

## TALENTO matéria-prima local e SUSTENTABILIDADE



**A** empreendedora Maria Josefina dos Santos, 37, mãe de três filhos, está à frente da Delícias da Nêga há quatro anos, negócio que ela mantém na comunidade Quilombola Mata Cavallo, em Nossa Senhora do Livramento (MT), cidade 32 quilômetros distante da capital do estado.

Sua empresa dedica-se ao preparo e comercialização de produtos derivados da banana da terra, variedade que ocupa lugar de destaque na pauta econômica do município.

“**A opção por essa matéria-prima foi uma forma de valorizar a nossa culinária, já que dentro da agricultura de subsistência na minha comunidade ela é a mais cultivada,** narra ela.

Mara aprendeu a fritar o fruto com a avó e nunca parou de aperfeiçoar-se para aproveitá-la ao máximo. Hoje, as Delícias da Nêga leva aos consumidores bananas chips, bananas palha, brigadeiros de banana, barras de cereal que contêm o fruto, farinha de banana, balas de banana e doce de banana.

A divulgação ocorre no boca a boca, mas também via redes sociais e por meio da participação e eventos.

Maria levou seus produtos, por exemplo, à feira organizada pela Câmara dos Dirigentes Lojistas (CDL), pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico (Sedec) e pela Besouro de Fomento Social, no último 10 de junho, em Cuiabá.

Nela, mais de 60 participantes da capacitação em empreendedorismo oferecida no Circuito Empreenda Mais CDL puderam expor – e assim tornar mais conhecidos – seus produtos e serviços.

“**O curso que fiz me ensinou como devo anotar e controlar a parte financeira das minhas vendas, e agora aqui na feira estou atenta para aplicar tudo que aprendi,** detalhou Maria.

Com relação às aulas e ao período de incubação proporcionados pela CDL e pela Besouro, ela diz ter sido, possivelmente, a melhor capacitação que já teve em sua vida.

“Foi maravilhoso, aprendi muito. E percebi que os produtos passaram a fazer mais sucesso no mercado”, disse.

A empreendedora afirmou que se inscreveu para o curso com muito otimismo e foco, e que os impactos dessa decisão se traduzem em ganhos econômicos, mas também na melhora de sua autoestima elevada e em uma sensação de mais empoderamento.

Além do aperfeiçoamento no controle da parte financeira de seu negócio, Maria, a partir das aulas, adotou outras medidas, como a de estocar produtos e qualificar as suas ações de marketing.

Ela revelou, também, uma importante consciência em relação ao desenvolvimento sustentável. Nesse sentido optou por passar a oferecer seus produtos, quando possível, em potes plásticos.

“ Eu via que as pessoas descartavam os sacos plásticos que usávamos facilmente, em qualquer lugar, e isso criou uma preocupação. Assim, decidi inovar. Pesquisei e percebi que os clientes pensam várias vezes antes de dispensar os potes. Além de manter o produto crocante, intacto e saboroso, a nova embalagem pode ser reutilizada várias vezes, ponderou Maria. ”

Segundo ela, os novos recipientes podem ser reutilizados pós-consumo das Delícias da Nêga para armazenar outros produtos ou até mesmo como vasilhas para pets.

Ademais, os potes, na comparação com as antigas, favorecem os catadores de recicláveis por terem mais valor agregado.

A combinação entre a qualidade da Delícias da Nêga e o talento e a dedicação de sua criadora, tornam factíveis as ambições de Maria. Ela quer fazer o empreendimento crescer, ver seus produtos conquistarem cada vez mais mercados e criar vagas de emprego.

“ Quero oferecer um produto saboroso, que seja inesquecível, que a pessoa só pare de comer quando enxergue o fundo do pote, concluiu a empreendedora. ”

