



**PITCH DECK:**

---

**Película 360°**



# A Indústria de Perecível tem 30 %







**RAUL NERIS**

**Gerente de Negócios  
Portuários**

Como é que o navio vai chegar  
com o **container refrigerado?**

Sendo que o tempo de transito  
precisa ser muito mais curto,  
porque a fruta pode estragar.





## **Hermes Monteiro**

**Diretor Executivo da Nova Era  
Consultoria Aduaneira**

O Melão precisa ser transportado em container refrigerado, o controle de temperatura é fundamental. Um container sem ser refrigerado no meio do mar, o calor do Nordeste pode gerar uma temperatura interna de 40° C.



**A indústria alimentícia tem 30%  
da sua produção perdida (Fao)**





**O mercado de perecíveis é limitado  
pelo tempo de transporte e distância (FAO)**





- Más condições de exportação
- Qualidade do produto
- Tempo de transporte são fatores decisivos para uma negociação internacional (embrapa)



- Altas temperaturas,
- Baixa ventilação
- Ataques de insetos, fungos, mofo, bactérias e microorganismos influem no transporte do produto. dados (Apex brasil)





Segundo a embrapa, o alimento deve chegar no consumidor final com o mesmo aspecto que saiu. O que para alimentos é um tempo estimado em media de 15 a 30 dias. Por isso sao colhidos em sua maioria verdes. ( embrapa)





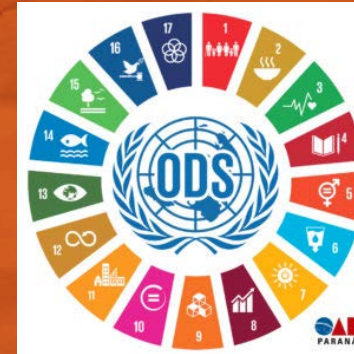
A embalagem no setor de alimentos tem um impacto enorme nos custos de produção e transporte, na comunicação e no Self life. A embalagem comprova a qualidade e a confiabilidade do produto que o Brasil está exportando.

Os investimentos em projetos sustentáveis é estratégico para aumentar o valor agregado dos produtos manufaturados.





Em 2014 O Ministerio do comercio e exterior do brasil criou um modelo exemplo junto ao TRADE Facilitation e Implementation GUIDE das Nações Unidas que visa implentar projetos de parceria publico privada para projetos sustentaveis que visam logistica e acordos internacionais.



Secretaria do Meio Ambiente

- A onu com a agenda 2030
- A invest e Import
- A secretaria de meio ambiente do estado do ceará, buscam projetos que aceleram o desenvolvimento sustentável.

# CONCORRENTES

A empresa possui mais de 8 bioplásticos, que comprovam a eficiência

Vantagem:

Tecnologia testada

Sustentabilidade

custo benefício

biodegradável mas usa petróleo na composição da resina.





Nosso melao como exemplo:  
tecnologia testada  
sustentabilidade  
custo beneficio  
100% organico  
(material comestivel)



**foto do melão  
sem a película**

## **valor de mercado:**

Polímero usado hj em dia  
por melão:  
RS: 0,0048 centavos plastico  
nao degradável dura ate 300 anos  
na natureza, nao conserva.

Película comestível  
RS: 0,0049  
Biodegradavel  
Comestivel  
Nao polui  
CONserva o alimento até 30 dias  
Resistente a altas temperaturas  
e baixa umidade.

em 2019 o Ceara exportou em produtos alimenticios 2,2 bilhoes de reais  
30% desse valor ficou pelo caminho.  
com a pelicula a economia somente pelo estado do ceará seria de:  
**600 milhões.**



**Imagem do melão  
com nossa película**



**Teste realizado no forno por 1 hora,  
com o melão sem película e com a nossa  
película a temperatura de até 200° C.**



**Obrigado!**