

Contratação de Consultoria Especializada em Óleos e Gorduras

1. Introdução

O Instituto Socioambiental (ISA) é uma associação civil, sem fins lucrativos, qualificada como Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (Oscip), fundada em 1994 para propor soluções integradas a questões socioambientais. O ISA tem como objetivo defender bens e direitos sociais, coletivos e difusos, relativos ao meio ambiente, ao patrimônio cultural, aos direitos humanos e dos povos. Com sede em São Paulo e sedes em Brasília, São Gabriel da Cachoeira (AM), Manaus (AM), Boa Vista (RR), Altamira (PA), Eldorado (SP) e Canarana (MT), o ISA privilegia ações que articulem projetos de caráter demonstrativo, campanhas e programas de trabalho e parcerias, combinando diversas modalidades e níveis de atuação, desde o local, ao regional, ao nacional e ao global. Atua localmente no Rio Negro (AM), no Território Indígena do Xingu (MT) e no Vale do Ribeira (SP). Para saber mais sobre o ISA, acesse: www.socioambiental.org

As redes e associações comunitárias com as quais o ISA trabalha nesses territórios vêm buscando estruturar novas conexões com diferentes mercados, agregando valor em diferentes etapas das cadeias de valor de alimentos, óleos vegetais, borrachas, artesanato entre outros. Esses novos arranjos e processos trazem oportunidades e novos desafios para o desenvolvimento e adequação de processos e tecnologias junto com as comunidades e com os diferentes mercados que estão acessando.

As indústrias nutracêuticas, de fármacos e alimentos têm buscado cada vez os óleos amazônicos, por sua composição para além da fração lipídica concentrando substâncias com atividades biológicas relevantes para a sociedade. Cada vez mais novos parceiros se aproximam da Rede de Cantinas trazendo novas exigências com relação a qualidade e tecnologias de extração dos óleos. Nesse contexto faz necessário um entendimento aprofundado dos óleos, das suas propriedades, características físico-químicas, parâmetros ideias de processo, definição de shelf-life, manuais de boas práticas, além de trazer mais conhecimento técnico especializado para a casa.

2. Objetivo

Contratação de Consultoria especializada em óleos e gorduras vegetais para melhoria da qualidade e novos estudos.

3. Atribuição principal

Atuar como consultor independente assessorando os técnicos e equipe da Centralidade com informações a respeito da tecnologia, qualidade, documentos e manuais sobre os óleos: andiroba, babaçu, castanha-do-pará, copaíba, murumuru e pequi.

4. Atividades

- Mentoria com relação a dúvidas em geral sobre os óleos, tecnologias, processos, parâmetros, equipamentos e metodologia para análises, equipamentos para fabricação (realizada por vídeo chamada ou ligação telefônica);

- Realização de reuniões periódicas com os técnicos de campo trazendo informações relevantes na construção do padrão de identidade e melhoria dos óleos;
- Informes e atualizações sobre tecnologias e boas práticas na produção dos óleos;
- Auxiliar na avaliação dos processos e equipamentos, propor melhorias executáveis a estrutura atual (atendendo a realidade dos arranjos produtivos locais);
- Trabalhar em conjunto com os técnicos de campo, centralidade e miniusinas para definir e garantir shelf-life dos óleos.
- Elaborar documentos: manuais de boas práticas e parâmetros e qualidade dos óleos: andiroba, babaçu, castanha-do-pará, copaíba, cupuaçu, murumuru e pequi.

5. Produtos

- Produto 1. Encontros e treinamentos remotos com os técnicos de campo. Fazem parte deste produtos, reuniões periódicas (quinzenais ou mensais) para alinhamento e troca de informações, com relação às cadeias produtivas, boas práticas, tecnologias, qualidade, dúvidas sobre análises e metodologia (assessoria com informações sobre procedimentos e técnicas de análises de óleos, visto a parceria entre a rede de Cantinas, ISA e laboratório da UFPA);
- Produto 2. Pontos de qualidade
 - a) Realizar mapeamento real da qualidade dos óleos já extraídos em todas as regiões, levantar os principais parâmetros de qualidade a serem observados – ácidos graxos livres (AGL) e índice de peróxido.
 - b) Levantamento dos parâmetros de qualidade mínimos exigidos pelos possíveis clientes. Comparar qualidade atual x qualidade exigida. Levantar pontos no processamento onde possam ser executados melhorias visando o aumento da qualidade.
 - c) Auxiliar na definição de possibilidades de maior valor agregado para as tortas de extração, o que poderá contribuir para um preço final mais competitivo para o óleo. Auxiliar na determinação do rendimento de extração, ou seja, o teor de óleo na matéria prima e na torta de extração.
 - d) Após as etapas anteriores, estabelecer e detectar melhorias que possam ser implementadas visando a melhoria de qualidade e de procedimentos padrões de processamento das matérias primas.
- Produto 3 . Manuais de boas práticas dos óleos (andiroba, babaçu, castanha-do-pará, copaíba, cupuaçu, murumuru e pequi), pensando em melhores práticas, melhorias dos processos e tecnologias (viáveis para as comunidades).
- Produto 4 . Análise para acompanhamento dos óleos até o teto de valor estipulado pra esse produto:
 - a) parâmetros de identidade: ácidos graxos livres, índice de peróxido, impureza insolúveis; cor Lovibond.
 - b) parâmetros de qualidade: composição ácidos graxos, índice de iodo, índice de saponificação; estabilidade oxidativa; matéria insaponificável;

6. Qualificações necessárias

- Profissionais da empresa com Graduação e especialização em Engenharia Química;
- Experiência na pesquisa de óleos e gorduras vegetais;
- Experiência com óleos e gorduras do bioma amazônico;
- Ter experiência com trabalho com arranjos produtivos locais e comunidades.

7. Início das atividades: agosto de 2021.

8. Término das atividades: dezembro de 2021.

9. Condições de Contratação: Pessoa jurídica.

10. Local de trabalho: Home Office / Teletrabalho.

OBS: Durante a pandemia a atuação do profissional será remota, com reuniões de acompanhamento das atividades realizadas via Web. Caso sejam necessárias atividades presenciais, os protocolos do ISA de combate a Covid-19 serão adotados.

11. Para aplicar, enviar:

- 1) Portfólio e ou Currículo atualizado;
- 2) Proposta orçamentária e cronograma de atividades.

Documentação solicitada deverá ser enviada até o dia **16/08/2021** para o e-mail:
bianca@socioambiental.org com o assunto: **TDR Consultoria em óleos e gorduras vegetais.**

O ISA entrará em contato até o dia 17/08/2021 apenas com as empresas pré-selecionadas para o serviço.