



Veículo: Diário do Pará		
Data: 20/01/2018	Caderno: Cidade	Página: 04
Assunto: Palestra		
Tipo: Notícia	Ação: Provocada	Classificação: Positiva

Estudantes fazem palestras com empreendedores

NEGÓCIOS

O mercado regional com seus desafios e diferenciais que envolvem, dentre outras peculiaridades, a biodiversidade e a geografia da Amazônia, refletidos em histórias de sucesso. Com o intuito de abordar a temática, os acadêmicos do segundo semestre da Faculdade de Administração da Universidade Federal do Pará (UFPA) promoveram, na tarde de ontem (19), o Ciclo de Palestras – o Mercado Regional e seus Desafios, na instituição.

Empreendedores de sucesso no Pará compartilharam suas experiências com o público participante, mostrando que com empenho e criatividade é possível superar os desafios e

prosperar no mundo dos negócios, mesmo morando em uma região com grandes dificuldades de logística. “O desafio foi lançado para que os alunos tivessem um exemplo prático e o objetivo é exatamente esse: enxergar o processo administrativo, vivenciar e contextualizar. Todo esse evento foram os alunos que organizaram”, pondera a professora e orientadora da turma, Sandra Ferreira.

EXEMPLOS

Nativa do Combu, há 16 anos, a família da agricultora Izete Costa, 53 anos, ou “Dona Nena” como é conhecida, começou a cultivar o cacau e hoje ela se tornou uma microempreendedora com o empreendimento de chocolates orgânicos Filha da Combu, passando a produzir pó de cacau, brigadeiros e

até amêndoas caramelizadas. “A gente veio de produtor e hoje estamos como micro em função do trabalho que foi dando certo. O nosso produto chega em todos os locais do mundo através de chefs de cozinha, como o Thiago Castanho”, diz, acrescentando que hoje participa de projetos de extensão na UFPA para aperfeiçoar o trabalho e, futuramente, atuar na exportação por conta própria.

Proprietário do restaurante Point do Açaí, Nazareno Alves, 46, minis-

trou palestra no evento, compartilhando a experiência e como atingiu sucesso nos negócios. Nazareno se orgulha de ter conseguido conquistar seu espaço no mercado. Atualmente, o empresário possui duas unidades de processamento de açaí, uma em Belém e outra em Igarapé-Açu, além de três restaurantes com capacidade para 250 lugares cada um, localizados na capital. “Hoje estamos com 70 funcionários e estamos trabalhando para montar uma fábrica exportar o açaí”, comemora.



Empresários paraenses compartilharam histórias de sucesso com os universitários

FOTO: ALBERTO BITAR