

AL-INVEST Verde DPI

Trajetória e Futuro

Inovação, Sustentabilidade e Propriedade Intelectual

6.out.2025 | Sebrae/SP

Rua Vergueiro, 1117 – Paraíso, São Paulo

Rondônia Cacau

Presidente: Estevam Fernandes Magalhaes



Início de tudo



g1
RONDÔNIA
RONDÔNIA RURAL

Cacau de Rondônia recebe reconhecimento de Indicação Geográfica

Indicação Geográfica (IG) na espécie Indicação de Procedência (IP) é válido para todos os municípios de Rondônia.

Por g1 RO
14/11/2023 10h36 · Atualizado há 6 meses

[f](#) [w](#) [s](#)



Fundação da Cacauron

Pontos Aprendidos da Mentoria

- Em Estratégia;
- Em Sustentabilidade;
- Na Governança;
- No controle;
- Nas especificações do produto;



Em Estratégia



CACAURON.IG



REALIZAÇÃO



Antes de ser chocolateira
sou chocólatra

Graduada em Agronomia e pós graduada em chocola
em Rondônia desde 2019, com experiência em e



Em Sustentabilidade



Produtores
58 cadastrados
51 atendidos



Propriedades
58 cadastradas
51 atendidas



Georreferências
52 cadastradas



Área
1.280,73 ha total
91,36 ha produtivo



Atendimentos
Nenhum previsto
Nenhum executado



Diagnósticos
Nenhum agendado
1 incompleto
51 concluídos



Produtividade
Nenhuma produtividade



SIQL

SEM ÍNDICE DE QUALIFICAÇÃO
1 propriedade
1,96%



BRONZE

14 propriedades
27,45%



PRATA

24 propriedades
42,06%



OURO

12 propriedades
23,53%



PLATINUM

nenhuma propriedade



Desempenho

83.93%

Lugar

1º

Pontos Obtidos

94.0

Pontos Possíveis

112.0

Segurança

92.11%

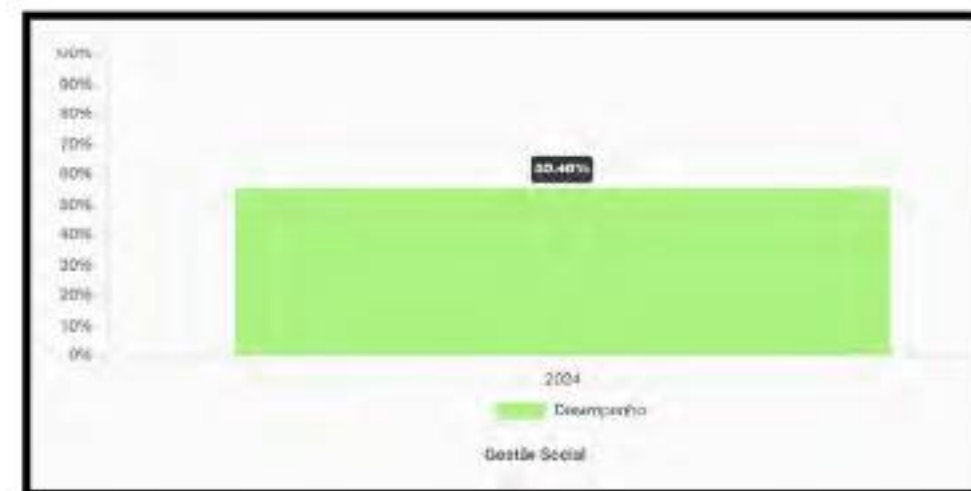
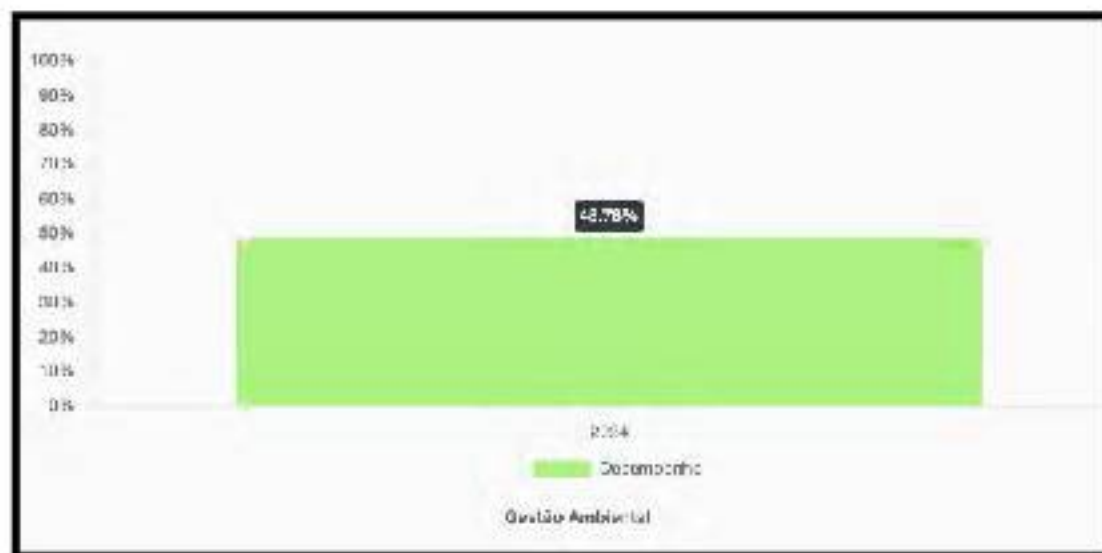
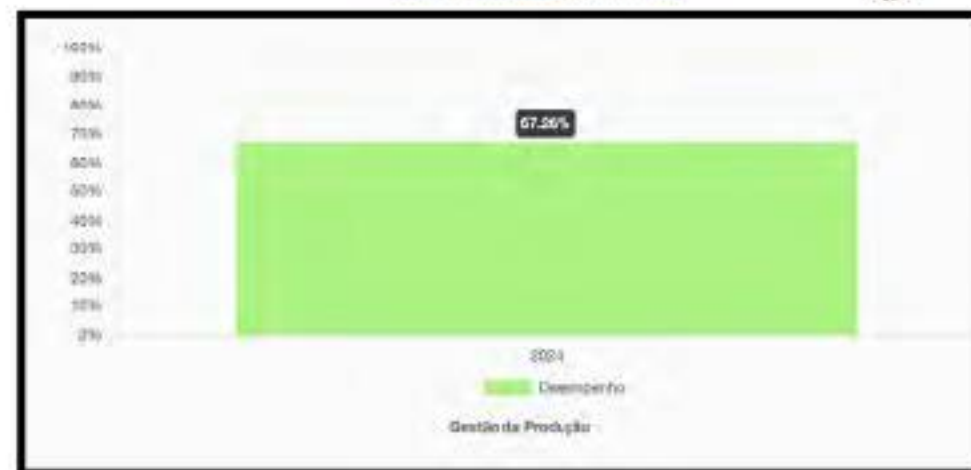
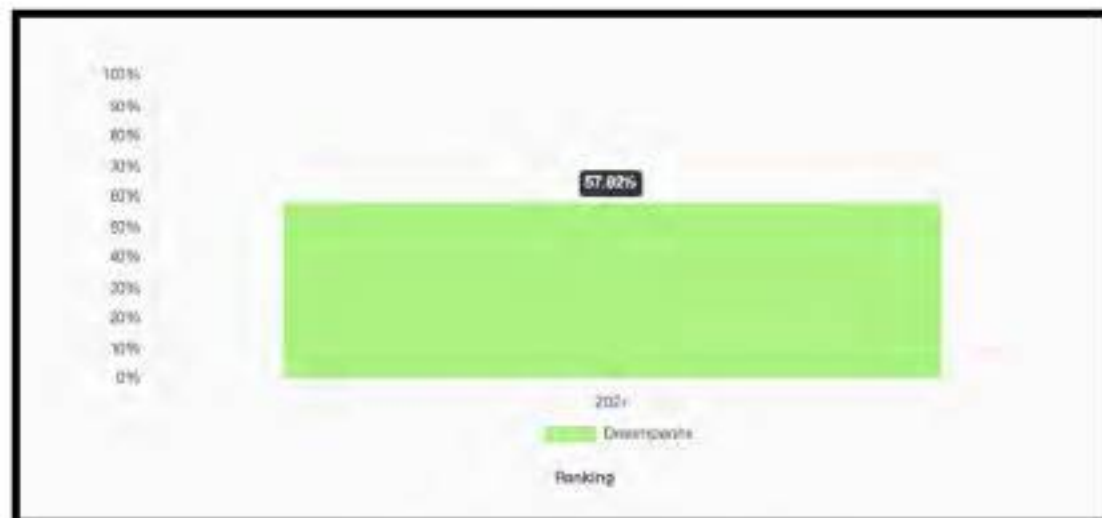
Gestão

81.25%

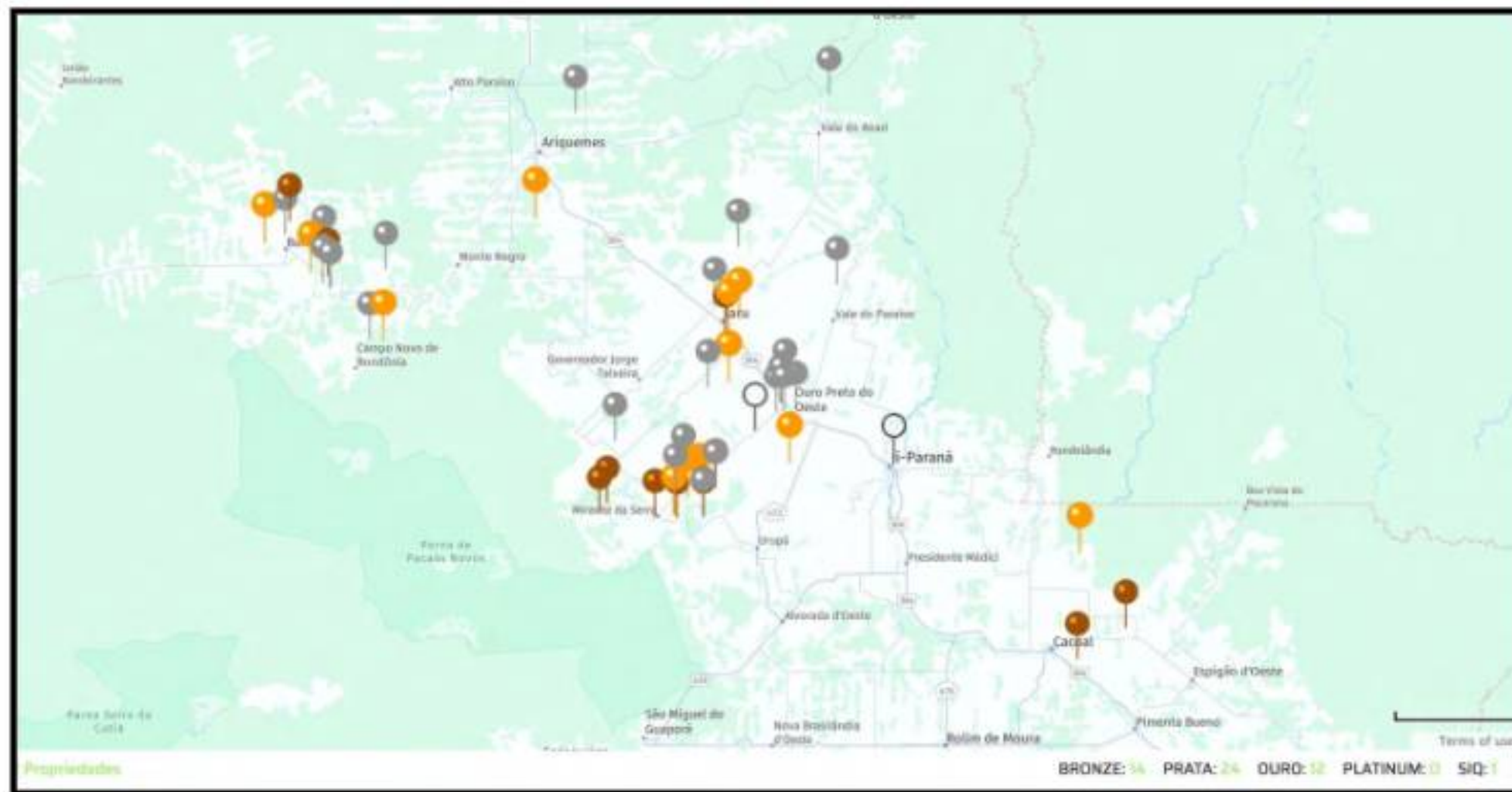
Boas Práticas

78.57%

Em Sustentabilidade



Em Sustentabilidade



Na Governança

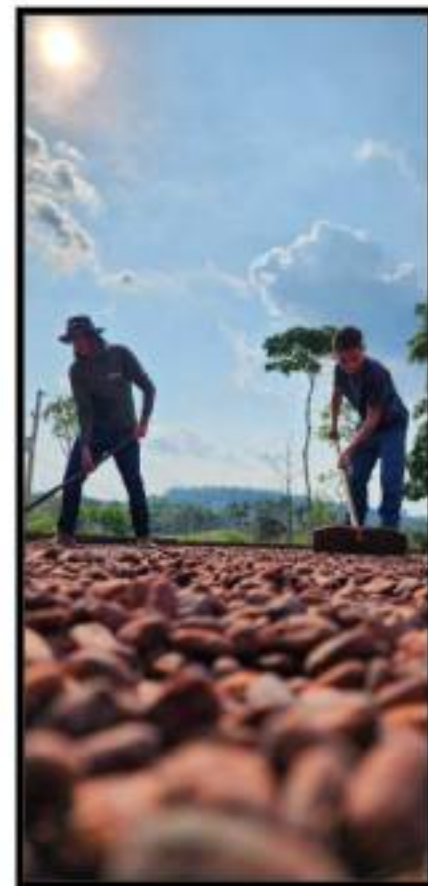


No controle



Aroma geral externo da amêndoa de cacau	Característico	INB-2008 MAPA
Aspecto externo da Amêndoa de Cacau	Marrom claro, sem presença de contaminantes aparentes	INB-2008 MAPA
Determinação da Unidade em Grãos	7,6%	INB-2008 MAPA
Número de Amêndoas de Cacau em 100g	69	INB-2008 MAPA
Percentual de Fragmentos Totais por Tamisação em 6mm	0%	
Peso médio por Amêndoa de Cacau (g)	1,45 g	
Percentuais do Teste de Corte		
Percentual de Amêndoas Marroms	52	ISO 2451:2014
Percentual de Amêndoas Violetas < 50%	41,6	ISO 2451:2014
Percentual de Amêndoas Violetas > 50%	1,3	ISO 2451:2014
Percentual de Amêndoas Brancas Compartimentadas	1,3	ISO 2451:2014
Percentual de Amêndoas Brancas Chapadas	1	ISO 2451:2014
Percentual de Amêndoas moladas	0,6	INB-2008 MAPA
Percentual de Amêndoas com fumaça	0	INB-2008 MAPA
Percentual de Amêndoas Danificadas por insetos	0	INB-2008 MAPA
Percentual de Amêndoas Ardidas	0	INB-2008 MAPA
Percentual de Amêndoas Germinadas	0	INB-2008 MAPA
Percentual de Amêndoas Achataadas	0,6	INB-2008 MAPA
Percentual de Amêndoas Quebradas	0	ISO 2451:2014

Nas especificações do produto;



Crescimento de 60 associado



**Produção de Cacau em
23/24: 24.275 kg**

**Produção de Chocolate
em 2023: 720 kg**



**Produção de Cacau em
24/25: 35.875 kg**

**Produção de chocolate
em 2024: 4.300 kg**



**Produção prevista
em 2025/26 de
Cacau: 55.275 kg**

**Produção Prevista
em 2025 de
Chocolate: 7875 kg**



DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL



Financiado pela
União Europeia



EUIPO
INSTITUTO DA PROPRIEDADE INTELECTUAL
DA UNIÃO EUROPEIA