





Índice

3. SOBRE NÓS

7. OBJETIVOS

9. CURSOS

10. QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE

11. PRODUÇÃO

12. NOSSOS PRODUTOS

13. COMO COMPRAR

Sobre Nós

A **Cooperativa dos Produtores da Agricultura Familiar da Comunidade de Boa Esperança** – COOPBOA, é uma cooperativa legalmente constituída por agricultores e agricultoras familiares, extrativistas e quilombolas distribuídos em 19 (dezenove) comunidades do município de Santarém – Pará. A composição do quadro social é composto de 70% populações quilombolas, sendo a maioria mulheres.



As motivações para fundação da **Coopboa** estão relacionadas a necessidade em melhorar a qualidade de vida das famílias, por meio da organização da cadeia produtiva dos derivados da mandioca, principal fonte de subsistência e comercialização da comunidade Boa Esperança e entorno.



A partir da constituição da cooperativa, os cooperados foram se organizando, refletindo sobre as possibilidades de dinamização e ampliação das áreas produtivas e do quadro social diversificando a oferta de produtos da agricultura familiar para comercialização coletiva. Atualmente e gradualmente a cooperativa vem melhorando os meios de produção e processamento para o mercado dos subprodutos derivados da mandioca e hortifruti.



A Coopboa participa dos mercados institucionais, dentre os quais o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), além do 8º Batalhão de Engenharia e Construção e Instituto Tecnológico do Estado do Pará, sendo fornecedora de insumos também para pequenos pontos comerciais do município de Santarém.



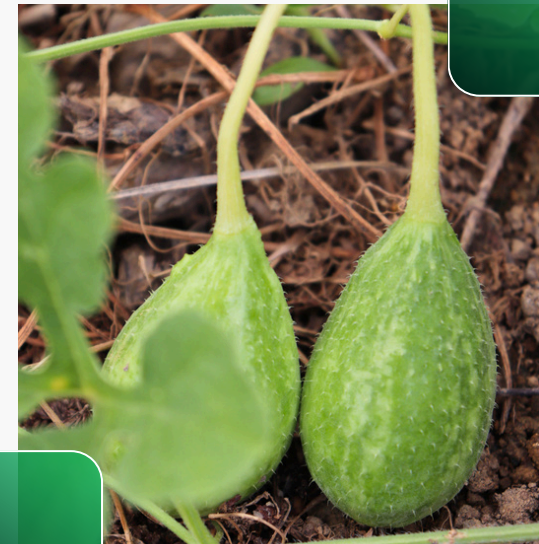
Objetivos

PRESTAR

serviços, com base na participação coletiva, visando o desenvolvimento socioeconômico e cultural e qualidade de vida de seus cooperados;

PROMOVER

com recursos próprios ou convênios, a capacitação cooperativista e profissional do seu quadro social, funcional, técnico, executivo e diretivo da Cooperativa;



PRESTAR

outros serviços relacionados com a atividade econômica da Cooperativa e/ou seus cooperados;

TRABALHAR

para o desenvolvimento sustentável da sua comunidade, mediante políticas aprovadas pelos seus membros;

DESENVOLVER

economicamente as atividades: produção de frutas; horticultura; produção com derivados da mandioca, piscicultura, aquicultura; aves; extrativismo sustentável e apicultura.



Cursos

A Coopboa vem atuando para o desenvolvimento das tecnologias de produção e aumento das áreas produtivas de seus cooperados, com aprimoramento das capacidades, estimulando e proporcionando um ambiente de cooperação e ajuda mútua, baseada na confiança uns aos outros para o alcance dos objetivos.

Dentre as capacitações destacam-se cursos de manipulação de alimentos; gestão empresarial e financeira;





Qualidade e Sustentabilidade

A fertilidade dos solos é umas principais características das comunidades do arco de abrangência da Coopboa e um fator natural que favorece para o desenvolvimento da agricultura familiar. A diversificação das culturas, fortalece a produtividade, sendo a mandioca para produção de farinha e outros derivados o carro-chefe, seguida do hortifruti com destaques para folhosas e as culturas perenes em sistemas de terreiros, com destaque para o cupuaçu, manga e acerola.

Os tratos culturais praticados pelas famílias vão desde adubação caseira, a fertilizantes naturais para combater pragas e doenças, o que garante um alimento mais saudável e livre de agrotóxico.



Produção

A qualidade dos produtos é garantida através de um processo de cuidados e higienização. A farinha de tapioca e macaxeira são embalados e rotulados com a logomarca da cooperativa Coopboa.

Os produtos hortifruti passam por processo de seleção, limpeza e armazenamento.

A farinha é produzida de maneira artesanal, seguindo os seguintes passos: arrancar a raiz, lavagem, molho, trituração, prensagem, peneiramento, torração, embalagem e armazenamento. A goma de tapioca passa pelos seguintes processos: recepção e pesagem das raízes, descascamento, trituração, lavagem e peneiramento, lavagem e decantação, secagem, embalagem e armazenamento. A macaxeira com embalagem a vácuo tem como etapas: pesagem das raízes, descascamento, lavagem, embalagem, pesagem e armazenamento.

Todos esses produtos são cultivados com roçagem, adubação e cuidados especiais para garantir a melhor qualidade.

NUTRIÇÃO POR 100g (VALORES MÍNIMOS)	
Cálcio	18,0 mg
Calorias	52,0 cal
Carboidratos	13,7 g
Ferro	0,5 g
Fibras	0,5 g
Lipídios	0,2 g
Magnésio	0,8 mg
Fosforo	8 mg
Proteínas	0,4 mg
Vitamina A	0 mg
Vitamina B1	0,08 mg
Vitamina B2	0,04 mg
Vitamina C	61 mg
Vitamina E	0 mg

*Valores dados com base em uma porção de 200ml. Seus valores diferem pouco dos valores ou maiores dependendo de suas necessidades energéticas. Os dados são dados em uma embalagem a vácuo.

NAO CONTEM GLÚTEN

MODO DE PREPARO

Misture 1 parte de Polpa de Acerola Integral, acrescente 2 partes de água, bata no liquidificador e adoce a gosto.

INGREDIENTES:
POLPA DE ACEROLA INTEGRAL

Não contém aditivos ou produtos químicos. Não alcoólico. Não fermentado.

Nossos Produtos

Farinha de Tapioca

Farinha Amarela

Goma

Macaxeira in natura

Macaxeira a vácuo

Laranja

Tangerina

Limão

Melancia

Batata Doce

Cara

Jerimum

Maxixe

Quiabo

Cheiro Verde

Alface

Couve

Coco

Milho

Tapereba

Pimentinha

Pimentão

Polpa de Frutas

Bolos



Como comprar

📞 WHATSAPP

93 99192-2011

🌐 SITE

www.coopboa.com.br

📷 REDE SOCIAL

@cooperativacoopboa

✉ EMAIL

coopboacooperativa@gmail.com

📍 ENDEREÇO

**Rodovia Santarém/ Curuá-una, Km 42, Comunidade de Boa Esperança
Rua Liberdade, s/n (Zona Rural)
CEP: 68113-000
Santarém-PA**



**Cooperativa dos Produtores
da Agricultura Familiar de
Boa Esperança**