



CAÁLA
INSTITUTO SUPERIOR POLITÉCNICO

**DEPARTAMENTO DE ENSINO E INVESTIGAÇÃO EM HISTÓRIA CURSO DE
LICENCIATURA EM HISTÓRIA**

ADÉLIA CAMBUNDO QUINTINO

**CRIAÇÃO DE UM PROJECTO INDUSTRIAL DE PRODUÇÃO PARA A
TRANSFORMAÇÃO E CONSERVAÇÃO NA ÁREA SUÍNA NO
MUNICÍPIO DA CAÁLA PROVÍNCIA DO HUAMBO**

PROJECTO EMPRESA

CAÁLA/2023

ADÉLIA CAMBUNDO QUINTINO

**CRIAÇÃO DE UM PROJECTO INDUSTRIAL DE PRODUÇÃO PARA A
TRANSFORMAÇÃO E CONSERVAÇÃO NA ÁREA SUÍNA NO
MUNICÍPIO DA CAÁLA PROVÍNCIA DO HUAMBO
PROJECTO EMPRESA**

Projecto de pesquisa apresentado ao Departamento de ensino e investigação só Instituto Superior Politécnico da Caála, como requisito parcial para a obtenção do grau de Licenciatura em História.

O orientador: João SicatoKandjo

CAÁLA/2023

Foi pensando nos meus filhos, que dependem directa e exclusivamente de mim, que me esforcei a não fracassar e por isso dedico este trabalho a eles. Dedico ao meu pai Quintino Chuvica e a mãe Estrela Wimbo já de feliz memória, pois é graças ao seu esforço que hoje posso concluir o meu curso. Dedico este trabalho a mãe Margarida Escolástica Rodrigues Sawambo por me ter como filha e não desistir de mim. Dedico este trabalho aos meus colegas de curso, que assim como eu encerraram uma difícil etapa da vida académica. Ao meu orientador, sem o qual não teria conseguido concluir esta tarefa.

Agradecimentos

Gostaria em primeiro lugar agradecer a Deus, dono da vida do passado e do presente e da sapiência humana. Quero igualmente agradecer a minha família pelo apoio e por suportarem a minha falta de tempo, tempo que me dediquei pela formação.

Os agradecimentos se estendem aos meus amigos e colegas pelo apoio especial que deram nos momentos em que quase desistia do ISPC por várias dificuldades durante a formação.

Meus mais sinceros agradecimentos também se estendem aos meus muito respeitados professores do departamento em ensino e investigação em História e não só, que incansavelmente formaram esta mulher, com eles aprendi que é no fogo onde se prova o ouro e que a dificuldade é sempre um desafio, obrigado por despertarem em mim o gosto pela ciência e pela investigação.

Agradeço todos os parceiros da Administração, soba grande, empresários do município da Caála que disponibilizaram um pouco de seu tempo para contarem o sucesso empresarial e a história rica do município.

Agradeço também o meu orientador, professor João Sicato Kandjo, pela ajuda e paciência durante todo o período necessário para a realização deste trabalho.

LISTA DE TABELA

TABELA 1 ACÇÕES QUE VISAM A PRODUÇÃO DE CARNE ...	ERRO! INDICADOR NÃO DEFINIDO.
TABELA 2 MODELO DE NEGÓCIO	27
TABELA 3 RESUMO DO MODELO DO PLANO DE NEGÓCIO ..	ERRO! INDICADOR NÃO DEFINIDO.
TABELA 4 COMPOSIÇÃO DO CAPITAL.....	29
TABELA 5 CARACTERISTICA	30
TABELA 6 ORGANIGRAMA	30
TABELA 7 PRODUTOS, SERVIÇOS E RECEITAS.....	31
TABELA 8 RECEITAS E LUCROS	31
TABELA 9 SERÃO FORNECEDORES DA INDÚSTRIA ADÉLIA QUINTINO LDA OS SEGUINTEs: ...	32
TABELA 10 ANÁLISE SWOT	32
TABELA 11 RECURSOS HUMANOS	33

SUMÁRIO

1INTRODUÇÃO.....	9
1.1Situação problemática e oportunidade.....	10
1.2Causas do problema.....	10
1.3Consequências do Problema.....	10
1.4Soluções do Problema	11
1.5Descrição da Situação Problemática	11
1.6Objectivos.....	11
1.6.1Geral.....	11
1.6.2Específicos.....	11
2FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICO-EMPÍRICA.....	13
2.1Conceitos e perspectiva analítica.....	13
2.2Caracterização do município da Caála	13
2.3Breve abordagem das empresas no município da Caála. Contribuição do Trabalho	14
3PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	16
3.1Tipo de pesquisa	16
3.2Descritiva/explicativa	16
3.2.1Bibliográfica.....	16
3.3Pesquisa documental	17
3.4Métodos de pesquisa.....	17
3.4.1Métodos de nível teórico	17
3.4.2Método Crítico.....	17
3.4.3Método Histórico-Lógico	17
3.4.4Método Comparativo.....	17
3.5Análise síntese.....	18
3.6Métodos de nível empírico	18

3.7População.....	18
3.8Amostra da população	18
3.9Critério de selecção da amostra:	19
3.9.1Inquérito.....	19
3.9.2Entrevista.....	19
4DESCRICÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	20
4.1Estudo e dimensão de mercado	21
4.2Quanto ao cenário actual.	21
4.3Identificação a área de implementação do projecto.....	22
4.4Oportunidade.....	23
4.5Ameaças.....	Erro! Indicador não definido.
5PROPOSTA DE SOLUCÃO	24
5.1Plano de Acção	24
5.2Tipos de Planos de Acção.....	24
5.3Objectivos do Plano de Acção.....	24
5.4Componentes de um Plano de Acção	24
5.4.1Plano de Acção... ..	Erro! Indicador não definido.
5.5Ferramenta 5W2H	26
5.6Modelo de plano de negócio.....	27
5.7Resumo do modelo de negócio através do canvas.	28
5.8Plano de negócio do projecto.	29
5.9Composição do capital	29
5.10Caracterização do projecto	29
5.11Organograma da indústria	30
5.12Projecção de produção.....	30
5.13Receitas e lucros	31
5.14Fornecedores.....	32

5.15SWOT.....	32
5.16Recursos humanos	33
5.17Estratégia competitiva e ideias de penetração de mercado.....	34
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	35
APÊNDICES	37
ANEXOS	42

1 INTRODUÇÃO

Como muitas economias do mundo, um país em desenvolvimento se sustenta em três principais pilares: a agricultura, o sector industrial e o terceiro que é sector que engloba o comércio e serviços. Estudos mostram que o sector industrial tem o papel de destaque no desenvolvimento económico e social de um país, pois ele é pressionado pela procura e impulsionado pela educação/instrução e pela agricultura.

As indústrias contribuem para aumentar a inovação e a evolução da tecnologia num país ou comunidade onde se encontra inserido. As gerações de emprego pela indústria é uma oportunidade para os trabalhadores se qualificarem e buscarem conhecimento avançado, o que resulta em uma melhoria financeira e de qualidade de vida. As indústrias trazem para o local onde estão instalados o progresso e avanço em inovação e tecnologia, ela sempre buscará e dará espaço para novas visões e ideias. Uma indústria é sinal de desenvolvimento na região onde está funcionando, o que faz com que determinado estado ou município eleve seu índice de desenvolvimento se igualando as regiões mais desenvolvidas.

Com a crise económica, a pandemia da covid 19, a luta pela corrupção e as novas reformas do estado angolano, algumas indústrias foram obrigadas a fechar ou pelo menos diminuir sua força de trabalho e conseqüentemente a produtividade, o que causou uma catástrofe na sociedade, demarcadas por manifestações pelos despedimentos excessivos, causando muito desemprego, atrasando o desenvolvimento do país. A reforma obrigava a redução dos produtos importados e a valorização do produto nacional mas em contra partida as indústrias estavam em crise e perderam o poder de pressionar o sector da agricultura. Para evitar uma crise geracional e para acompanhar o crescimento populacional é imperioso que se crie mais indústrias de produção e transformação já que para a Doutora Estefânia Martins “ a actividade industrial é essencial para a economia de qualquer país, além de gerar empregos, promove transacções que impactam directamente no PIB”. (MARTINS, 2021)

Segundo o Jornal de Angola (2022), em termos estatísticos, “ as 1909 indústrias controladas na província de Luanda só no 1º trimestre do ano de 2022 criaram mais de 11 mil empregos [...]”. O maior número de indústrias existentes em Luanda é notado através da produtividade, o fluxo da moeda, e a quantidade de empregabilidade.

De acordo com a pesquisa *Opens in a New Window* publicada pelo *National Pork Board*, programa patrocinado pelo serviço de marketing agrícola do departamento dos

Estados Unidos, em 2018, A carne suína respondeu por 40,1% do consumo per capita mundial; a carne de boi por 21,4%, a carne de frango por 33,3% e ovino por 5,3%. (BOARD, 2020)

Muitos têm conhecimentos de que a carne suína é a mais consumida no mundo todo e, segundo o ranking, Angola não faz parte dos 10 maiores produtores. Observando o cenário, acreditamos que é importante e urgente a criação de uma indústria virada à criação e transformação da carne suína e seus derivados, no Município da Caála, Província do Huambo.

O trabalho mostrará a importância, as vantagens e sua contribuição no desenvolvimento socioeconómico do município da Caála. Um município com mais de 373.000 habitantes com um histórico industrial ambicioso e terra fértil para a implementação do projecto industrial virado ao processamento da carne suína. O trabalho fala de metas e estratégias de como um projecto empreendedor e inovador pode ajudar na organização do município, no que tange a pagamentos de impostos, empoderamento das famílias e na criação de empregos directos e indirecto e acabar com o arrendimento que os mais velhos têm com a era colonial-industrial. Pois acredito que é possível ser rico e feliz se formos criativos num município rico em recursos hídricos e com terras aráveis.

1.1 Situação problemática e oportunidade

A inexistência de Industrias ligadas a criação, abate e processamento de produto animal.

1.2 Causas do problema

1. A falta de empresários ligados ao ramo de abate.
2. A falta de incentivo ao sector privado
3. Falta de infra-estruturas

1.3 Consequências do Problema

1. Desemprego
2. Pobreza
3. Delinquência
4. A fraca produtividade em todos os sectores
5. Falta de atractividade no sector

1.4 Soluções do Problema

Criar um projecto industrial de produção para transformação e conservação na área suína.

1.5 Descrição da Situação Problemática

O colono investiu no sector industrial de tal forma que tornou o Huambo e a Caála em particular uma das capitais industriais nesta região de África, por ser o centro era estrategicamente favorável para fazer chegar em outros cantos produtos produzidos aqui. Mas, com a independência, livramo-nos do colono, da técnica, da ciência e da experiência, tínhamos o país livre y facto não havia ciência nem técnica para a contínua funcionalidade das fábricas. “ O que era uma capital industrial tornou-se num cemitério industrial onde jaziam a BUSSACO (fábrica de derivados de suíno), SODETE (fábrica de sabão), COALFA (fábrica de bebida), NOVA PLAS (fábrica de plástico), CNINI (indústria moageira). (Informação verbal, 2023)¹”. Outrossim, por causa da guerra civil e da elevada burocracia, muitos empresários nacionais e estrangeiros não sentiam-se atraídos a investir em Angola, isso foi deixando o país e particularmente a Caála sem desenvolvimento e cada vez mais pobre. O povo angolano e em particular caalense é maioritariamente agricultor e outra parte dedica-se a pecuária, a actividade que envolve a criação e venda de animais para a produção de alimentos ou matérias-primas infelizmente A inexistência de Industrias ligadas ao processamento de produto animal, dificulta de que maneira os criadores locais.

1.6 Objectivos

Para a realização do trabalho foi necessário traçar os seguintes objectivos:

1.6.1 Geral

Criar um projecto industrial na área suína denominada Adélia Quintino Lda

1.6.2 Específicos

1. Identificar a área de implementação do projecto;

¹ Informação fornecida por António Kalique, Ancião e antigo funcionário da empresa Bussaco, na entrevista cedida, em Huambo, em Junho de 2023.

2. Diagnosticar a situação social do consumo da carne suína;
3. Elaborar um modelo de Negocio CANVAS e plano de negócio do projecto.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICO-EMPÍRICA

2.1 Conceitos e perspectiva analítica

Segundo Cholley a actividade humana sempre teve relações com a geografia de produção, fabricação e trocas de produtos segundo as suas necessidades (CHOLLEY. cit por CAETANO, 2021) .

Para Sarfraz, O processo de evolução da humanidade vem acompanhado de revoluções industriais, que em sua maioria, foram impulsionadas por desastres naturais, crises, surto de doenças infecciosas que ameaçam a segurança e a saúde pública (SARFRAZ, 2021).

Indústrias são empresas ou organizações que tem o objectivo de transformar matérias-primas em serviços e bens comerciáveis. A indústria surgiu com a revolução industrial na Inglaterra na segunda metade do século XVII passando dos métodos de produção manuais para máquinas (DECCA, 1986).

A indústria de transformação é um segmento de indústria que realiza a transformação de matéria-prima em um produto final ou intermediário que será novamente modificado numa outra indústria.

Projecto industrial é considerado o ponto de partida para a implementação de uma indústria. Trata-se de uma representação de como será a indústria e o seu layout levando em consideração diversos pontos como a segurança industrial e a produtividade de toda a equipa.

2.2 Caracterização do município da Caála

Segundo Calundungo, o município da Caála situa-se a sudoeste da província do Huambo, sendo que sua sede municipal dista, aproximadamente, 25 km do município sede do Huambo. A Caála ocupa uma superfície de aproximadamente 3.680km², o que corresponde a cerca de 10% da superfície total da província do Huambo. (CALUNDUNGO, 2013).

Antes do reino do Huambo, Caála foi um dos grandes estados ovimbundo, uma área de culto sob domínio do clã Nganda, no século XV, centrada na Pedra Caué. O povo desta localidade foi a fusão dos Nganda e as duas clãs formadas por Wambu Kalunga e Sunguandumbu, que entraram em acordo com Nganda se estabeleceram neste local que deram o nome de Nganda-ya-Kawe e foi elevada a categoria de ombala do reino do Wambu em 1650

e reinado, na altura pelo Rei Wambu Kalunga, permaneceu ombala até no século XIX. E, neste período a actual Caála já era um próspero centro comercial entre os ovimbundos e os portugueses mas o seu desenvolvimento verificou-se mais com a chegada do Caminho de Ferro de Benguela (CFB) nos meados de 1912 e impulsionada pelo Magnata britânico Robert Williams.

A antiga Ombala do Rei do Wambu passou a categoria de cidade e município do Huambo em 15 de Julho depois de "evoluir" ao nome de Caála.

2.3 Breve abordagem das empresas no município da Caála. Contribuição do Trabalho

O município da Caála era um dos destaques na economia do país e do colono, o bastião da produção de cereais tais como o trigo, algodão, café e massango, rico em recursos minerais e hídricos oferecidos pelos rios que cortam o seu território. É uma cidade estrategicamente económica para ser investida pela sua terra arável, povo camponês e trabalhador, estradas nacionais EN-120, EN-260 e o CFB que a conectam ao resto dos grandes centros comerciais do país e ao resto do continente.

Do ponto de vista económico, para falar sobre o município da Caála é importante fazer uma abordagem clara sobre a actividade económica do país.

A economia angolana até aos anos sessenta do século XX assentava numa lógica puramente colonial, exportando matérias-primas em bruto e importando de Portugal produtos transformados. Entre os principais produtos exportados estavam o café (4º produtor mundial), diamantes (4º produtor mundial) e os minérios de ferro. (PACHECO, 2018).

A economia de subsistência, que caracterizava a economia no período imediatamente anterior à chegada dos europeus ao litoral, entre os séculos XV e XVI, ao interior próximo, nos séculos XVII e XVIII e ao interior profundo, no século XIX era em si um elemento de atraso em relação ao mercantilismo europeu, tanto na capacidade de resistir à colonização, como no atractivo exercido por novos produtos que serviram como moeda de troca (no caso da escravatura) ou de escoamento de excedentes metropolitanos de baixa qualidade (GONÇALVES, citado por PACHECO, 2018).

A agricultura familiar se apresenta como alternativa modeladora de um desenvolvimento menos excludente e ambientalmente mais equilibrado. No debate sobre o desenvolvimento local, as especificidades produtivas e geradoras de renda e ocupação,

expressivas na agricultura familiar, têm importância económica e social e são motivadoras de políticas públicas (OLIVEIRA, RIBEIRO e SANTOS citados por MITJA, 2011).

Segundo Pacheco, a economia angolana foi constantemente fragilizada pela repressão político-militar, interna e externa, ao qual o País foi submetido e que enfraqueceu as soberanias locais, criando uma economia colonial de fraca produtividade e, conseqüentemente, dependente do mercado externo desde o século XV ao século XX. (PACHECO, 2018)

Segundo Valério e Fontoura, o sector produtivo moderno existente até à década de 60 era, portanto, basicamente constituído por plantações e minas. Uma importante rede de vias-férrreas assegurava a ligação entre o litoral e o interior e tornava possível a relação da economia de Angola com a economia internacional. (VALÉRIO e FONTOURA, 1994)

Segundo o jornal expansão, (2022) apenas seis fábricas estão em funcionamento no pólo industrial da Caála seis unidades industriais nomeadamente a fábrica de colchões e reservatórios de água (ROYANGOL), uma bomba de combustíveis (SOLSTICIO), uma fábrica de betão (SUZHOU HAIWAI), uma indústria de móveis (FERPLAS), uma fábrica de mobiliário escolar (FERPLAS) e a fábrica de carteiras (LSGC). As indústrias citadas são importantíssimas para o desenvolvimento mas não tem nenhuma virada na área alimentar, transformação e processamento animal. Por isso a importância de se implementar uma indústria ligada a criação, transformação e comercialização da carne suína e seus derivados.

O empreendedorismo está focado na criação de novos negócios e, para a implementação de um novo negócio, existem vários desafios a serem enfrentados: conquistar uma clientela, enfrentar concorrentes, oferecer produtos ou serviços com diferenciais competitivos. (MASSENSINI, 2011)

O trabalho contribuirá no desenvolvimento económico-social do município da Caála, no poderio das famílias, na empregabilidade dos jovens e não só, na formação através da abertura de estágios de jovens vindos dos vários cursos de medicina veterinária, laboratório, nas engenharias e na investigação científica. Caso se consiga o financiamento e a implementação do projecto, ganha as famílias, o município, a província, ganha o país e que sá o continente africano que ainda continua refém de outros continentes no sector industrial.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para Goldenberg (2004, p. 14) metodologia consiste em um caminho possível para a pesquisa científica. Este caminho deve ser evidenciado, por meio da descrição dos procedimentos a serem seguidos na realização da pesquisa, incluindo, entre outros, aspectos como o tipo de pesquisa, universo de pesquisa, técnicas de colecta e análise de dados (GIL, 2002, p. 163-4).

A metodologia utilizada foi a seguinte:

3.1 Tipo de pesquisa

Utilizou-se os seguintes tipos de pesquisa:

3.2 Descritiva/explicativa

A pesquisa descritiva é aquela que centra sua atenção na descrição das características de uma população. (GIL, 2008). Esta pesquisa, segundo Gil, serve para descrever as características de uma determinada população ou fenómeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis.

Este tipo de pesquisa foi aplicado ao descrever os dados sobre o tema em questão.

Segundo Gil (2007) a pesquisa explicativa pode ser a continuação de outra descritiva, posto que a identificação de factores que determinam um fenómeno exige que este seja suficientemente descrito e detalhado e (VERGARA, 2010; GIL, 2002) corrobora afirmando que a pesquisa explicativa visa identificar os factores que contribuem para a ocorrência de determinados fenómenos.

Este tipo de pesquisa foi aplicado por causa da necessidade de aprofundar a realidade, por meio da manipulação e exemplos e ao mesmo tempo explicar aos potenciais financiadores as vantagens e o crescimento que o projecto trará a nível local.

3.2.1 Pesquisa Bibliográfica

A pesquisa bibliográfica é aquela baseada em materiais já publicados, tais como: , livros, jornais, revistas, teses, dissertações, e artigos. Serve para facilitar o aprimoramento e actualização do conhecimento da questão em estudo. (ALVES, 2010).

Foi aplicado para colectar, através de obras já publicadas, a visão de diferentes autores sobre o tema que nos propusemos tratar e fazer uma relação com o estudo empírico.

3.3 Pesquisa documental

É um tipo de pesquisa baseado em documentos que não mereceram o tratamento científico. (GIL, 2008). Serve para buscar, por meio de interpretações de dados e informações, a compreensão de uma realidade.

Foi aplicado para constatar *in loco* os dados obtidos.

3.4 Métodos de pesquisa

3.4.1 Métodos de nível teórico

3.4.2 Método Crítico

Segundo Kandjo e Lopes (2021), são métodos que se utilizam para criticar as informações dos documentos com a intenção de que estes sejam credíveis e desta forma, reconstruir o passado. O método serviu para criticar as informações, as fontes e construir um pensamento lógico próprio.

3.4.3 Método Histórico-Lógico

Segundo Gamboa S e Gamboa (2014), o método Histórico-lógico é uma ferramenta de análise epistemológica da produção científica. Foi usado para contextualizar as características lógicas e fenómenos do passado e gerir fontes primárias arqueológicas e arquivistas.

3.4.4 Método Comparativo

Segundo Gamboa S e Gamboa (2014), o método comparativo consiste em investigar coisas ou factos e explicá-los segundo suas semelhanças e suas diferenças. Serviu para analisar dados concretos e a educação de semelhanças e divergências do passado com o presente, de outras partes do mundo com a nossa realidade actual.

3.5 Análise síntese

É um método indispensável num trabalho de investigação. Para melhor entender é preciso analisar as partes para entender o todo (análise) e entender o todo de uma maneira mais simples e resumida (síntese). Este método foi usado para analisar e sintetizar os dados dos diversos autores de modos que seja adequado e atractivo aos futuros investigadores.

3.6 Métodos de nível empírico

3.7 População

Bar e Restaurante Tony Ber, Casa Bina, Mbinha e filhos Lda, B.T. Tsagay-comercio geral, Jelsom Kulipanga.

3.8 Amostra da população

De acordo com Vergara (2010), amostra ou população amostral, é uma parte do universo escolhida segundo algum critério de representatividade. Assim, a amostra objectiva extrair um subconjunto da população que é representativo nas principais áreas de interesse da pesquisa (ROESCH, 1999).

A amostra quantitativa utiliza uma metodologia baseada em números, estatísticas e cálculos matemáticos enquanto a qualitativa, por sua vez, baseia-se no carácter subjectivo ou seja o seu resultado não mostra números concretos mas sim narrativas, ideias experiências individuais da população mostral.

Para o trabalho foi necessário a junção destas duas abordagens possibilitando confrontar as conclusões da pesquisa, contribuindo com a confiabilidade de formas que os resultados obtidos sejam questionáveis face às determinadas particularidades do desenvolvimento.

Para a mostra foi seleccionada 7 suinicultores dos quais Jelsom Kulipanga, 4 prestadoras de serviço dos quais Mbinha e filhos Lda foi igualmente seleccionado um estabelecimento de restauração - Tony Ber- cujo exercício foi elevado a cabo para 3 funcionários daquela instituição mas também pelo próprio dono, esposa e filhos perfazendo 7 inqueridos e entrevistados. Foi também seleccionado um estabelecimento comercial-B.T. Tsagay-comercio geral - o exercício foi direccionado para os 5 funcionários, 9 clientes e o próprio empresário. (Ver anexo p36)

3.9 Critério de selecção da amostra:

1. A antiguidade do restaurante ao que corresponde com a ideia de mais experiência;
2. Pelo facto de ter mais cliente em relação aos demais, ao que pode implicar qualidade no atendimento de produto e preparação;
3. Pelo facto de ter muita concorrência e preços atractivos, razão que demonstra maior acessibilidade, experiência de marketing e boa conservação dos seus produtos;
4. Os suicultores seleccionados, são os mais conhecidos no município, por serem criadores e vendedores natos de porco que demonstra uma boa experiência quer na criação de menor custo, quer nos cuidados e na reprodução natural;
5. As prestadoras de serviço seleccionadas foram sobre tudo pelo facto de terem maior qualidade de serviço e um nível de solicitação muito elevado o que possibilitou ter mais dados a cerca do consumo da carne suína e seus derivados nas festas e não só.

3.9.1 Inquérito

O inquérito é a técnica de recolha de dados utilizada na pesquisa. É uma das técnicas de colecta de dados considerada como sendo uma forma racional de conduta do pesquisador, previamente estabelecida para dirigir com eficácia um conteúdo sistemático de conhecimentos de maneira mais completa possível com o mínimo de esforço de tempo. O inquérito foi distribuído nas unidades hoteleiras, restaurantes, suicultores e nas empresas de prestação de serviço (buffes e churrasqueiras).

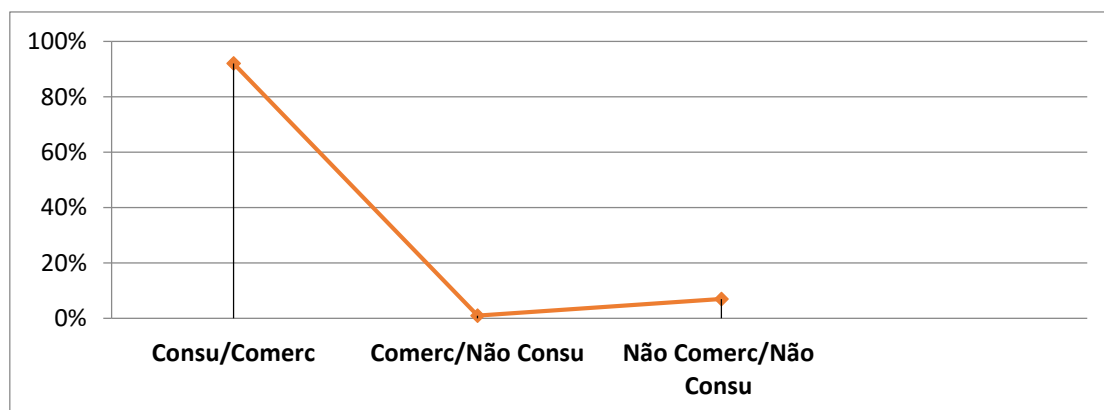
3.9.2 Entrevista/Pp.38-41

A entrevista é uma conversa orientada para um objectivo definido. Para este trabalho, esta técnica foi a mais utilizada tendo em conta a natureza do tema, visto que foi necessário um diálogo com algumas fontes orais. As perguntas foram do tipo semi-fechadas e semi-abertas.

4 DESCRIÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Neste capítulo apresento os resultados de acordo com as perguntas de pesquisa, assim como a sua discussão.

1. As informações obtidas através dos questionários apontam que 100% dos suinicultores inqueridos 75% exercem sua actividade onde residem, ou seja no quintal e alimentam-no com derivados de milho e restos de comida sem o auxílio de um veterinário;
2. Os comerciantes de suíno não comercializam especificamente a carne suína;
3. Muitos empresários têm dificuldade de manter o volume de carne no seu stok por inexistência de indústrias ligadas a criação e processamento em grande escala para manter o volume de venda;
4. Quer os suinicultores, quer empresários e comerciantes têm que, muitas vezes, percorrer muitos quilómetros para aquisição do suíno;
5. Os criadores natos e comerciantes abatem seus próprios suínos a céu aberto sem as mínimas condições por ser um procedimento e local de baixo custo;
6. No que diz respeito aos derivados de suíno, não existe uma opção made in Angola, por isso as empresas prestadoras de serviço optam no produto importado para responder a demanda e as exigências de seus clientes apesar de ser caro e muitas vezes de caducidade e origem duvidosa;
7. O questionário revela também que a maioria dos consumidores e empresários de outras áreas desconhecem a utilidade e a importância de outros derivados do suíno;
8. Outro indicativo é que apesar de algumas excepções a carne suína é a mais consumida no município da Caála. Dos consumidores inqueridos 92% consomem e comercializam a carne suína, 1% comercializam mas não consomem por questões de saúde outros 7% não consomem nem comercializam por questões culturais ou religiosos como mostra o gráfico a baixo



Elaboração própria

Gráfico: 1. Indicativo percentual do consumo e comercialização da carne suína da amostra inquerida.

4.1 Estudo e dimensão de mercado

A análise de mercado é uma forma de conhecer melhor o público de interesse da empresa e também o sector de mercado que ela pretende actuar. Sendo assim, fizemos uma prospecção para identificar:

1. Praça (Mercado) onde iremos actuar;
2. Concorrentes;
3. Perfil do público de interesse.

De maneira geral, para se ter uma boa análise de mercado levamos em consideração os principais pontos que orientam uma praça:

1. Análise do cenário actual,
2. Perfil dos consumidores
3. Projecções do mercado.

4.2 Quanto ao cenário actual.

1. O município não tem uma indústria ou talho que se dedica especificamente no abate, processamento e comercialização de carne suína;
2. No município não existe uma indústria que se dedique em transformar a carne suína em outros seus derivados sobejamente conhecidos.
3. Também não possui uma indústria ou talho que processa outro tipo de abate de abastecimento alimentar;
4. Existem sim abate em mercados informais e vendedoras particulares

Quanto ao perfil dos consumidores:

1. Um público diversificado, jovem e com algum poder de compra
2. Tem uma certa preferência pelo consumo deste tipo de carnes e seus derivados, especialmente em eventos festivos.

Projecção do Mercado:

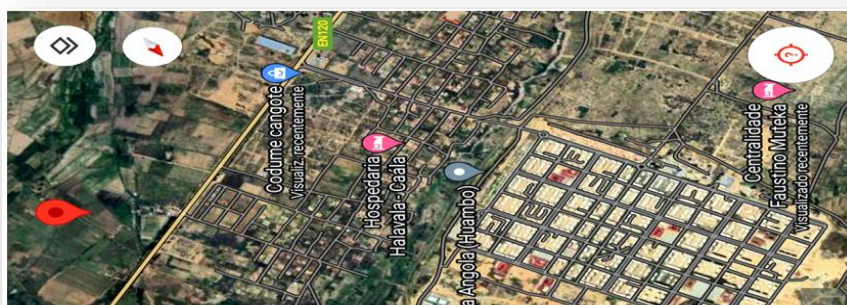
1. Em crescimento. População em crescimento com surgimento da centralidade e por ser uma cidade satélite da província;
2. População estimada em mais de 300.000 habitantes. (Fonte Administração da Caála);
3. Tendências (dos concorrentes, dos consumidores, de inovações etc.);
4. Possibilidades de crescimento;

Dimensão de mercado



4.3 Identificação a área de implementação do projecto

A criação do projecto será implementado a nordeste do bairro da Codume Cangote, município da Caála província do Huambo, a 50 metros da estrada nacional 120 (EN 120), 5 minutos da nova centralidade Faustino Muteka e a 8 minutos do município sede como mostra a imagem a baixo.



O local é favorável para implementação pelos seguintes aspectos:

- ✓ Existe uma grande procura dos produtos e pouca oferta.
- ✓ Crescimento galopante da população;
- ✓ Proximidade das novas urbanizações principalmente da centralidade Faustino Muteka;
- ✓ A acessibilidade facilita os grandes e pequenos parceiros
- ✓ Próximo de uma estrada nacional com muito trânsito.

- ✓ A população da Caála não perdeu a coroa de Rainha do Milho onde extrai-se um dos principais alimentos do suíno que é o farelo e estamos a 15 minutos da praça que alimenta Angola na comuna da Kalenga, onde por falta deste tipo de indústrias muitos produtos do campo acabam apodrecendo por carência de grandes compradores.

4.4 Oportunidade

Como dizia Felix, (2018) ” Empreender é ver oportunidade onde os outros enxergam problemas”. O projecto tem uma grande oportunidade de implementação por causa da escassez desses serviços, da inexistência de Industrias ligadas a criação, abate e processamento de produto animal e a abertura que o governo está a dar nas novas políticas de mercado que visam atrair e incentivar pequenas ou grandes indústrias. Com as novas tecnologias de criação e transformação da carne suína, a empresa vem dar uma nova oportunidade ao município para crescer, se organizar, criar empregos directos e indirectos, incentivar a agricultura familiar e criar riquezas.

4.5 Viabilidades/promotora do projecto

Todo projecto tem uma grande ameaça, e para este projecto encontra-se alguma parte da população que não consome a carne suína e seus derivados por questões de saúde e outra parte por questões religiosas como mostra alguns inquéritos em anexo. Das 14 religiões legalizadas no município da Caála apenas duas não consomem. No entanto para a projecção do projecto industrial é necessário ter a análise do seguinte:

1. **Viabilidade:** é uma análise que visa conhecer a probabilidade que existe de se conseguir realizar o projecto com sucesso.
2. **Técnica:** possibilidades de realização da actividade com diferenciação competitiva proporcionando ao mercado novidades.
3. **Económica:** Trazer um benefício para a indústria. Além disso, os retornos devem superar os riscos e propiciar o emponderamento familiar.
4. **Financeira.** Parte será financiada com tesouraria, qual com recursos próprios (accionistas) ou a proporção de recursos externos (empréstimos).
5. **Comercial.** Fazemos as projecções de vendas o mais realistas possível de nível industrial.

5 PROPOSTA DE SOLUÇÃO

5.1 Plano de Acção

O Plano de Acção é uma ferramenta de gestão utilizada para definir, organizar, colocar em prática e monitorar acções e tarefas necessárias para conquista de um ou mais objectivos pretendidos. Ele visa prever, ordenar e controlar acções, tarefas e prazos para atingir resultado desejado ou para resolução de um problema.

Um plano de acção é um conjunto detalhado de passos projectados para alcançar um objectivo ou resolver um problema de maneira eficaz. Ele é uma ferramenta utilizada para transformar ideias e metas em acções concretas e mensuráveis.

5.2 Tipos de Planos de Acção

O Plano de Acção pode ser utilizado tanto no contexto pessoal como empresarial. De forma que existe o Plano de Acção Pessoal e o Plano de Acção Empresarial, ambos são adoptados com o mesmo propósito: alcançar objectivos.

5.3 Objectivos do Plano de Acção

O principal objectivo do Plano de Acção é propiciar clareza e organização para as acções que necessitam ser concluídas para se conquistar um resultado desejado. Dentre os principais objectivos estão:

1. Definir e esclarecer objectivos para um projecto ou solução de um problema;
2. Identificar e relacionar as acções necessárias para conquista de um resultado desejado;
3. Estimar os recursos necessários;
4. Estabelecer prazos adequados para conclusão de cada tarefa;
5. Identificar responsáveis;
6. Permitir monitoramento e controle sobre as acções;
7. Propiciar o atingido do objectivo pretendido com efectividade.

5.4 Componentes de um Plano de Acção

Um modelo básico de plano de acção contém os seguintes itens:

1. Uma descrição bem definida do objectivo a ser alcançado;
2. Acções e tarefas que precisam ser realizadas para o objectivo;
3. Recursos necessários;
4. Responsáveis pelas acções e tarefas;
5. Cronograma (prazos);
6. Medidas para avaliar o progresso (metas e marcos).

Elaboramos a seguir o plano de acção que guiará a proposta solução apresentada

5.4.1. Plano de acção

Fonte (elaboração própria)

Acção	Sub- Acção	Forma De Execução /Programa
Implantar política de apoio aos produtores locais de suínos no estabelecimento de parcerias para desenvolvimento da actividade de suinicultura	Promover a metodologia e manejo adequado na criação de suíno de modos a prevenir doenças como circovirose, glasser, gripe, febre aftosa, erisipela entre outras	Reuniões, seminários e palestras com especialistas
Montar estratégia para reforçar, dinamizar a produção do suíno no município e outros fornecedores	Instituir um grupo permanente, responsável pela orientação e análise de possibilidades de parcerias com produtores locais, nacionais e internacionais.	Reuniões com o staff para tomadas de decisões
	Promover a inclusão, de projectos que garantam a utilização do espaço da nossa indústria	Elaboração de directrizes funcionamento e posicionamento de mercado
Implementar estratégias de incentivar os agricultores, muní-los com métodos de utilizar a natureza com responsabilidade de modos a conservar o meio ambiente	Acompanhar e apoiar actividades desenvolvidas pelas equipas Reutilizar (reciclar) os produtos agrícolas como ração alternativa de suíno	Elaboração e implementação de instrumentos de Acompanhamento.

Modelo que formaliza e operacionaliza o plano de acção

5.5 Ferramenta 5W2H

A ferramenta 5W2H é um *checklist* administrativo de atividades, prazos e responsabilidades que devem ser desenvolvidas com clareza e eficiência por todos os envolvidos em um projeto. Tem como função definir o que será feito, porque, onde, quem irá fazer, quando será feito, como e quanto custará.

A sigla é formada pelas iniciais, em inglês, das sete directrizes que, quando bem estabelecidas, eliminam quaisquer dúvidas que possam aparecer ao longo de um processo ou de uma actividade. São elas:

Os 5W: **What** (o que será feito?); **Why** (por que será feito?); **Where** (onde será feito?); **When** (quando será feito?); **Who** (por quem será feito?)

Os 2H: **How** (como será feito?); **How much** (quanto vai custar?)

Ou seja, a metodologia 5W2H é formada pelas respostas para essas sete perguntas essenciais de qualquer planeamento, seja de um projecto ou de uma área inteira. (RORATTO, 2013)

5.6 Modelo de plano de negócio

Tabela 1 Modelo de negócio

What	Why	where	When	who	How	How much
Criação do projecto	Aumentar o índice de desenvolvimento socioeconómico e responder a procura.	Caála	Agosto /Setembro 2023	Adélia Quintino	Constatação, estudo da solução, validação e apresentação	100.mil kz
Capacitação de uma equipa de atendimento e abate	Reduzir o índice de desperdício	Caála	Out / Dez 2023	Equipas de formadores	Contratar uma equipa especializada de treinamento	200/300 milKz
Implementação do projecto	Aumentar a possibilidades de resultados, o gosto pelo empreendedorismo e reduzir o desemprego	Caála	Jan/Abr 2024	Adélia Quintino e equipa de trabalho	Constatação da implementação do projecto e seu andamento	100/160 milhõe skz

Fonte (elaboração própria)

Modelo usando a ferramenta 5W2H, as sete perguntas essenciais de qualquer planeamento.

5.7 Resumo do modelo de negócio através do canvas.

Neste modelo está ilustrado os 9 passos necessários para que a Indústria Adélia Quintino Lda possa funcionar na perfeição.



Fonte (elaboração própria) (modelo canvas)

5.8 Plano de negócio do projecto.

Segundo Rosa (2007, p. 8): Um plano de negócio é um documento que descreve por escrito os objectivos de um negócio e quais passos devem ser dados para que esses objectivos sejam alcançados, diminuindo os riscos e as incertezas. Um plano de negócio permite identificar e restringir seus erros no papel, ao invés de cometê-los no mercado. (ROSA, citado por MASSENSINI, 2011)

Para a montagem da indústria é necessário um orçamento inicial que possibilitará a sua implementação e funcionalidade, como mostra o quadro nº 3.

5.9 Composição do capital

Tabela 2: Composição do capital

Espécie	Valor em kz
Capital inicial	151.350.000
Impostos e seguros/mês	700.000
Custo de produção/mês	4.600.000
Salários/mês	3.840.000
Total	160.490.000

Fonte (elaboração própria)

Tabela indica o capital inicial a ser investido na indústria Adélia Quintino Lda

5.10 Caracterização do projecto

O projecto industrial de produção suína Adélia Quintino Lda tem a função de criar, produzir, transformar e conservar a carne suína, isto é compra e criação de suíno, talho da carne suína, transformação da carne suína em chouriço, carne seca, óleo, conservação e distribuição aos potenciais parceiros retalhistas e não só, com uma nova visão, missão, diferença e concorrentes como mostra a tabela nº 5.

Tabela 3 Característica

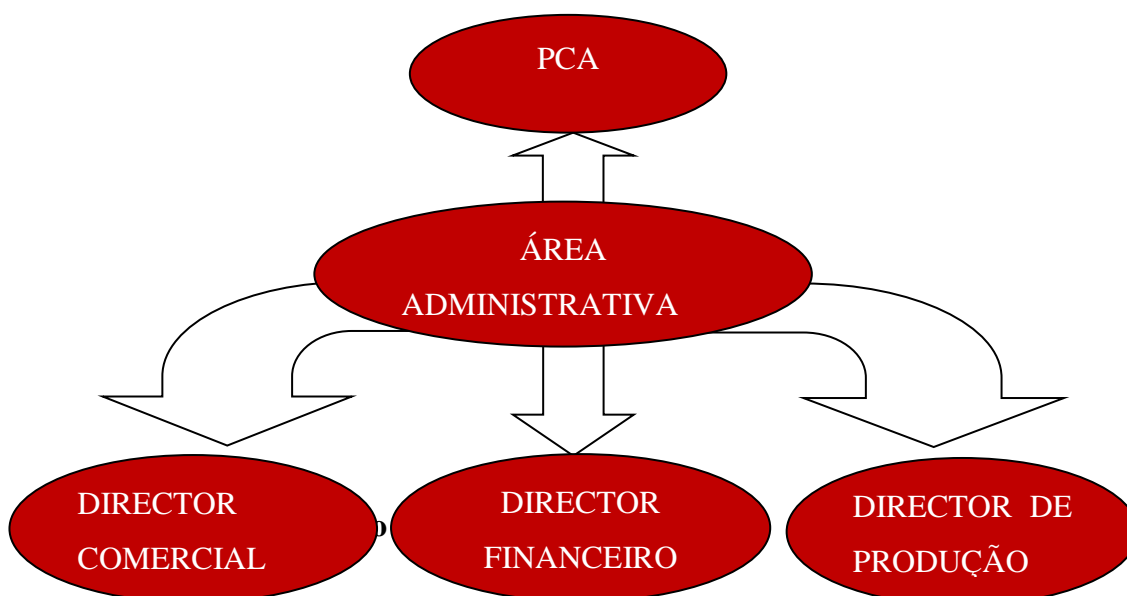
Características	
Missão	<ul style="list-style-type: none"> • Ser a industria de compra, criação e processamento animal no município da Caála e não só que melhor entende e satisfaz as necessidades dos consumidores da carne suína e seus derivados; • Oferecer aos clientes produtos reconhecidamente líderes em qualidade e valor nutricional.
Visão	<ul style="list-style-type: none"> • Ser referencia e preferência a nível local e nacional na criação e processamento do suíno com segurança, respeito as pessoas e ao ambiente.
Cultura da indústria	<ul style="list-style-type: none"> • Confiança e segurança
II Concorrentes	<ul style="list-style-type: none"> • Vendedores particulares
III Diferença	<ul style="list-style-type: none"> • Qualidade, rapidez, higiene e saúde.
IV Dimensão de mercado	<ul style="list-style-type: none"> • Município sede Caála
v Fornecedores	<ul style="list-style-type: none"> • Produtores particulares, Agricultores, Faculdade de medicina veterinária, ISPC

Fonte(elaboração própria)

O quadro indica as características e qualidades da indústria Adélia Quintino Lda

5.11 Organograma da indústria

Tabela 4 Organograma



5.12. Produtos, serviços e receitas

Tabela 5 Produtos, serviços e receitas

Características		Produto 1	Produto 2	Produto 3	Produto 4	Produto 5
Nome		Porco	Carne de porco	Chouriço	Óleo	Carne seca
Tempo de trabalho (7h) por dia	Quantidade	14	300 kg	250 kg	350 L	110 kg
	Preço	420.000 kz	750.000 kz	200.000 kz	210.000 kz	275.000 kz
Tempo de trabalho (154h) por mês	Quantidade	308	6600 kg	5500 kg	7.700L	2.420 kg
	Preço	9.240.000 kz	16.500.000 kz	4.400.000 kz	4.620.000kz	6.050.000 kz
Tempo de serviço (1848 h) por ano	Quantidade	3.696	79.200 kg	66.000 kg	92.400 L	29.040 kg
	Preço	110.880.000 kz	198.000.000 kz	52.800.000 kz	55.440.000 kz	72.600.000 kz

Fonte(elaboração própria)

O presente quadro indica o que a indústria Adélia Quintino Lda produz (porco vivo, a carne do porco, o chouriço, óleo e a carne seca) a quantidade produzida por dia, por mês e por ano e os seus respectivos valores comerciais.

5.13 Receitas e lucros

Tabela 6 Receitas e lucros

	Receita B. diária	Receita B. mensal	Receita B. Anual
Receita	1.855.000 kz	40.810.000 kz	489.720.000 kz
Salário	174.545,5 kz	3.840.000 kz	46.080.000 kz
Impostos	31.818,18 kz	700.000 kz	8.400.000 kz
Custo de produção	209.090,9 kz	4.600.000 kz	55.200.000 kz
Lucro	1.439.545,42 kz	31.670.000 kz	380.040.000 kz

Fonte (elaboração própria)

O presente quadro indica as receitas, salários, impostos custo de produção e lucros diários, mensais e anuais.

5.14 Fornecedores

Tabela 7 Serão fornecedores da indústria Adélia Quintino Lda os seguintes:

Fornecedores	Função
Governo de Angola	Financiador
Bancos Comerciais	Financiador
Agricultores	Principal Fonte de ração
Faculdade de medicina veterinária	Fornecedores de quadros e pesquisa
ISPC (incubadoras)	Fornecedores de quadros e pesquisa
Suicultores locais	Pequenos Criadores de porco

Fonte(elaboração própria)

O presente quadro indica os possíveis fornecedores que cederão o capital financeiro, recursos humanos e logísticos para a implementação e funcionalidade da indústria Adélia Quintino Lda.

5.15 SWOT

Indústria de produção suína Adélia Quintino Lda	
PONTOS FRACOS	PONTOS FORTES
Falta de capital	<ul style="list-style-type: none"> • Crescimento pessoal • Formação. • Conhecimento sobre o empreendimento. • Localização • Higiene e qualidade. • Marketing.

Tabela 8 Análise SWOT

Fonte (elaboração própria)

O presente quadro aponta, os pontos fortes e fracos antes de seu financiamento e implementação.

5.16 Recursos humanos

Tabela 9 Recursos Humanos

Quantidade	Nome	Função
1	PCA	1. Presidente do conselho de administração.
1	Gerente	2. Função de gerir a indústria.
1	Director financeiro	3. Que controla as entradas (vendas) e saídas (compra da logística e pagamento de impostos, salário e segurança social dos funcionários)
1	Director comercial	4. Tem a função de controlar a venda dos produtos da indústria.
1	Director de produção	5. Tem a função de controlar o nível de produção e a qualidade do produto.
1	Secretaria	6. Tem a função de registar e arquivar
1	Técnico de informática e Markteng	7. Função de velar pela saúde técnica dos meios informático, gerir os startaup da empresa (compra e venda online)
5	Motoristas	8. Função de transportar os produtos para os clientes e a logística da empresa
3	Mecânicos	9. Velar pela mecânica dos meios rolantes, geradores, máquinas de transformação e não só.
2	Técnico de laboratório Médico veterinário	10. Têm a função de recolher amostras examinar e dar os devidos tratamentos
20	Funcionários gerais	11. Têm a função de higienizar, alimentar, talhar, transformar, empacotar, dar todo o tratamento ate o consumidor final
2	Cozinheiras	12. Têm a função de tratar da alimentação dos funcionários
6	Funcionários de limpeza	13. Função de manter a higiene do local de serviço
2	Guardas	14. Função de manter a segurança da empresa.
Total	48 Funcionários	15.

Fonte (elaboração própria)

O presente quadro indica a força de trabalho da indústria Adélia Quintino lda, isto é todos os recursos humanos da mesma.

5.17 Estratégia competitiva e ideias de penetração de mercado

O que levaria a população preferir os nossos produtos é a qualidade do produto, atractividade e a tecnologia usada que vai garantir confiabilidade e a facilidade de fazer compras e encomendas através da internet. Posso afirmar que não teriam muitas opções de escolha por ser a única indústria na área de suinicultura e derivados na Caála e na província em geral.

A inexistência de indústrias ou a inoperância delas torna o estado a maior entidade empregadora, o que deixa muita gente desempregada por escassez de vagas, aumentando a importação de produtos e serviços de alto custo de aquisição, subvenção de produtos, nível de imposto muito baixo e pouca produtividade local.

Na escassez de um produto ou serviço há oportunidade de empreender e neste quesito, se o projecto tiver avante e for financiado poderá contribuir com:

1. A criação de empregos directos e indirectos;
2. A criação de riqueza e impoderamento familiar;
3. Aproveitamento dos quadros formados e na diminuição do nível de delinquência na comunidade;
4. O Aumento do nível de produtividade em todos os sectores em particular no processamento animal;
5. O Reaproveitamento dos produtos do campo como repolho, batata-doce e rena, abóbora e outros que os agricultores incessantemente gritam por se deteriorarem por falta de uma indústria que pode fazer o seu aproveitamento, no nosso caso servirá como matéria-prima para a ração.

Os resultados permitem afirmar também que o crescimento populacional deve ser acompanhado com o crescimento económico, do contrário registrar-se-á empobrecimento das famílias, do município e do próprio país. A história pode ajudar-nos a não repetir os mesmos erros deixando tudo sob responsabilidade do estado. Contudo a criação deste projecto industrial na área suína, encontra ambiente fértil de investimento uma vez que o município carece.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARRETO, H. F. M. **Impactos Socioeconómicos do Manejo Agroecológico da Caatinga no Rio Grande do Norte**, Rio Grande do Norte. 1ª ed, p11. ISSN 1980-9735, 5-Des, 2013.

CALUNDUNGO, A. J. A. **Mediação social em Angola: relação de interface entre ONGs e camponeses na região do planalto central, província do Huambo, Município da Caála**, (Tese de Doutoramento, Porto Alegre), 2013.

CHOLLEY. A cit por Caetano, L. geografia industrial.ed., 2021

COSTA, B. S. L.M. 2019. 16f. Trabalho de fim de curso- **Um estudo sobre a sustentabilidade**, UFMGS, Belo Horizonte, 2019.

DECCA,E.S. **O nascimento das fábricas**. Ed. São Paulo-SP: Brasiliense, 1986

Disponivelem:www.portaldaindustria.com.br/industria-de-a-z/industria-de-

transformação/POLACINSKI, R. (2012), citado por MARCONDES, J. S. disponível em <https://gestaodesegurancaprivada.com.br/plano-de-acao-o-que-e-conceitos/> – Acesso em 25 maio. 2023.

MARTINS, E. et al. **Importância da indústria para a economia**. mar. 2021. Disponível em link: <https://blog-pt.checklistfacil.com/industria/>. Acesso em: 25 Maio. 2023

National Pork Board. **A produção e o consumo de carne suína no mundo**. maio. 2020 Disponível em link: <https://staging.agrimidia.com.br/negocios/agroindustrias/a-producao-e-o-consumo-de-carne-suina-no-mundo/>. Acesso a 3 abr. 2023.

GAMBOA, S. S.; GAMBOA, M. C. **Análise da Produção do Conhecimento**. ed.Revista UNICAMP, V.6, N.2, pp 130-150, 2014.

(¹**Informação verbal**) fornecida por Antonio Kalique, Ancião e antigo funcionário da empresa Bussaco, na entrevista cedida, em Huambo, em Junho de 2023.

Indústrias empregam mais de 11 mil efectivos [...]. Jornal de Angola [online], Huambo, jan. 2022. Disponível em: <https://www.jornaldeangola.ao/ao/noticias/industrias-empregam-mais-de-11-mil-efectivos/>. Acesso 5 abr. 2023.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

CHAMBASSUCO, M. **apenas seis fábricas estão em funcionamento**. Pólo industrial da Caála disponível 952,5 hectares para a instalação de fabricas. Jornal Expansao [online], Huambo, 7 mar 2022. Disponível em: <https://expansao.co.ao/angola/interior/polo-industrial-da-caala-tem-disponiveis-9525-hectares-para-a-instalacao-de-fabricas-107150.html>. Acesso 5 abr. 2023.

GOLDENBERG, M. **A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais**. 8ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2004.

RORATTO, L. et al.**Gestao da qualidade: aplicação da Ferramenta 5W2H como plano de acção para projecto de abertura de uma empresa**. In: 3ª semana internacional das engenharias da Fahor, n. 3. 2013, horizontal/RS, 2013.

GONÇALVES, C. **Trabalho de projecto**. Ed. CIED, Portugal, 2011. Indústria de transformação.

LEÃO, F.C. **Relatos e Reflexões Sobre Temáticas Em Educação no Campo**, ed. Atena Editora, 2019.

Massensini, A.R. **empreendedorismo -Curso técnico de Administração**. p 96, 1ª ed. Pelotas-RS. Mato grosso, 2011

PACHECO, C. **Pensar Angola**, p 228, ed Vega, Angola, 2000.

RELÓGIO, A. T. **Importância do Caminho de Ferro de Benguela para o Desenvolvimento Regional**. P 9-30, Angola. Cadernos de estudos africanos, 9-30, 2017.

ROESCH, S. M. A.; BECKER, G. V.; MELLO, M. I. **Projectos de estágio e de pesquisa em administração: guia para estágios trabalhos de conclusão, dissertações e estudos de caso**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

RONCON, N. 2011. 70f. TCC de Bacharelato- **A importância do sector Agrícola para a economia Brasileira**, ed. IMESA, Assis/SP, 2011.

FELIX, A. B. **Gestão de projectos**. 23 abr. 2018. Disponível em: <https://pt.linkedin.com/pulse/empreendedorismo-%C3%A9-ver-oportunidade-onde-os-demais-enxergam-felix>. Acesso em: Jun. 2023

TEIXEIRA, E. **As Três metodologias: acadêmica da ciência e da pesquisa**. Petropolis, RJ: Vozes, 2005.

TUPY.O. **Técnicas para avaliação da eficiência na produção de leite**, 1ªed, p46, Embrapa pecuária sudeste, 2006.

VALERIO, N.; FONTOURA, M.P. **A evolução económica de Angola durante o segundo período colonial, uma tentativa de análise**, v29, 5ª ed, Portugal, 1994.

VERGARA, S. C. **Projectos e relatórios de pesquisa em administração**. 12. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

APÊNDICES 1- PARCEIROS E FUNÇÕES

Parceiros	Função	Localização
Churrascaria Golveia	Retalhista	Caála
Restaurante Capelão	Retalhista	Caála
Residencial Tchissoca	Prestador de serviço	Caála
Hospedaria do Tapete Vermelho	Prestador de serviço	Caála
Bar CRC	Retalhista	Caála
Mbinha e filhos lda	Prestador de serviço	Caála
Cantinho da Sofia	Retalhista	Caála
Bar Casino	Retalhista	Caála
Bar Kuyuyu	Retalhista	Caála
Restaurante Bom Gosto	Retalhista	Caála
Restaurante da Oka	Retalhista	Caála
Laurinda José e filhos	Prestador de serviço	Caála
Hospedaria Halavala	Retalhista	Caála
Casa Bina (Monte S. Valentim)	Retalhista	Caála
Praia Morena	Retalhista	Caála
Lanchonete Benguela	Retalhista	Caála
Fakour N´diayeSu Comercial Lda	Grossista	Caála
Firma Cesário Sacalumbo	Grossista	Caála
Venâncio Gorge Janeiro Lopez	Grossista	Caála
B.T. Tsagay - comércio Geral (su) Lda	Grossista	Caála
JelsomKulipanga	Criador	Caála
Feliciana Jamba	Criador	Caála
Tarcisio Alberto	Criador	Caála
António Kalique	Criador	Belém do Huambo

Fonte (elaboração própria)

O presente quadro mostra os parceiros directos da indústria Adélia Quintino Lda, desde retalhistas que automaticamente serão os empregos indirectos que a indústria vai gerar.

INQUÉRITO SEMIFECHADO

Objectivo: recolher dados a partir de pessoas que administram e trabalham nos estabelecimentos comerciais, restaurantes, suinicultores locais e outros agentes parceiros e concorrentes do mercado dos suínos.

Estado civil: solteiro____ casado____ outros____		Sexo: M____ F____	Idade____
Município onde reside_____	Tempo de residência no município_____		
Religião_____			
É um suinicultor: sim____ não____	É um empresário: sim____ não____		
Que actividade exerce_____			
Alimentos carnes proibidas_____			
Razão da proibição: religião _____ saúde_____			
É um consumidor de carne de porco: sim____ não____			
Consome bebida alcoólica: sim____ não____	Que carne usa para acompanhar_____		
Onde adquire a carne de porco e seus derivados?_____			
Que derivado da carne suína é seu preferido_____			
Adquire a carne suína com facilidade em toda época do ano? Sim____ não____			
Para além da carne de porco, o que mais pedem nos buffes?_____			
Quanto tempo faz para terminar o produto suíno da loja? _____			
Para além da galinha qual é outro assado com mais saída?_____			

Entre a carne de vaca e a de porco qual a mais procurada?

Como faz para abater um porco _____

Onde conserva a carne não vendida _____

Como suinicultor, como alimenta e trata os seus animais _____

O que tem a dizer sobre a procura, oferta e a qualidade do suíno e seus derivados? outros _____

Alguns questionários preenchidos.

INQUÉRITO SEMIFECHADO

Objetivo: recolher dados a partir de pessoas que administram e trabalham nos estabelecimentos comerciais, restaurantes, suinicultores locais e outros agentes parceiros e concorrentes do mercado dos suínos.

Estado civil: solteiro <input checked="" type="checkbox"/> casado <input type="checkbox"/> outros _____	Sexo: M <input checked="" type="checkbox"/> F _____	Idade: 30
Município onde reside: <u>Caçala</u>	Tempo de residência no município _____	
Religião: <u>Católico</u>	_____	
É um suinicultor: sim <input checked="" type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>	É um empresário: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	
Que atividade exerce: <u>Campesinês / Vendedor de porcos</u>		
Alimentos carnes proibidas: <u>Nenhuma</u>		
Razão da proibição: religião _____ saúde _____		
É um consumidor de carne de porco: sim <input checked="" type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>		
Consome bebida alcoólica: sim <input checked="" type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>	Que carne usa para acompanhar: <u>Carne de porco</u>	
Onde adquire a carne de porco e seus derivados? <u>mercado informal</u>		
Que derivado da carne suína é seu preferido: <u>Chouriço</u>		
Adquire a carne suína com facilidade em toda época do ano? Sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>		
Para além da carne de porco, o que mais pedem nos bufês? _____		
Quanto tempo faz para terminar o produto suíno da loja? _____		
Para além da galinha qual é outro assado com mais saída? _____		
Entre a carne de vaca e a de porco qual a mais procurada? <u>De porco</u>		
Como faz para abater um porco _____		
Onde conserva a carne não vendida _____		
Como suinicultor, como alimenta e trata os seus animais <u>com produtos agrícolas / veterinária</u>		
O que tem a dizer sobre a procura, oferta e a qualidade do suíno e seus derivados? <u>Existe muita procura, mas a oferta é pouca, quanto aos seus derivados, necessitamos de mais mais indústrias processadoras de carne de porco</u>		

INQUÉRITO SEMIFECHADO

Objetivo: recolher dados a partir de pessoas que administram e trabalham nos estabelecimentos comerciais, restaurantes, suinicultores locais e outros agentes parceiros e concorrentes do mercado dos suínos.

Sexo: M <input checked="" type="checkbox"/> F _____	Idade: 41
Município onde reside: <u>Caçala</u>	Tempo de residência no município: <u>24#</u>
Religião: <u>Adventista</u>	_____
É um suinicultor: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	É um empresário: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>
Que atividade exerce: <u>Educador</u>	
<u>suínos, entre outros</u>	
Razão da proibição: religião <input checked="" type="checkbox"/> saúde <input checked="" type="checkbox"/>	
É um consumidor de carne de porco: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	
Consome bebida alcoólica: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	Que carne usa para acompanhar: <u>vaca, galinha</u>
Onde adquire a carne de porco e seus derivados? _____	
Que derivado da carne suína é seu preferido _____	
Adquire a carne suína com facilidade em toda época do ano? Sim <input type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>	
Para além da carne de porco, o que mais pedem nos bufês? _____	
Quanto tempo faz para terminar o produto suíno da loja? _____	
Para além da galinha qual é outro assado com mais saída? _____	
Entre a carne de vaca e a de porco qual a mais procurada? <u>vaca</u>	
Como faz para abater um porco _____	
Onde conserva a carne não vendida <u>Arças</u>	
Como suinicultor, como alimenta e trata os seus animais _____	
O que tem a dizer sobre a procura, oferta e a qualidade do suíno e seus derivados? _____	

INQUÉRITO SEMIFECHADO

Objetivo: recolher dados a partir de pessoas que administram e trabalham nos estabelecimentos comerciais, restaurantes, suinicultores locais e outros agentes parceiros e concorrentes do mercado dos suínos.

Estado civil: solteiro <input checked="" type="checkbox"/> casado <input type="checkbox"/> outros <input type="checkbox"/>	Sexo: M <input type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>	Idade: 40A
Município onde reside: <u>Coala</u>	Tempo de residência no município: 40A	
Religião: <u>Católica</u>		
É um suinicultor: sim <input type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>	É um empresário: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	
Que atividade exerce: <u>Negociante</u>		
Alimentos carnes proibidas: <u>Nenhuma alimento nenhum carne</u>		
Razão da proibição: religião <input type="checkbox"/> saúde <input type="checkbox"/>		
É um consumidor de carne de porco: sim <input checked="" type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>		
Consome bebida alcoólica: sim <input checked="" type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>	Que carne usa para acompanhar: <u>Porco</u>	
Onde adquire a carne de porco e seus derivados? <u>No município sede</u>		
Que derivado da carne suína é seu preferido: <u>A carne e outros</u>		
Adquire a carne suína com facilidade em toda época do ano? Sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>		
Para além da carne de porco, o que mais pedem nos buffets? <u>galinha e vaca</u>		
Quanto tempo faz para terminar o produto suíno da loja? <u> pouco tempo</u>		
Para além da galinha qual é outro assado com mais saída? <u>Porco</u>		
Entre a carne de vaca e a de porco qual a mais procurada? <u>Porco</u>		
Como faz para abater um porco: <u>Comprando já abatido</u>		
Onde conserva a carne não vendida: <u>em um congelador</u>		
Como suinicultor, como alimenta e trata os seus animais		
O que tem a dizer sobre a procura, oferta e a qualidade do suíno e seus derivados? <u>Depende da época tudo tem alguma qualidade na carne e nos seus derivados</u>		

INQUÉRITO SEMIFECHADO

Objetivo: recolher dados a partir de pessoas que administram e trabalham nos estabelecimentos comerciais, restaurantes, suinicultores locais e outros agentes parceiros e concorrentes do mercado dos suínos.

Estado civil: solteiro <input checked="" type="checkbox"/> casado <input type="checkbox"/> outros <input type="checkbox"/>	Sexo: M <input type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>	Idade: 25
Município onde reside: <u>Coala</u>	Tempo de residência no município: 4 meses	
Religião: <u>I.E.S.A</u>		
É um suinicultor: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	É um empresário: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	
Que atividade exerce: <u>Garçomista</u>		
Alimentos carnes proibidas: <u>Nenhuma</u>		
Razão da proibição: religião <input type="checkbox"/> saúde <input type="checkbox"/>		
É um consumidor de carne de porco: sim <input checked="" type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>		
Consome bebida alcoólica: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	Que carne usa para acompanhar: <u>Qualquer e outros</u>	
Onde adquire a carne de porco e seus derivados? <u>mercado</u>		
Que derivado da carne suína é seu preferido: <u>porco</u>		
Adquire a carne suína com facilidade em toda época do ano? Sim <input checked="" type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>		
Para além da carne de porco, o que mais pedem nos buffets? <u>vaca e cabrito</u>		
Quanto tempo faz para terminar o produto suíno da loja? <u>rápido</u>		
Para além da galinha qual é outro assado com mais saída? <u>Carne de vaca</u>		
Entre a carne de vaca e a de porco qual a mais procurada? <u>Carne de porco</u>		
Como faz para abater um porco: <u>ou no mercado</u>		
Onde conserva a carne não vendida: <u>firmos por encomenda</u>		
Como suinicultor, como alimenta e trata os seus animais: <u>não tem animais</u>		
O que tem a dizer sobre a procura, oferta e a qualidade do suíno e seus derivados? <u>Tem pouco a dizer, porque uso mais material.</u>		

INQUÉRITO SEMIFECHADO

Objetivo: recolher dados a partir de pessoas que administram e trabalham nos estabelecimentos comerciais, restaurantes, suinicultores locais e outros agentes parceiros e concorrentes do mercado dos suínos.

Estado civil: solteiro <input checked="" type="checkbox"/> casado <input type="checkbox"/> outros <input type="checkbox"/>	Sexo: M <input type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>	Idade 42
Município onde reside <u>Caála</u>	Tempo de residência no município <u>30</u>	
Religião <u>Católica</u>		
É um suinicultor: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	É um empresário: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	
Que atividade exerce <u>Professora</u>		
Alimentos carnes proibidas <u>Nenhuma</u>		
Razão da proibição: religião <input type="checkbox"/> saúde <input type="checkbox"/>		
É um consumidor de carne de porco: sim <input checked="" type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>		
Consome bebida alcoólica: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	Que carne usa para acompanhar <input type="checkbox"/>	
Onde adquire a carne de porco e seus derivados? <u>mercado informal</u>		
Que derivado da carne suína é seu preferido <u>torreuma</u>		
Adquire a carne suína com facilidade em toda época do ano? Sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>		
Para além da carne de porco, o que mais pedem nos bufês? <input type="checkbox"/>		
Quanto tempo faz para terminar o produto suíno da loja? <input type="checkbox"/>		
Para além da galinha qual é outro assado com mais saída? <input type="checkbox"/>		
Entre a carne de vaca e a de porco qual a mais procurada? <u>porco</u>		
Como faz para abater um porco <input type="checkbox"/>		
Onde conserva a carne não vendida <input type="checkbox"/>		
Como suinicultor, como alimenta e trata os seus animais <input type="checkbox"/>		
O que tem a dizer sobre a procura, oferta e a qualidade do suíno e seus derivados? <u>A procura é muita não corresponde com a oferta, e a qualidade nem sempre é inficais</u>		

INQUÉRITO SEMIFECHADO

Objetivo: recolher dados a partir de pessoas que administram e trabalham nos estabelecimentos comerciais, restaurantes, suinicultores locais e outros agentes parceiros e concorrentes do mercado dos suínos.

Estado civil: solteiro <input checked="" type="checkbox"/> casado <input type="checkbox"/> outros <input type="checkbox"/>	Sexo: M <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	Idade 33
Município onde reside <u>caála</u>	Tempo de residência no município <u>33</u>	
Religião <u>Advocata</u>		
É um suinicultor: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	É um empresário: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	
Que atividade exerce <u>negociante</u>		
Alimentos carnes proibidas <u>carne de porco e frango</u>		
Razão da proibição: religião <input checked="" type="checkbox"/> saúde <input checked="" type="checkbox"/>		
É um consumidor de carne de porco: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>		
Consome bebida alcoólica: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	Que carne usa para acompanhar <u>vaca/galinha</u>	
Onde adquire a carne de porco e seus derivados? <input type="checkbox"/>		
Que derivado da carne suína é seu preferido <input type="checkbox"/>		
Adquire a carne suína com facilidade em toda época do ano? Sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>		
Para além da carne de porco, o que mais pedem nos bufês? <u>é mais de vaca</u>		
Quanto tempo faz para terminar o produto suíno da loja? <input type="checkbox"/>		
Para além da galinha qual é outro assado com mais saída? <u>o frango</u>		
Entre a carne de vaca e a de porco qual a mais procurada? <u>o de vaca</u>		
Como faz para abater um porco <input type="checkbox"/>		
Onde conserva a carne não vendida <u>numa peça em gelado</u>		
Como suinicultor, como alimenta e trata os seus animais <u>capim</u>		
O que tem a dizer sobre a procura, oferta e a qualidade do suíno e seus derivados? <u>A carne suína é procurada por vers e logo, os criadores devem oferecer cada vez mais.</u>		

INQUÉRITO SEMIFECHADO

Objetivo: recolher dados a partir de pessoas que administram e trabalham nos estabelecimentos comerciais, restaurantes, suinicultores locais e outros agentes parceiros e concorrentes do mercado dos suínos.

Estado civil: solteiro <input checked="" type="checkbox"/> casado <input type="checkbox"/> outros <input type="checkbox"/>	Sexo: M <input type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>	Idade <u>40</u>
Município onde reside <u>Sede</u>	Tempo de residência no município <u>40</u>	
Religião <u>Católica</u>		
É um suinicultor: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	É um empresário: sim <input type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>	
Que atividade exerce <u>Negociante</u>		
Alimentos carnes proibidas <u>Nenhuma proibição</u>		
Razão da proibição: religião <input type="checkbox"/> saúde <input type="checkbox"/>		
É um consumidor de carne de porco: sim <input checked="" type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>		
Consome bebida alcoólica: sim <input checked="" type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>	Que carne usa para acompanhar <u>galinha</u>	
Onde adquire a carne de porco e seus derivados? <u>Em alguns mercados</u>		
Que derivado da carne suína é seu preferido <u>a carne</u>		
Adquire a carne suína com facilidade em toda época do ano? Sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>		
Para além da carne de porco, o que mais pedem nos buffets? <u>Do bife e galinha</u>		
Quanto tempo faz para terminar o produto suíno da loja? <u>Depende</u>		
Para além da galinha qual é outro assado com mais saída? <u>o porco</u>		
Entre a carne de vaca e a de porco qual a mais procurada? <u>De Porco</u>		
Como faz para abater um porco <u>logo para abate</u>		
Onde conserva a carne não vendida <u>Na casa de casa</u>		
Como suinicultor, como alimenta e trata os seus animais _____		
O que tem a dizer sobre a procura, oferta e a qualidade do suíno e seus derivados? <u>Simplemente tem não normal a depender da época do ano mais tem tudo qualidade nenhuma.</u>		

INQUÉRITO SEMIFECHADO

Objetivo: recolher dados a partir de pessoas que administram e trabalham nos estabelecimentos comerciais, restaurantes, suinicultores locais e outros agentes parceiros e concorrentes do mercado dos suínos.

Estado civil: solteiro <input checked="" type="checkbox"/> casado <input type="checkbox"/> outros <input type="checkbox"/>	Sexo: M <input type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>	Idade <u>45</u>
Município onde reside <u>CAALÁ</u>	Tempo de residência no município <u>15</u>	
Religião <u>Católica</u>		
É um suinicultor: sim <input checked="" type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>	É um empresário: sim <input checked="" type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>	
Que atividade exerce <u>comércio misto e a retalho</u>		
Alimentos carnes proibidas <u>Nenhuma</u>		
Razão da proibição: religião <input type="checkbox"/> saúde <input type="checkbox"/>		
É um consumidor de carne de porco: sim <input checked="" type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/>		
Consome bebida alcoólica: sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>	Que carne usa para acompanhar _____	
Onde adquire a carne de porco e seus derivados? <u>Franchising de suíno</u>		
Que derivado da carne suína é seu preferido <u>Costelas</u>		
Adquire a carne suína com facilidade em toda época do ano? Sim <input type="checkbox"/> não <input checked="" type="checkbox"/>		
Para além da carne de porco, o que mais pedem nos buffets? <u>Costas de Bacalhão</u>		
Quanto tempo faz para terminar o produto suíno da loja? _____		
Para além da galinha qual é outro assado com mais saída? <u>Peixe Grelhado</u>		
Entre a carne de vaca e a de porco qual a mais procurada? <u>É a de porco</u>		
Como faz para abater um porco <u>Levamos ao Matadouro</u>		
Onde conserva a carne não vendida <u>nos Camões frigoríficos</u>		
Como suinicultor, como alimenta e trata os seus animais <u>com ração e água</u>		
O que tem a dizer sobre a procura, oferta e a qualidade do suíno e seus derivados? <u>A procura é alta a qualidade varia segundo o contexto.</u>		

INQUÉRITO SEMIFECHADO

Objetivo: recolher dados a partir de pessoas que administram e trabalham nos estabelecimentos comerciais, restaurantes, suinicultores locais e outros agentes parceiros e concorrentes do mercado dos suínos.

Estado civil: solteiro <input type="checkbox"/> casado <input checked="" type="checkbox"/> outros _____		Sexo: M _____ F <input checked="" type="checkbox"/>	Idade 45
Município onde reside CAALHA	Tempo de residência no município 15		
Religião Católica			
É um suinicultor: sim <input checked="" type="checkbox"/> não _____		É um empresário: sim <input checked="" type="checkbox"/> não _____	
Que atividade exerce Comércio misto e a retalho			
Alimentos carnes proibidas Não tem			
Razão da proibição: religião _____ saúde _____			
É um consumidor de carne de porco: sim <input checked="" type="checkbox"/> não _____			
Consome bebida alcoólica: sim _____ não <input checked="" type="checkbox"/>		Que carne usa para acompanhar _____	
Onde adquire a carne de porco e seus derivados? Frigorífico do suíno			
Que derivado da carne suína é seu preferido Costelas			
Adquire a carne suína com facilidade em toda época do ano? Sim _____ não <input checked="" type="checkbox"/>			
Para além da carne de porco, o que mais pedem nos bufês? Natas de Bacalhão			
Quanto tempo faz para terminar o produto suíno da loja? _____			
Para além da galinha qual é outro assado com mais saída? Peixe Grelhado			
Entre a carne de vaca e a de porco qual a mais procurada? É a de porco			
Como faz para abater um porco Levamos ao Matadouro			
Onde conserva a carne não vendida nos Camarões frigoríficos			
Como suinicultor, como alimenta e trata os seus animais Com ração e água			
O que tem a dizer sobre a procura, oferta e a qualidade do suíno e seus derivados? A procura é alta a qualidade varia segundo o corte.			

INQUÉRITO SEMIFECHADO

Objetivo: recolher dados a partir de pessoas que administram e trabalham nos estabelecimentos comerciais, restaurantes, suinicultores locais e outros agentes parceiros e concorrentes do mercado dos suínos.

Estado civil: solteiro <input checked="" type="checkbox"/> casado _____ outros _____		Sexo: M _____ F <input checked="" type="checkbox"/>	Idade 27
Município onde reside Calha	Tempo de residência no município 37		
Religião Protestante			
É um suinicultor: sim _____ não <input checked="" type="checkbox"/>		É um empresário: sim _____ não <input checked="" type="checkbox"/>	
Que atividade exerce Trabalho			
Alimentos carnes proibidas Frango			
Razão da proibição: religião _____ saúde _____			
É um consumidor de carne de porco: sim <input checked="" type="checkbox"/> não _____			
Consome bebida alcoólica: sim _____ não <input checked="" type="checkbox"/>		Que carne usa para acompanhar _____	
Onde adquire a carne de porco e seus derivados? Na loja			
Que derivado da carne suína é seu preferido Choroço			
Adquire a carne suína com facilidade em toda época do ano? Sim _____ não <input checked="" type="checkbox"/>			
Para além da carne de porco, o que mais pedem nos bufês? _____			
Quanto tempo faz para terminar o produto suíno da loja? _____			
Para além da galinha qual é outro assado com mais saída? _____			
Entre a carne de vaca e a de porco qual a mais procurada? Porco			
Como faz para abater um porco _____			
Onde conserva a carne não vendida _____			
Como suinicultor, como alimenta e trata os seus animais _____			
O que tem a dizer sobre a procura, oferta e a qualidade do suíno e seus derivados? Basta, não corresponde, nem sempre é favorável			

ANEXOS

FIGURA 1-Planejamento da criação de suínos



Fonte: Roloff, C. Apostila de suinocultura, 2016

FIGURA 2- Forma de produção e conservação



Fonte: Roloff, C. Apostila de suinocultura, 2016