

11. Cadeia de valor de Arroz Parbolizado e aromático

Information Sheet of Concept Notes

1. Título (Nome completo)	Cadeia de valor de Arroz Parbolizado e de Arroz Aromático	
2. Localização do projecto	Maputo, Gaza, Sofala, Zambézia, Nampula e Cabo Delgado	
3. Tipo de projecto	1,2,3,5	
	1. Subsídio, 2. empréstimo, 3. cooperação/assistência técnica, 4. orçamento nacional, 5. Sector privado	
4. Domínio de apoio	3,4,5,6	
	1. Política, 2. I&D, 3. Extensão e formação, 4. Produção, 5. Comercialização, 6. Pós-colheita 6. Pós-colheita, 7. Irrigação, 8. Crédito, 9. Sementes, 10. Outros (especificar abaixo)	
5. Fontes de financiamento sugeridas	Governo, sector privado, parceiros de desenvolvimento (AfricaRice)	
6. Orçamento (USD)	25,000,000.00	
7. Duração do projecto	3 anos	
8. Meta e objectivos	Obj:	Aumento da renda e melhoria da nutrição através da parabolização, valorização do arroz aromático e uso de subprodutos e geração de emprego
	Obj. 1:	Expandir a tecnologia de parbolização do arroz
	Obj. 2:	Melhorar a nutrição
	Obj. 3:	Empoderar mulheres e jovens
	Obj. 4:	Melhorar a qualidade de grão
	Obj. 5:	Adicionar valor dos subprodutos do arroz (casca e farelo)
	Obj. 6:	Promover a produção de fogões e parbolização;
	Obj. 7:	Capacitar as associações de arroz em matérias de parbolização, marketing e embalagem do arroz parbolizado e do arroz aromático
	Obj. 8:	Capacitar os fabricantes e serralheiros na produção de fogões e equipamentos de parbolização;
	Obj. 9:	Mobilizar investidores para financiar aos jovens empreendedores na área de processamento e produção de embalagens para empacotamento do arroz parbolizado e aromático;
	Obj. 10:	Promover campanhas de sensibilização dos consumidores para consumir o arroz parbolizado;
9. Beneficiários visados	Direct:	Produtores mulheres, Jovens, processadores
	Seco.:	Investigadores, consumidores, comerciantes, avicultores, produtores de suínos, extensionistas, produtores de semente, artesãos
10. Componentes do projeto (Actividades)	Output 1	1.1 Introduzir, testar e adaptar o equipamento de parabolização; 1.2 Realizar uma avaliação da capacidade dos utilizadores do GEM ¹ com base nos conhecimentos, competências e práticas existentes; 1.3 Formar os utilizadores do Mini-GEM na utilização do equipamento de ebulição;

¹ Melhorador da qualidade do grão, material energeticamente eficiente e durável [(G-Grão de elevada qualidade), (E-Energia eficiente), (M-Material duradoiro)]

		1.4 Dar formação aos fabricantes sobre o fabrico, instalação e manutenção do equipamento de ebulição Mini-GEM
	Output 2	2.1 Realizar um inquérito sobre os constrangimentos da cadeia de valor do arroz parbolizado e as oportunidades de inovação; 2.2 Estabelecer ligações funcionais entre os principais actores da cadeia de valor do arroz parboilizado;
	Output 3	3.1 Conduzir eventos de aprendizagem incluindo visitas de intercâmbio entre Distritos e Províncias 3.2 Reforçar a capacidade dos grupos para uma gestão efectiva do empreendimento de parboilização; 3.3 Monitorização dos resultados: inquérito de base e ex-post para determinar o impacto da melhoria da tecnologia de parboilização
	Output 4	4.1 Sensibilizar os consumidores de arroz parboilizado e avaliar a disponibilidade e as condições do mercado; 4.2. Formar os parboilizadores de arroz e os actores na concepção de estratégias de marketing adequadas, incluindo a promoção, a marca e a embalagem do arroz parboilizado e do arroz aromático;
	Output 5	5.1 As inovações institucionais para sustentar a tecnologia melhorada de parboilização e a futura expansão são identificadas e estabelecidas. 5.2 Determinação da preferência de diferentes tipos de modelos de negócios (rentabilidade, eficiência e escalabilidade, eficácia do condutor na entrega do produto) e elementos a melhorar na entrega subsequente; 5.3 Promover a distribuição a parceiros de referência (sector privado, governo e parceiros de desenvolvimento).)
11. Resultados esperados (realizações)	1	Expandida a iniciativa de processamento do arroz parbolizado e aromático, principalmente as mulheres, adoptaram a tecnologia de parboilização
	2	A tecnologia Mini-Gem é introduzida, testada e expandida em Moçambique
	3	Documentação e disseminação das experiências de fornecimento da tecnologia Mini-GEM e lições aprendidas,
12. Resultados esperados	1	Os processadores de arroz, principalmente as mulheres, adoptaram a tecnologia de parboilização
	2	São analisadas e apoiadas as condutas para o fornecimento de tecnologia de parboilização rentável e sustentável e o envolvimento na cadeia de valor da parboilização
	3	O arroz aromático é vendido a preços compensatórios no mercado
13. Impacto esperado	1	Melhora a renda dos produtores e processadores do arroz parbolizado e do arroz aromático