouca criação de valor no produto final				
		Pouca instrução dos extrativistas quanto à conservação ambiental. Há relatos de extrativistas que derrubavam o camucamuzeiros para realizar a coleta mais rapidamente.				
		Pouca valorização dos produtores, que por muitas vezes são tratados como recursos humanos, onde é apoiado processos que fortaleçam a mercadoria e não os produtores				
		Há a questão das invasões de terra, a roça é roubada por outras pessoas.				
		Na etapa de Colheita, o Desenvolvimento incipiente de Boas Práticas coleta porque os atores não conhecem o critérios de manejo de frutas.	Manejo	3		
		Baixa conscientização associativa e cooperativismo.				
		Baixo número de técnicos para acompanhamento e assistência técnica aos produtores.				
		Pouca disponibilidade de insumos	Cultivo	5	Meio Ambiente e Matéria-Prima	15
		Baixa qualidade das sementes utilizadas				
		Não há uma produção estruturada do caçari no estado, existe em abundância as plantas de caçari na natureza (rios e igarapés) que tem a época que frutifica e tem uma época que tem as enchentes totais que cobre e quando baixa o volume elas brotam				
		A espécie apresenta potencial para exploração comercial. Entretanto, ainda é pouco cultivada em decorrência da falta de variedades ou clones indicados para condição de cultivo em área de terra firme.				
		Dificuldades dos agricultores identificarem problemas com pragas e doenças	Extrativismo	7		
		A falta de controle de incidência de doenças e pragas				
		Seu uso em boa parte da Amazônia brasileira se restringe a isca de peixe, que é um dos principais dispersores das sementes, juntamente com as correnteas dos rios				
		A sazonalidade da produção afeta a qualidade e a quantidade de matéria-prima, influenciando no fornecimento do produto final, estando sujeito às variações climáticas e às técnicas de cultivo e manejo empregadas.				
		Produção sazonal				
		Alta perecividade do fruto.				
		Após a colheita, os frutos devem ser transportados para o local de beneficiamento o mais breve possível, pois as altas				
		Em localidades próximas de Iquitos no Peru, o fruto era tradicionalmente usado também como isca de peixe, e o tronco e os ramos como fonte de lenha de alta qualidade.				
		A Colheita não cresce na mesma proporção da demanda	Manejo	3		
		O camu-camu nativo a sua safra é somente uma vez no ano;				
		A produtividade média estimada está entre 15 t/ha/ano e 20 t/ha/ano, cerca de 8 a 10 anos após o estabelecimento das plantas em campo. Entretanto, em virtude do baixo nível de tecnologia adotada pelos produto res, esse rendimento pode ficar em torno de 10 t/ha. A perda estimada pelo ataque de pragas e doenças nos frutos é mínima nas condições atuais de cultivo. Porém, as grandes áreas com monocultivo do camu camuzeiro favorecem o desenvolvimento de praga, nessa situação as perdas na colheita podem ser na ordem de 5% a 0%.				
		Na comercialização: Controle insuficiente de pragas por parte do produtores e ausência de controle por parte dos entidades responsáveis, o que afecta a qualidade e a quantidade da fruta.	Cultivo	1	Método Normas e Qualidade	6
		Na etapa de Colheita, a infraestrutura para colheita é heterogênea, insuficiente e, em alguns casos, ineficiente	Extrativismo	1		
		Desconhecimento do manejo técnico apropriado	Manejo	4		
		Deficiência na qualidade do produto.				
		Na colheita: Informalidade trabalhista na safra.				
		Na colheita: Grnde parte dos produtores desconhece o importância e utilidade do plano de manejo				

CADEIA	QUANT	FRAQUEZAS	ELO	QUANT	ÁREA	QUANT
Processamento	37	A descontinuidade da estrutura de assistência técnica e extensão rural para apoio à produção competitiva.	Associações	1	Equipamentos Tecnologias e Infraestrutura	9
		Baixo uso de tecnologia na produção e processamento	Processamento Polpa	7		
		Diminuição do número de empresas dedicadas à coleta e beneficiamento do camu camu no região.				
		Oferta limitada e custos elevados dos serviços de instalação de Eletricidade e água básica.				
		Devido à alta perecividade do fruto, a uma maior dificuldade no transporte, por este motivo as empresas preferem a polpa já processada ao invés de colher o fruto.				
		O camu-camu possui o fim de sua cadeia produtiva em escala internacional (Japão, Estados Unidos e Europa), resultando em pouco investimento em Manaus e na precariedade da infraestrutura industrial para a transformação do recurso natural em mercadoria, tornando-se uma etapa de alto custo na produção.				
		Falta de infraestrutura no processamento da polpa				
		Não tem a etapa de beneficiamento em Tabatinga. Os frutos vão para a Colômbia, onde há o beneficiamento do fruto em polpa congelada.				
		Sistema de transporte ineficaz	Transporte	1		
		No Processamento industrial: Ineficiências e excessos de custos no processamento do produto não selecionado entregue pelo produtores.	Processamento Polpa	4	Financeiros e Custos	7
		No Processamento industrial: Pouco investimento em aspectos de qualidade no Plantas industriais. Desenvolvimento incipiente de iniciativas para promover o desenvolvimento de produtos derivados do camu camu.				
		Necessidades de capital, necessidades de efetuar grandes investimentos, não só com instalações físicas, mas também em estoques e em despesas pré-operacionais				
		Ausência de organizações produtoras fortalecidas.				
		Alto custo de transporte	Transporte	3		
		Alto custo e serviço de transporte deficiente.				
		Elevados custos de transporte				
		Atuação pormenorizada de atores produtivos (extrativistas e processadores). Diante do exposto, foi constatado que os atores investigados estão agrupados em 03 (três) perspectivas: política e institucional, ainda com pouca representatividade, porém com maior potencial de contribuição de recursos para a cadeia e econômica, totalmente inexpressiva devido ao quantitativo mínimo de atores identificados.	Associações	3	Incentivos Governamentais e Divulgação	4
		Falta de presença de investidores nacionais e regional em camu camu.				
		Associações de produtores fracas.				
		Falta de conhecimento das políticas de patentes e marcas registradas contra a biopirataria.	Processamento Polpa	1		
		No Processamento industrial: Não foi criada uma associação empresarial processadores.	Associações	3	Mão de obra e Capacitação	6
		No Processamento industrial: Há conflito e desconfiança entre produtores e empresas de serviços.				
		Desconfiança entre os atores da cadeia.				
		Na etapa de conservação e venda em campo e transporte: Poucas iniciativas locais para produção de produtos derivados.	Processamento Polpa	2		
		Diminuição do número de empresas dedicadas à coleta e beneficiamento do camu camu na região.				
		Na etapa de conservação e venda em campo e transporte: Baixo nível de gestão empresarial no comunidades.	Transporte	1		
		Baixo aproveitamento dos subprodutos	Processamento Polpa	2	Meio Ambiente e Matéria-Prima	3
		Excesso de químicos que diminuem a qualidade do produto				
		Também, nesse cenário, não há presença de vários elos da cadeia de produção até chegar ao consumidor final, que se deve a quantidade inexpressiva da matéria-prima proveniente da Estação Experimental, bem como da atividade extrativista.	Associações	1		
		Falta de tradição agrícola intensiva	Associações	5	Método Normas e Qualidade	8
		Na etapa de Processamento artesanal, venda em campo e transporte: Padrões de qualidade foram desenvolvidos para a colheita mas não foram amplamente difundidos ou assimilados satisfatório. Além disso, há falta de controles externo.				
		Na etapa de Processamento artesanal, venda em campo e transporte: Os produtos são entregues a empresas sem selecionados e com condições sanitárias que afetar o transporte e o desempenho.				
		Na etapa de Processamento artesanal, venda em campo e transporte: Manuseio inadequado de insumos e transporte da fruta.				
		Não pode ser estocado, ao ser extraído tem que ser trabalhado imediatamente.				
		No Processamento industrial: O não cumprimento dos padrões de qualidade por parte dos operadores e ausência de controle sanitário oficial.	Processamento Polpa	3		
		Baixos padrões de qualidade na transformação dos produtos.	Processamento Polpa			
		Ausência de um protocolo de processamento do fruto.	Processamento Polpa			

CADEIA	QUANT	FRAQUEZAS	ELO	QUANT	ÁREA	QUANT
Comercialização	43	As comunidades indígenas são pouco visitadas e não existe rede elétrica que permita o uso cotidiano da televisão e do celular, o que causa que os seus habitantes vivam parcialmente isolados e sem comunicação com a sociedade majoritária.	Mercado Local	2	Equipamentos Tecnologias e Infraestrutura	5
		O tempo de viagem entre o local de coleta e os municípios para comercialização é muito grande, na casa de dias.				
		Na comercialização: Dificuldades técnicas para enfrentar o crescente requisitos de saúde.	Mercado Nacional	2		
		Na Comercialização: Há uma demanda real crescente que não é atualmente satisfeito.				
		Deficiente estrutura de distribuição	Canais de Venda e distribuição	1		
		Pouco poder de negociação e tomada de decisão (produção agrícola).	Mercado Local	3	Financeiros e Custos	8
		Camu-camu apresenta diferentes preços, tanto de compra, como de venda, e como diferentes mercadorias; em diferentes localidades.				
		Às vezes não há vantagem em vender, e prefere-se utilizar o produto na própria comunidade, então a maioria faz uso para próprio consumo da sua família.				
		Na Comercialização: Mercados convencionais de camu camu São muito sensíveis e, em situações críticas, apresentam características especulativas por parte do atores.	Mercado Nacional	2		
		Custos de mudanças dos clientes, custos que ocorrem para o novo produto conquistar clientes				
		Na Comercialização: A estratégia comercial da maioria as empresas têm uma visão de curto prazo e maximiza as margens de lucro com pouco incursão em nichos de mercado.	Mercado Internacional	1		
		Inadimplência na comercialização da matéria-prima.	Canais de Venda e distribuição	2		
		A comercialização dos produtos que eles retiram das suas comunidades é difícil de sair da comunidade e vender no mercado das cidades mais próximas. Questão logística.				
		Existe pouco conhecimento sobre o potencial agronômico e econômico.	Mercado Local	6	Incentivos Governamentais e Divulgação	21
		Camu-camu amazonense in natura ainda é pouco explorado devido à sua acidez (pouca aceiação dos consumdores, que possuem preffência por outras frutas)				
		Economias de escala de espécies já consolidadas: espécies já consolidadas como açaí, cupuaçu, andiroba, copaíba, buriti, entre outros faz com que diversos mercados (feiras, bioindústrias) sejam recessas em investir em novas espécies.				
		No estado do Amazonas, o setor agrícola é deixado de lado, em benefício ao setor industrial, transformando os recursos da biodiversidade num recurso ocioso. As empresas/startups que se aventuram nesse ramo são classificadas como de alto risco.				
		O Camu-camu não é valorizado nas comunidades produtoras, pois essas não possuem o conhecimento do seu potencial.				
		Rede de comercialização local precisa ser melhor organizada;	Mercado Nacional	2		
		Inexistência de divulgação nos grandes centros urbanos				
		Falta de conhecimento das políticas de patentes e marcas registradas contra a biopirataria.				
		Na comercialização: Não existe plano de promoção comercial do produto no país (mercado interno).	Mercado Internacional	10		
		Promoção inexistente no mercado nacional do consumo de camu camu.				
		Promoção inexistente no mercado nacional				
		Não há marketing (propaganda) sobre o fruto na região amazônica brasileira;				
		Não possui uma cadeia produtiva consolidada,				
		Políticas públicas, podem facilitar ou dificultar as entradas nos mercados, e a para nosso contexto é a aplicação de políticas agrícolas (atividade base para o mercado da biodiversidade).				
		Baixa qualidade de informações a respeito do mercador consumidor.				
		Redução nas exportações experimentada após do ano de 2008.				
		Dependência de apenas dois mercados (Japão e Estados Unidos com 76,7% em 2009).				
		Não há presença do Governo do Estado do Amazonas e nem dos municípios produtores nas orientações de uso do fruto;				
		Na comercialização: Há desconfiança nos atores do mecanismos de marketing.	Canais de Venda e distribuição	3		
		Na comercialização: Não existe sistema de informação comercial ou troca de informações entre empresas para melhorar a atividade.				
		Falta de divulgação.				
		Produção vinculada a um comprador temporário.	Mercado Local	3	Mão de obra e Capacitação	5
		No Processamento industrial: As empresas de processamento são poucas.				
		Por dificuldades de transporte (custo) e a falta de conhecimento sobre o consumo do produto (além da polpa) não há no momento maior conhecimento no mercado regional				
		Falta de tradição empresarial.	Mercado Nacional	1		
		Na comercialização: Não existe nenhuma iniciativa de integração de empresas.	Canais de Venda e distribuição	1		
		Comercialização da matéria-prima de forma indireta (intermediários).	Canais de Venda e distribuição	1	Meio Ambiente e Matéria-Prima	1
		Na Comercialização: Insuficiente controle sanitário por parte dos empresas e a falta de controle por parte do entidades responsáveis, o que afecta a qualidade de camu camu.	Mercado Nacional	2	Método Normas e Qualidade	3
		Empresários enfrentam dificuldades em regularizar seus produtos na ANVISA, devido a usência ou excesso de regulamentação, longos prazos de maturação e validação tecnológica.				
		Na comercialização: Informação insuficiente e falta de coordenação em esforços de certificação.	Canais de Venda e distribuição	1		
Total de Citações de FRAQUEZAS					**138**	

FORÇAS

CADEIA	QUANT	FORÇAS	ELO	QUANT	ÁREA	QUANT
Produção	32	Adoção da tecnologia de cultivo camu camu pelos produtores.	Cultivo	1	Equipamentos Tecnologias e Infraestrutura	7
		Boa capacidade produtiva na região	Manejo	4		
		Disponibilidade de tecnologia agrícola capaz de dar suporte inicial à produção				
		Disponibilidade de estrutura de pesquisa agrícola para apoiar a produção na região.				
		Existência de técnicas manuais de colheita e armazenamento por refrigeração.				
		Existência de ferramenta de zoneamento de possíveis áreas de camu camu.	Extrativismo	1		
		Existência de rede fluvial, como meio de transporte	Transporte	1		
		Há uma relação de confiança entre as cooperativas e os cooperados.	Associações	2	Financeiros e Custos	4
		As cooperativas distribuem os recursos obtidos para os cooperados (produtores) conforme a sua participação.				
		O maior volume de camu-camu comercializado é proveniente de áreas de populações nativas, onde os frutos são colhidos na época de cheia dos rios, usando-se canoas.	Cultivo	1		
		Presença de instituições privadas de apoio para a produção.	Manejo	1		
		Existência de instituições e organizações públicas de cooperação que acompanham o produtor em o manejo e cultivo do camu camu.	Manejo	3	Incentivos Governamentais e Divulgação	3
		Formalização de associações e cooperativas de produtores e colecionadores de camu camu.	Associações			
		Utilização de mão-de-obra familiar existente na propriedade rural	Manejo	2	Mão de obra e Capacitação	5
		Colaboração de entidades sociais e governamentais, com oferta de capacitação técnica aos pequenos produtores				
		Predisposição de produtores para o cultivo comercial.	Cultivo	2		
		Tradição de cultivo por parte dos agricultores em algumas localidades da região (conhecimento técnico sobre a atividade).				
		Produção extrativista é geralmente desenvolvido a partir dos saberes e práticas tradicionais, que por muitas vezes utilizam práticas que apresentam impactos relativamente baixo sobre os recursos biológicos	Extrativismo	1		
		Exploração não predatória, o que não pode causar insuficiência de recursos no futuro.	Manejo	2	Meio Ambiente e Matéria-Prima	12
		Produto nativo.				
		Existência de plantas beneficiadoras.	Extrativismo	6		
		No Estado de Roraima há populações naturais de caçari em diferentes biomas (florestas, savanas e áreas de transição).				
		Diversidade genética do camu camu na mata de várzea.				
		Existência de mais de mil hectares de camu camu na natureza.				
		É uma espécie frutífera nativa da Amazônia encontrada em estado silvestre no Peru, Brasil, Venezuela e Colômbia				
		Ocorre principalmente nas margens dos rios e lagos amazônico, geralmente de água preta, em solos ricos em matéria orgânica.				
		É tolerante a inundação, podendo permanecer na água durante 4 a 5 meses				
		As flores do camucamuzeiro atraem abelhas nativas da região.	Cultivo	4		
		Disponibilidade de solos férteis para plantações camu camu.				
		Interesse dos produtores em expandir as áreas de cultivo.				
		Existência de organização para manejo e plantio do camu camu com relativo sucesso.	Manejo	1	Método Normas e Qualidade	1

CADEIA	QUANT	FORÇAS	ELO	QUANT	ÁREA	QUANT
Processamento	12	Diversificação do uso na forma de sucos, sorvetes, licores, geleias, compotas e pó de camu-camu.	Processamento Polpa	2	Equipamentos Tecnologias e Infraestrutura	2
		Existência de agroindústrias na região com padrão de qualidade adequado para exportação.				
		A polpa de camu-camu se apresenta como um produto de complemento de lucro, produzida em época de safra para evitar a ociosidade das industrias.	Processamento Polpa	1	Financeiros e Custos	1
		O beneficiamento artesanal do fruto está destinado ao consumo familiar e sua comercialização no mercado local (por famílias rurais e turistas, através do serviço de restaurante e bar)	Fruto in natura	2	Incentivos Governamentais e Divulgação	2
		Distribuição da matéria-prima à empresas por parte de instituições do governo, destinada ao processamento de polpa e picolé (empresa agroindustrial familiar) e ao processamento de uma bebida artesanal (empresa industrial especializada em cervejas).				
		Há pessoal técnico especializado para transformação do produto.	Processamento Polpa	1	Mão de obra e Capacitação	1
		Diversificação e diferenciação do produto regional.	Fruto in natura	2	Meio Ambiente e Matéria-Prima	3
		O fruto fresco é utilizado para obtenção de polpa refinada e tem rendimento em torno de 50% e 55% do peso de frutos.	Fruto in natura			
		Grande potencial de produção de ácido ascórbico	Processamento Polpa	1		
		Maior controle das atividades (segmento de transformação industrial).	Processamento Polpa	2	Método Normas e Qualidade	3
		Centros de transformação com certificação orgânico.	Processamento Polpa			
		Redução de incertezas pela ação de instituições (cooperativas e associações), pois mediam conflitos, influenciam padrões de cooperação e interação entre os atores, e afetam a geração, acumulação, distribuição, uso e destruição de conhecimentos.	Associações	1		

CADEIA	QUANT	FORÇAS	ELO	QUANT	ÁREA	QUANT
Comercialização	17	A comercialização dos produtos beneficiados ao consumidor final é realizada na própria propriedade dos referidos atores e caracterizada pela economia informal, bem como=L53;L58 esses consumidores são pessoas que têm conhecimento dos atributos nutritivos do fruto.	Mercado Local	2	Equipamentos Tecnologias e Infraestrutura	2
		Melhor comercialização em função da produção em escala.				
		Aumento da rentabilidade (garantia de renda).	Mercado Local	1	Financeiros e Custos	2
		Existência de empresas exportadoras.	Mercado Internacional	1		
		Hábitos gerais de prestigiar sabores tropicais.	Mercado Local	1	Incentivos Governamentais e Divulgação	8
		Nicho de mercado de produtos exóticos ainda desconhecido.	Mercado Nacional	5		
		O produto não tem concorrente no mercado.				
		Instituições do governo, vem desenvolvendo pesquisas em parceria com várias instituições para explorar a viabilidade do consumo do fruto no estado a partir de seu potencial econômico e nutricional				
		Busca cada vez maior por compostos antioxidantes de origem natural				
		Fruta com maior concentração de vitamina C dentre as frutas tropicais, com alto teor de ácido ascórbico, além de conter mais ferro e fósforo se comparado com a laranja. Tornando-o um poderoso antioxidante e coadjuvante na eliminação de radicais livres, proporcionando retardamento no envelhecimento.				
		Crescente interesse global em produtos naturais.	Mercado Internacional	2		
		Os segmentos de mercado da biodiversidade, em escala nacional e internacional, demandam cada vez mais produtos de origem natural				
		As formas de uso em suco, in natura, iaca e como licor foram reportados como aprendidos dos pais ou avós (transmissão vertical), enquanto que demais formas foram transmitidas por amizades, pelos vizinhos (transmissão horizontal) ou desenvolvido por eles mesmos.	Mercado Local	1	Mão de obra e Capacitação	1
		A polpa do camu-camu é de baixo valor energético, ínfima em proteínas e lipídios (extrato etéreo) e é ácida, com o pH de 2,3 a 3,2.	Mercado Internacional	1	Meio Ambiente e Matéria-Prima	3
		A planta é utilizada em uma ampla variedade de aplicações, citando até 36 doenças que podem ser tratadas, utilizando o fruto maduro, ramos, fruto verde, folhas, raiz e sementes	Mercado Local	1		
		Fonte nutraceútico	Mercado Nacional	1		
		Estabilidade da vitamina C ao final do período de 120 dias de armazenamento, além disso a presença ou ausência da luz não afetam o teor de ácido ascórbico no néctar do camucamu.	Mercado Nacional	1	Método Normas e Qualidade	1

CADEIA	QUANT	FORÇAS	ELO	QUANT	ÁREA	QUANT
Cadeia Inteira	6	Não houve observação de citação	Cadeia Inteira	0	Equipamentos Tecnologias e Infraestrutura	0
		Presença de instituições privadas de apoio para a produção.	Cadeia Inteira	1	Financeiros e Custos	1
		Incentivos governamentais	Cadeia Inteira	5	Incentivos Governamentais e Divulgação	5
		Condições favoráveis para uma melhor integração de instituições de pesquisa, ensino e extensão.	Cadeia Inteira			
		Presença de organizações	Cadeia Inteira			
		Presença de entidades sociais (ONG's) atuantes.	Cadeia Inteira			
		Em relação ao ambiente organizacional, foi identificado que um dos principais atores da cadeia é sem dúvida as entidades governamentais, por meio das secretarias de governo, com o advento do Programa PROGERDIRR, mais precisamente através do Projeto Caçari de Roraima. Também, a entidade de pesquisa Embrapa Roraima é outro ator importante em virtude da realização dos estudos técnico-científicos, bem como dos acordos de cooperação técnica com o governo do estado e outros parceiros (UFRR e Empresa Cervejaria Boa Vista)	Cadeia Inteira			
		Não houve observação de citação	Cadeia Inteira	0	Mão de obra e Capacitação	0
		Não houve observação de citação	Cadeia Inteira	0	Meio Ambiente e Matéria-Prima	0
		Não houve observação de citação	Não se Aplica	0	Método Normas e Qualidade	0
Total de Citações de FORÇAS					**67**	

AMEAÇAS

CADEIA	QUANT	AMEAÇAS	ELO	QUANT	ÁREA	QUANT
Produção	10	Condições logísticas deficitárias (SANTOS et al., 2018).	Extrativismo	1	Equipamentos Tecnologias e Infraestrutura	1
		Redução ou restrição do crédito ao produtor.	Manejo	1	Financeiros e Custos	2
		Benefícios econômicos pequenos para os agentes produtivos comparados com os intermediários, processadores e exportadores.	Extrativismo	1		
		Pressões contra a expansão da agricultura intensiva na Amazônia	Cultivo	1	Incentivos Governamentais e Divulgação	2
		Em escala estadual, a cadeia produtiva de camu-camu no Amazonas não foi incluída nas Políticas para o fortalecimento da agricultura familiar, -que o IDAM (Instituto de desenvolvimento agropecuário de floresta sustentável do estado do Amazonas), por meio do Plano Nacional de Promoção das Produtivas da Sóciobiodiversidade- no qual há o fortalecimento de outras cadeias da sociobiodiversidade.	Manejo	1		
		Desinteresse dos produtores rurais.	Manejo	1	Mão de obra e Capacitação	1
		Incidência de pragas e doenças.	Cultivo	2	Meio Ambiente e Matéria-Prima	3
		Alta perecibilidade do fruto	Manejo			
		Mudanças climáticas.	Extrativismo	1		
		Dificuldade de obtenção da certificação orgânica	Cultivo	1	Método Normas e Qualidade	1

CADEIA	QUANT	AMEAÇAS	ELO	QUANT	ÁREA	QUANT
Processamento	0	Não houve observação de citação	Na	0	Equipamentos Tecnologias e Infraestrutura	0
		Não houve observação de citação	Na	0	Financeiros e Custos	0
		Não houve observação de citação	Na	0	Incentivos Governamentais e Divulgação	0
		Não houve observação de citação	Na	0	Mão de obra e Capacitação	0
		Não houve observação de citação	Na	0	Meio Ambiente e Matéria-Prima	0
		Não houve observação de citação	Na	0	Método Normas e Qualidade	0

CADEIA	QUANT	AMEAÇAS	ELO	QUANT	ÁREA	QUANT
Comercialização	7	Não houve observação de citação	Na	1	Equipamentos Tecnologias e Infraestrutura	1
		Subsídios e barreiras tarifárias aplicados por países competidores.	Mercado Internacional	2	Financeiros e Custos	2
		Preços não competitivos no mercado externo.				
		Desconhecimento da fruta pela população local.	Mercado Local	2	Incentivos Governamentais e Divulgação	2
		Distribuição para mercados externos.	Mercado Internacional		Incentivos Governamentais e Divulgação	
		Não houve observação de citação	Na	0	Mão de obra e Capacitação	0
		Não houve observação de citação	Na	0	Meio Ambiente e Matéria-Prima	0
		Aumento das barreiras técnica e fitossanitárias nos mercados nacional e internacional.	Mercado Internacional	2	Método Normas e Qualidade	2
		Exigências cada vez maiores do mercado consumidor quanto às condições de higiene e confiabilidade do produto.				

CADEIA	QUANT	AMEAÇAS	ELO	QUANT	ÁREA	QUANT
Cadeia Inteira	12	Rápida obsolescência e depreciação das instalações	Cadeia Inteira	1	Equipamentos Tecnologias e Infraestrutura	1
		Falta de capital para atender às necessidades de reinvestimentos.	Cadeia Inteira	5	Financeiros e Custos	5
		Relações sociais de produção estabelecidas, promovendo concentração da renda gerada, em detrimento, principalmente, daqueles que trabalham no campo.				
		Instabilidade do mercado				
		Câmbio desfavorável.				
		Perda dos investimentos em elos industriais para cadeias mais organizadas de outros produtos, bem como de outras localidades				
		Falta de divulgação das linhas de crédito.	Cadeia Inteira	3	Incentivos Governamentais e Divulgação	3
		Ausência de políticas de desenvolvimento da fruticultura específica para a região Amazônica.				
		Descontinuidade de ações governamentais pela mudança de dirigentes.				
		Geração de passivos trabalhistas	Cadeia Inteira	3	Mão de obra e Capacitação	3
		Fragilidade de parceria (integração).				
		Falta de mão-de obra especializada				
		Não houve observação de citação	Na	0	Meio Ambiente e Matéria-Prima	0
		Não houve observação de citação	Na	0	Método Normas e Qualidade	0
AMEAÇAS					**29**	

OPORTUNIDADES

CADEIA	QUANT	OPORTUNIDADES	ELO	QUANT	ÁREA	QUANT
Produção	27	Disponibilidade de uma potencial malha de hidrovias para apoiar o escoamento da produção e o fornecimento de insumos produtivos à atividade	Manejo	2	Equipamentos Tecnologias e Infraestrutura	11
		O resfriamento dos frutos é uma técnica usada para reduzir o seu metabolismo; este processo não é muito caro e resulta em frutos conservados com maior qualidade.				
		Melhoria genética	Cultivo	9		
		Disponibilidade de recursos hídricos para irrigação.				
		Em valores, o caçari traz uma rentabilidade e lucratividade maior que a soja. Quando a cadeia do caçari estiver consolidada nós teremos uma geração de emprego maior quando comparado com a soja, no segmento da produção agrícola, pois em vez da produção mecanizada da soja podemos tecnificar por meio da irrigação o produto caçari, o que envolve agricultura familiar. Já temos uma pressão externa, em um bom sentido, para execução desse projeto, pois fizemos um estudo com a Embrapa e chegamos a uma comparação surpreendente do produto caçari com a soja. A saca da soja custa em torno de 18 dólares. O quilo do pó de caçari pode alcançar até 40 dólares. É uma atividade muito lucrativa. (ENTEVISTADO SEPLAN/RR)				
		Implementação de políticas agrárias para desenvolvimento da região (no Peru, *Programa Nacional del Camu-camu*) e elaboração de planos de desenvolvimento regional				
		O melhoramento genético dessa espécie na Embrapa teve início em 2008, com a seleção de genótipos para o caráter produção de frutos no Banco Ativo de Germoplasma (BAG) de Camucamuzeiro, da Embrapa Amazônia Oriental. Os melhores materiais foram clonados e estão em fase de avaliação em área de terra firme.				
		EMBRAPA tem estudos, pesquisas e experimentos maduros desde 2012 sobre os processos de plantio em solo, e reprodução da pnata por sementes e enxertos.				
		EMBRAPA tem estudos, pesquisas e experimentos maduros desde 2012 sobre as doenças e prgas que atacama o camu-camu e respectivas migações.				
		O Iiap apresentou, em 2004, a seguinte proposta de melhoramento genético para o camu-camu: disponibilizar material genético selecionado para o sistema de produção condizente com a realidade social, econômica e ecológica, em zonas inundáveis da Amazônia peruana; dispor de germoplasma com ampla base genética para satisfazer as propostas do melhoramento; avaliar, selecionar e recomendar germoplasma com ênfase na produtividade, com características desejáveis				
		A Embrapa Amazônia Oriental iniciou em 2007 um programa de pré-melhoramento de camucamuzeiro com a seleção de plantas, caracterização física e físico-química dos frutos e clonagem das plantas mais produtivas, selecionadas dentro de acessos estabelecidos na forma de progênie meio-irmão no BAG da instituição. Os clones estão sendo avaliados em diferentes locais no Estado do Pará e serão selecionados os que se destacarem em produtividade e teor de ácido ascórbico.				
		Aumento da produção como garantia de melhor comercialização.	Cultivo	2	Financeiros e Custos	4
		O local de comercialização é na própria residência. Além disso, destacou que as sementes do fruto foram utilizadas em sua propriedade para obtenção de algumas mudas				
		Disponibilidade de uma potencial malha de hidrovias para apoiar o escoamento da produção e o fornecimento de insumos produtivos à atividade	Manejo	2		
		Quanto aos benefícios econômicos e sociais que podem ser gerados na cadeia de produção do caçari no estado de Roraima, o entrevistado destacou que o produto caçari é oportuno em virtude da importância de buscar o ponto de equilíbrio referente ao modo de produção do estado para as pró