



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ -
IFPA CAMPUS CASTANHAL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL E GESTÃO DE
EMPREENHIMENTOS AGROALIMENTARES**

FRANCISCO ASSIS FONSECA FILHO

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA A FARINHA DE BRAGANÇA:
Contribuição ao uso do selo pelos associados da COOMAC**

**CASTANHAL
2017**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ -
IFPA CAMPUS CASTANHAL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL E GESTÃO DE
EMPREENDIMENTOS AGROALIMENTARES**

FRANCISCO ASSIS FONSECA FILHO

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA A FARINHA DE BRAGANÇA:
Contribuição ao uso do selo pelos associados da COOMAC**

Dissertação apresentada junto ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará - Campus Castanhal, como requisito para a obtenção do título de Mestre em Gestão de Empreendimentos Agroalimentares.

Orientador: Prof. Dr. ADEBARO ALVES DOS REIS

CASTANHAL

2017

Dados para catalogação na fonte Setor de Processamento Técnico Biblioteca
IFPA - Campus Castanhal

F676i Fonseca Filho, Francisco Assis

1. Indicação geográfica para a farinha de Bragança: contribuição ao uso do selo pelos associados da COOMAC. / Francisco Assis Fonseca Filho. - 2017.

2. 150 f.

3.

4. Impresso por computador (fotocópia).

5. Orientador: Prof. Dr. Adebaro Alves dos Reis

6. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares) — Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA, 2017.

7.

1. Desenvolvimento rural – Bragança (PA). 2. Cooperativismo. 3. Cooperativas de produtores – Bragança (PA). 4. Agricultura familiar. 5. Desenvolvimento sustentável. I. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará. II. Título.

8.

9. CDD: 307.1412098115

FRANCISCO ASSIS FONSECA FILHO

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA A FARINHA DE BRAGANÇA:
Contribuição ao uso do selo pelos associados da COOMAC**

Defesa de trabalho de conclusão de curso de mestrado junto ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará - Campus Castanhal, como requisito para a obtenção do título de Mestre em Gestão de Empreendimentos Agroalimentares.

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. ADEBARO ALVES DOS REIS

Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Pará (IFPA) – Campus Castanhal
Orientador

Prof. Dr. CÍCERO PAULO FERREIRA

Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Pará (IFPA) – Campus Castanhal
Membro Interno

Profa. Dra. THANAN WALESZA PEQUENO RODRIGUES

Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Pará (IFPA)
Membro Externo

DEDICATÓRIA

Aos meus pais Francisco Assis e Maria Rosa (*in memorian*), a minha companheira/esposa Leidiane Jesus e aos meus Filhos: Thyago Ricky, Márcio Barros, Amanda Larissa, Lorrane Alcantara, Kayla Rodrigues e Francisco Neto. Todos sempre presentes em meu coração acompanhando meus sonhos.

AGRADECIMENTO

Ao querido Mestre-Orientador Prof. Dr. ADEBARO REIS que me acompanhou nesta reta final, o meu sincero MUITO OBRIGADO! Esperando poder encontrá-lo em novos desafios Institucionais.

Aos Amigos, integrantes da Diretoria da COOMAC: Roberto, Elielza, Giovani, Paulo, Vanderly e Cléia, esperando que a CARTILHA DE IG, produzida neste mestrado, os ajude a obter e manter o selo de Indicação Geográfica da farinha de Bragança. Contem comigo para as próximas etapas de deferimento do selo.

Aos Amigos do SEBRAE: Olavo Júnior, Denys Navegantes e Gisele Freitas pelo conteúdo a mim repassado, possibilitando ter uma real visão do universo estudado, que resultou na praticidade da CARTILHA DE IG gerada neste mestrado.

Aos Professores e Colegas do Mestrado pela constante troca de informação e conhecimento durante o Curso.

Aos Amigos/Colaboradores da Francisco.FNO, queridos (as): Juciene Eufrazio, Ana Paula, Adriana Ferreira e Paulo Lopes, que sempre me incentivaram nas horas difíceis, de desânimo e cansaço. Obrigado pela força! Vocês fazem parte desta VITÓRIA!

“Filha do cacique da tribo, foi concebida sem que tivesse um pai. O chefe da tribo furioso, condena a filha grávida à morte, mas em sonho é avisado para não executar a filha. A jovem, então dá a luz uma menina muito bela e branca, “Mani”, que com menos de um ano já falava fluentemente.

Para a desgraça de todos, ao completar um ano, morre inesperadamente, sem sinais de sofrimento.

Enterrada, do seu túmulo, nasce espontaneamente uma planta de folhas grandes e raízes grossas e fortes que fazem rachar a terra.

Reconhecendo nas raízes que vinham da terra a cor branca de Mani, a indiazinha falecida, os índios batizaram-na de “ManiOca”, que quer dizer, “Casa de Mani” e dedicaram-se ao seu cultivo para sempre...”

A lenda de Mani

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi contribuir para a maturação do processo de obtenção do registro do selo de Indicação Geográfica de Procedência (IGP), para a farinha de Bragança (em fase de elaboração) que deverá ser protocolado junto ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), até junho de 2018. Como objetivos específicos buscou-se identificar o perfil social, econômico, produtivo e cooperativista desses atores rurais, partindo de uma amostra de cooperados escolhidos pela diretoria da COOMAC. Neste intuito utilizou-se da pesquisa-ação de natureza aplicada, com objetivo exploratório-explicativo, procedimento documental, bibliográfico, operacional e abordagem qualitativa. Os resultados demonstraram que ainda existe muita desinformação entre os produtores, os quais encontram-se distantes do sentimento associativista, das noções básicas de administração em empreendimentos rurais, são desconhecedores da legalização fundiária, da forma de acesso a créditos de fomento junto às instituições financeiras, entre outras fragilidades. Como produto da pesquisa elaborou-se uma Cartilha de Indicação Geográfica que será aplicada pela COOMAC, com orientações para uma melhor adequação de seus cooperados, e que servirá como ação estratégica gerencial para melhoria do processo de autogestão e educação financeira dos produtores rurais de farinha de mandioca.

Palavras-Chave: Indicação Geográfica. Produtor Rural. Conhecimento Tradicional. Desenvolvimento Regional. Farinha. Bragança.

ABSTRACT

The objective of this work was to contribute to the maturation of the process of obtaining the registration of the Geographical Indication of Origin (PGI) seal for the flour of Bragança (in the process of elaboration) that should be filed with the National Institute of Intellectual Property) until June 2018. The specific objectives were to identify the social, economic, productive and cooperative profile of these rural actors, starting with a sample of cooperatives chosen by the COOMAC board of directors. In this purpose, the research-action of an applied nature was used, with exploratory-explanatory purpose, documental procedure, bibliographical, operational and qualitative approach. The results showed that there is still a great deal of disinformation among producers, who are far from associative sentiment, basic notions of management in rural enterprises, are unfamiliar with land legalization, how to access development credits with financial institutions, among other weaknesses. As a research product, a Geographical Indication Booklet was elaborated that will be applied by COOMAC, with orientations for a better adaptation of its cooperative, and that will serve as strategic management action to improve the process of self-management and financial education of the farmers of flour of manioc.

Keywords: Geographical Indication. Rural producer. Traditional Knowledge. Regional development. Flour. Bragança.

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ADEPARÁ – Agência de Defesa Agropecuária do Pará

ATER – Assistência Técnica Rural

CTRB – Casa do Trabalhador Rural de Bragança

CF/88 – Constituição Federal de 1988

COOMAC – Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés

EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

IBAMA – Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis

IN – Instrução Normativa

INCRA – Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MDA – Ministério do Desenvolvimento Agrário

MP – Medida Provisória

NIEJ/CESUPA – Núcleo de Propriedade Intelectual do Centro Universitário do Estado do Pará

PRONAF – Programa Nacional da Agricultura Familiar

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas

SECTI – Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação do Pará

SEMAGRI – Secretaria Municipal de Agricultura de Bragança

SETUR – Secretaria de Estado de Turismo do Pará

SECTUR – Secretaria de Cultura, Desportos e Turismo de Bragança

STTR – Sindicato dos Trabalhadores e das Trabalhadoras Rurais de Bragança

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 – Características das Agriculturas Patronal e Familiar

QUADRO 2 – Algumas Indicações Geográficas Brasileiras concedidas pelo INPI

QUADRO 3 – Documentação Necessária para Requerer Pedido de Registro de IG's

QUADRO 4 – Organograma Funcional da COOMAC

QUADRO 5 – Fluxograma da Pesquisa-Ação

LISTA DE FOTOGRAFIAS

FOTOGRAFIA 1 – Orla da Cidade de Bragança / PA

FOTOGRAFIA 2 – Bragança - Vista do Rio Caeté

FOTOGRAFIA 3 – Coreto Pavilhão Senador Antônio Lemos - Bragança

LISTA DE MAPAS

MAPA 1 – Estrada de Ferro Belém-Bragança

MAPA 2 – Localização do Município de Bragança no Estado do Pará

MAPA 3 – Municípios participantes do processo de obtenção do selo de IG para a farinha de Bragança

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 01 – Condições de moradia

GRÁFICO 02 – Valor da renda familiar

GRÁFICO 03 – Conta corrente em Bancos

GRÁFICO 04 – Necessidade de investimentos

GRÁFICO 05 – Volume de investimentos necessários

GRÁFICO 06 – Excedente da renda da casa de Farinha

GRÁFICO 07 – Lucro obtido com a venda da farinha

GRÁFICO 08 – Experiência na produção da farinha

GRÁFICO 09 – Processo de produção da farinha

GRÁFICO 10 – Conhecimento da IN nº 052 / 20111 - MAPA

GRÁFICO 11 – Conhecem os benefícios do selo de IG para a farinha

LISTA DE APÊNDICES

APÊNDICE 01 – Convite para treinamento sobre indicação Geográfica (Modulo I)

APÊNDICE 02 – Conteúdo Programático do Modulo I

APÊNDICE 03 – Lista de Frequência do Modulo I

APÊNDICE 04 – Apresentação do Modulo I (em Power Point)

APÊNDICE 05 – Questionário Sócio-Econômico-Produtivo-Cooperativista

APÊNDICE 06 – Teste de Aptidão Financeira

APÊNDICE 07 – Controles Financeiros

APÊNDICE 08 – Conteúdo Programático do Modulo II

APÊNDICE 09 – Lista de Frequência do Modulo II

APÊNDICE 10 – Cartilha de Indicação Geográfica para a COOMAC

LISTA DE ANEXOS

- ANEXO 01** – Mapeamento do Processo Produtivo da Farinha de Bragança –
NIEJ/CESUPA/SEBRAE/2016
- ANEXO 02** – Diagnóstico Agrônômico da Farinha de Bragança –
NIEJ/CESUPA/SEBRAE/2016
- ANEXO 03** – Diagnóstico para a Indicação Geográfica da Farinha de Bragança –
NIEJ/CESUPA/SEBRAE/2016
- ANEXO 04** – Seminário de Indicação Geográfica da Farinha de Bragança –
NIEJ/CESUPA/SEBRAE/2016
- ANEXO 05** – Acordo de Resultados do Seminário de Indicação Geográfica da
Farinha de Bragança – NIEJ/CESUPA/SEBRAE/2016
- ANEXO 06** – Cartilha da COOMAC - Institucional da Cooperativa
- ANEXO 07** – Cartilha da COOMAC sobre Mandioca da Farinha de Bragança –
NIEJ/CESUPA/SEBRAE/2016
- ANEXO 08** – Cartilha da COOMAC sobre Indicação Geográfica da Farinha de
Bragança
- ANEXO 09** – Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011 / MAPA

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	13
2. REVISÃO DE LITERATURA	20
2.1 HISTÓRICO DA AGRICULTURA NO BRASIL	20
2.2 A AGRICULTURA FAMILIAR E O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL	22
2.3 O SELO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG)	32
2.4 BRAGANÇA: A PÉROLA DO CAETÉ	39
3. SEMINÁRIO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA EM BRAGANÇA	60
3.1 A TEMÁTICA DO SEMINÁRIO DE IG	62
3.2 A MANDIOCULTURA NO MUNICÍPIO DE BRAGANÇA	65
3.3 O PROCESSO DE OBTENÇÃO DO SELO DE IG PARA A FARINHA DE BRAGANÇA.....	68
3.4 PROPOSTAS GERENCIAIS E OPERACIONAIS AOS PRODUTORES DE BRAGANÇA	71
4. MATERIAIS E MÉTODOS	75
4.1 TIPO DE ESTUDO, PESQUISA E ABORDAGEM	75
4.2 LOCAL DA PESQUISA	76
4.3 POPULAÇÃO E AMOSTRA	76
4.4 PROCEDIMENTO OPERACIONAL DA PESQUISA-AÇÃO:.....	77
4.5 COLETA DE DADOS.....	83
5. RESULTADOS DA PESQUISA DE CAMPO.....	84
5.1 PERFIL SOCIAL	84
5.2 PERFIL ECONÔMICO	85
5.3 PERFIL PRODUTIVO	88
5.4 PERFIL COOPERATIVISTA	91
5.5 TESTE DE APTIDÃO FINANCEIRA	92
5.6 DISCUSSÕES GERAIS	93
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS E RECOMENDAÇÕES	96
REFERENCIAL	99
APÊNDICES	103
ANEXOS	149

1. INTRODUÇÃO

O interesse desta pesquisa é contribuir na obtenção do selo de Indicação Geográfica de Procedência (IGP) da farinha de Bragança, e para a utilização desse selo pelos associados da Cooperativa Mista de Agricultores e Familiares dos Caetés (COOMAC). Este interesse surge a partir da observação de um processo técnico-administrativo em andamento que visa o deferimento oficial do selo de Indicação Geográfica (IG), sob a ingerência do Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) para a farinha de mandioca produzida no município de Bragança/PA e municípios circunvizinhos.

Diante da possibilidade latente de obtenção do primeiro selo de IG do Estado do Pará, os produtores da farinha de mandioca do tipo d'água ou lavada, mais conhecida como farinha de Bragança, podem ter condições de melhoria no reconhecimento mercadológico, na agregação de valor venal ao produto e diferencial competitivo diante da ampliação do auspicioso mercado daquele produto (farinha de mandioca lavada).

Soma-se a isso o fato de que o município de Bragança, ao longo dos quatro séculos de sua existência, é reconhecido nacionalmente pela sua renomada produção de farinha de mandioca. Até os dias atuais sabe-se que o modo de produção dessa farinha ainda se encontra de forma eminentemente artesanal e o manejo no qual é produzido esse gênero alimentício apresenta-se baseado nos conhecimentos culturais e tradicionais transferidos de uma geração para outra, ou seja, o famoso conhecimento de “pai para filho”.

Segundo Alves *et al* (2017), os pequenos produtores de mandioca tanto no Brasil, quanto no Pará, enfrentam como uma das principais dificuldades o uso inadequado de tecnologias, ou ainda a falta de acesso a elas, havendo também uma lacuna que os afasta de buscar o conhecimento técnico, mesmo considerando que o uso dessas modernas tecnologias não é muito fácil de ser desenvolvido na produção de farinha de mandioca. Portanto, esse é um dos maiores e necessários desafios posto pela pesquisa, haja vista que a mesma levanta as premissas de um modelo

modernista desenvolvedor para a economia no Município. Não basta que técnicos apenas “transfiram” informações sobre o uso de “tecnologias de insumos”, é preciso haver um reforço no nível cultural e educacional dos pequenos produtores/agricultores familiares, de modo que estes possam quebrar o paradigma do atraso, do medo da mudança, ou do fazer do seu próprio jeito, já que está conseguindo sobreviver dessa forma desde a época dos seus avós.

Quanto à produção da mandioca e farinha Bragantina Vieira (2007, p. 24) confirma esses desafios:

O baixo nível cultural e educacional, associado à dificuldade de capital próprio (ou financiamento), limitação da mão-de-obra familiar e a baixa produtividade na produção aliado ao aproveitamento da maior parcela dos seus produtos para subsistência (consumo familiar) e semente, constituem, dentre outros, os principais fatores responsáveis pela condição de vida dos pequenos produtores do município e pelo enfrentamento de um processo gradativo de empobrecimento do homem do campo.

Esse baixo nível cultural e educacional detectado na quase totalidade dos produtores favorece o uso de técnicas agressivas no cultivo da mandioca e consequentemente na produção da farinha. Ainda de acordo com Vieira (2007), essa é uma lógica de produção voltada muito ao consumo próprio das famílias, deixando de ser abrangente e expressiva para a economia dos municípios.

Oliveira (2015) afirma que o campesinato da zona bragantina, referente à produção de farinha, segue essa modalidade de produção dando prosseguimento à uma herança da lógica produtiva que ainda resiste nas comunidades rurais em Bragança. Essa produção para a subsistência e *economia de excedentes*, que é a parte a ser comercializada, não se coaduna com uma economia de mercado voltada para a excelência, para a qualidade e para o desenvolvimento econômico-social do município de Bragança.

De acordo com Alves *et al* (2008) uma boa prática agrícola da mandioca requer, tecnicamente, cuidados específicos que visam garantir o aumento da produção de mandioca, e consequentemente, gerar produtividade no volume de farinha ofertado.

No entanto, para a operacionalização técnica do selo de Indicação Geográfica (IG) da farinha de Bragança, faz-se necessário que a forma de produção atual passe por um processo de reavaliação, organização, remodelação e supervisão, de modo que possa se adequar aos padrões mínimos exigidos pelo Regulamento de Uso que será criado para normatizar a futura forma de produção da farinha, sendo que este regulamento será fiscalizado pelo Conselho Regulador, órgão responsável pela aplicação dos normativos que irão nortear os produtores de farinha bragantina que pretenderem ter acesso e operar quando ocorrer o deferimento do Selo Federal.

No Brasil, a Lei da Propriedade Industrial nº 9.279, datada de 14 de maio de 1996 - LPI/96, institucionaliza o direito ao selo de Indicação Geográfica (IG), criando assim, também, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) com competência legal e jurídica para estabelecer as condições de registro das indicações geográficas no território brasileiro.

O selo de IG garante aos produtores nacionais a certificação sobre a origem/procedência do produto, permitindo que os mesmos possam ser responsáveis pela fabricação e manuseio de determinada produção, além de comprovar a origem e a qualidade no que diz respeito à forma pela qual ele foi produzido; e, se estão dentro das normas necessárias para produção de gêneros alimentícios através da aplicação dos regulamentos que envolvem as boas práticas de fabricação vigentes no País.

Para os produtores rurais da farinha de mandioca do município de Bragança é interessante, ao mesmo tempo desafiador, a garantia desse selo de qualidade para o produto, pois com esse respaldo a farinha de Bragança fica assegurada de possíveis contrabandos, falsificações, fraudes e formas de comércio ilegal, já que oferece a certificação de origem do produto, garantindo ao consumidor ou comprador os meios próprios utilizados para identificação da originalidade na produção da farinha que está sendo comercializada.

Porém, para que tais estratégias mercadológicas possam ser adotadas com sucesso, é necessário, primeiramente, aprimorar e, em muitos casos, desenvolver o processo tecnológico e gerencial dos agricultores rurais bragantinos, principalmente

no que diz respeito aos processos de autogestão de seus empreendimentos rurais (casas de farinha), tanto a nível econômico, jurídico, técnico e operacional.

No município de Bragança (PA) a atividade agrícola de produção da farinha, como no restante do País, se apresenta de forma incipiente, caracterizada pelo emprego de pouca tecnologia e utilização dos métodos tradicionais e obsoletos herdados dos antepassados. O cultivo da mandiocultura resiste a baixos níveis de produtividade, mesmo se submetida às condições mais adversas possíveis; que ainda, devido à baixa rentabilidade (remuneração econômica) gera-se o cenário de resistência e aversão às inovações tecnológicas por parte dos produtores de farinha.

O município de Bragança, local desta pesquisa, desperta interesse pela forma acolhedora com que recebe seus visitantes e turistas, seja por meio das suas riquezas culturais históricas, seus saudosos e conservados acervos patrimoniais turísticos, assim como as praias, e as sobrepujantes delícias da culinária local. Quem vai à cidade com certeza já ouviu falar ou ouviu comentário a respeito da famosa farinha bragantina e, de maneira curiosa, pode até ter experimentado e degustado o produto. Quem é apreciador de uma farinha de mandioca de qualidade, certamente, torna-se profundo admirador da farinha produzida no município bragantino devido suas características próprias e peculiares de sabor, crocância e leveza.

Trata-se de um gênero alimentício fabricado de forma artesanal pelos produtores locais da região, sendo reconhecido pela sua excelente qualidade degustativa. Porém, para que um produto como esse possa se tornar reconhecido até pelo seu mercado consumidor crescente, faz-se notório haver um processo constante de aprimoramento dos mecanismos gerenciais, operacionais e comerciais usados durante toda a cadeia produtiva da mandioca, de maneira específica, técnicas, instrumentos, mão de obra, e entre outras variáveis que influenciam na política de comercialização e disseminação do produto.

Baseado nesse princípio é que surgiram os primeiros olhares de interesse para a realização desta pesquisa com o intuito de investigar o processo de autogestão daqueles empreendimentos rurais, como são realizados os

procedimentos necessários para produção da farinha, para depois disso verificar a possibilidade de uma proposta técnica de gestão, buscando adequar e alinhar a atual forma de administrar a uma tendência de modernização da tecnologia que se aproxima com a chegada do selo e que seja capaz de nortear e preparar os produtores de farinha a operarem com segurança quando do deferimento do processo de obtenção do selo de qualidade.

Neste caso, entender como funciona de maneira geral os controles financeiros dos empreendimentos rurais do município de Bragança, por exemplo, é essencial para a realização de uma intervenção eficaz e assertiva por parte desta pesquisa. Pois, para planejar a utilização do capital a ser investido para as melhorias nas casas de farinha e identificar possíveis dificuldades relacionadas à administração dos recursos financeiros é preciso adotar de forma sistêmica uma série de ferramentas financeiras básicas que auxiliam na gestão daquelas atividades econômicas.

A utilização de ferramentas gerenciais voltadas ao processo de gestão dos agricultores para com suas propriedades produtivas (casas de farinha), coloca-se como condição sobrepujante para os agricultores familiares explorarem novas oportunidades que se abrirão a partir da aplicação de novas tecnologias e práticas de campo que requerem um nível de gestão da produção mais sofisticado. Contudo, visando trabalhar com o selo de IG que se aproxima, a adoção dessas ferramentas gerenciais deve estar baseada nas normativas contidas no Regulamento de Uso, sob a ingerência do Conselho Regulador da Indicação Geográfica (IG), a fim de nortear o produtor para as exigências necessárias ao acesso desse selo que comprovará a originalidade do produto e a procedência deste para o ser assim comercializado.

Desse modo, pode ser possível e mais fácil a partir de uma ferramenta didática – cartilha de IG com fundamentos jurídicos, gerenciais e mercadológicos, que esses produtores locais possam adquirir didaticamente o cuidado e a *expertise* de passarem a realizar controles básicos para melhoria no processo de autogestão de seus empreendimentos rurais (casas de farinha).

O mercado da farinha de mandioca se tornou um segmento muito disputado, devido à concorrência dos mais variados leques de ofertas do produto, tanto no mercado varejista quanto atacadista. Além de tudo, outros fatores que diminuem a lucratividade comercial da produção são: o baixo valor venal agregado ao produto, o baixo nível de administração das propriedades rurais e as dificuldades dos atores do campo de acessarem os canais de distribuição mais expressivos, quanto ao poder de comercialização para o produto.

Em relação a grande maioria dos produtores de farinha, nota-se que o processo de fabricação ainda apresenta características artesanais que possivelmente não se encontram adequadas aos normativos dos órgãos fiscalizadores; sendo até, esses normativos, do total desconhecimento dos mesmos. Assim foi pensada uma intervenção técnico-pedagógica por parte deste pesquisador com a finalidade de orientar esses produtores sobre conhecimentos administrativos, técnicos, operacionais e financeiros, de maneira que possam estar cientes das medidas exigidas pelo Conselho Regulador para obtenção e operacionalização do selo de Indicação Geográfica (IG), e que assim possam fazer *jus* ao seu merecimento e manutenção de uso daquela ferramenta.

Confrontando para isso, a organização do modelo de agricultura voltada ao produtor rural contemporâneo que tem incorporado diversas práticas administrativas em sua gestão, as quais já são tradicionais para organizações de porte como o agronegócio e as indústrias, comércio e prestações de serviços altamente concorrentes nas zonas urbanas. A evolução de tais práticas administrativas passa pela reivindicação articulada de um conjunto de atores sociais, que acionam e produzem em muitos casos 'dispositivos de reconhecimento de melhorias e de tendência tecnológicas. Trazendo para o caso do produtor de farinha de Bragança, as peculiaridades vinculadas ao território bragantino podem ser reconhecidas facilmente e protegidas mediante a chegada do Selo de Indicação Geográfica (IG) para o seu produto principal (farinha de mandioca).

Baseado nessa perspectiva, questões acerca dessa situação foram surgindo, assim como a seguinte problemática “Como contribuir tecnicamente junto ao Grupo

de Trabalho (GT), responsável pela elaboração do processo de obtenção do selo de IG de Procedência para a farinha de Bragança, adequando ações gerenciais-administrativas à realidade incipiente dos produtores rurais daquela farinha de mandioca que almejem ter acesso à utilização daquele selo federal? ”.

Nas questões norteadoras investigou-se: 1) Qual o perfil social, econômico, produtivo e cooperativista dos produtores rurais da farinha de Bragança?; 2) Qual o estágio em que se encontra, junto à COOMAC, a elaboração do processo para obtenção do selo de IG da farinha de Bragança?; 3) Quais as demandas administrativas, financeiras e jurídicas necessitadas pelo produtor rural de farinha, associados à COOMAC, que desejarem fazer uso do pretense selo federal de IGP? 4) O que os produtores da farinha de Bragança precisam saber sobre conhecimentos gerenciais, administrativos e financeiros necessários ao desenvolvimento e adaptação do seu negócio para o competente recebimento do selo?.

Assim, o objetivo geral deste trabalho foi contribuir para a obtenção do selo de IG para a farinha de Bragança, a partir de um estudo de caso com produtores rurais daquele município, associados à COOMAC, e, com pretensão de operarem com o selo. Quanto aos objetivos específicos, buscou-se: identificar o perfil social, financeiro, operacional e associativo de produtores da farinha de Bragança, partindo de uma amostra de cooperados da COOMAC; apresentar-lhes o normativo legal (Instrução Normativa nº 52/2011, do MAPA) (ver Anexo 09) a ser seguido para se obter o acesso ao selo de IG, e o passo a passo do conhecimento na área de inovação tecnológica. Por fim, elaborar uma Cartilha de Indicação Geográfica para a farinha de Bragança, como estratégia administrativa a ser aplicada pela COOMAC e pelo Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), adequada à realidade do produtor rural quanto às mudanças necessárias no processo de autogestão e de educação financeira da sua atividade econômica (casa de farinha).

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Histórico da Agricultura No Brasil

A agricultura no Brasil é um dos pilares da economia nacional, pois a atividade agrícola está sempre em desenvolvimento a favor de seu crescimento. De forma generalizada, no país, a agricultura é representada pelos pequenos agricultores que geralmente são trabalhadores rurais que produzem diversas culturas com pouca, ou quase nenhuma tecnologia, contando apenas com a mão de obra familiar, e na maioria das vezes a nível de própria subsistência.

Segundo Brumer (*apud* GABRIEL, 2006), a agricultura familiar brasileira caracteriza-se pelas origens coloniais de sua economia e sociedade, onde destacam-se: a grande propriedade, as monoculturas de exportação e a escravidão. Nos meados dos anos sessenta do século XX, foi aprovado o estatuto do trabalhador rural, regulando as relações de trabalho no campo, que até então estima as margens da legislação trabalhista. Um ano depois, o Presidente da República assinou um decreto desapropriando terras, para fins de reforma agrária. As terras foram divididas, promovendo a modernização do latifúndio por meio do crédito rural fortemente subsidiado e abundante. O dinheiro farto aliado ao estímulo à agricultura de soja para gerar grandes excedentes exportáveis propiciando a incorporação de pequenas propriedades rurais.

Conforme esse autor, nesse período, toda a economia brasileira cresceu com vigor, eram os tempos do milagre brasileiro, as cidades urbanizaram-se, industrializou-se em alta velocidade. Historicamente, essa mistura tem se traduzido na convivência, lado a lado, de projetos que concorrem desigualmente num mesmo espaço social.

O sistema patronal agrícola introduz no país um modelo baseado na monocultura e no latifúndio, o qual gera degradação ambiental, exploração de trabalhadores, concentração da terra e da renda e exclusão social. Esse modelo baseia-se nos princípios da revolução verde, que ignoram os conhecimentos tradicionais e ainda não aproveitam a riqueza dos ecossistemas. Com isso geram grandes desperdícios de energia e elevados custos de produção. Esses empecilhos são grandes obstáculos para a produção do desenvolvimento sustentável.

De outro modo, existe a agricultura familiar que, apesar de amargar algumas

perdas na fonte de renda e ter grandes dificuldades de acesso aos benefícios das políticas, buscam estabelecer sistemas de produção voltados para a biodiversidade, buscam ainda valorizar o trabalho familiar, com inclusão de jovens, mulheres, focados na produção de alimentos destinados à segurança alimentar e nutricional da população. Esses grupos ainda promovem a democratização do acesso à terra e aos demais meios de produção como meio de construir o desenvolvimento rural sustentável (BRASIL, 2006).

Nessa perspectiva, o Brasil rural comporta uma multiplicidade de ambientes físicos, recursos naturais, agro ecossistema, sistema agrário, etnia cultural, relação social, padrão tecnológico, forma de organização social e política, simbologia, demonstrando que o espaço rural brasileiro não é uniforme, mas diverso, plural e heterogêneo. Apesar dessa diversidade, o espaço rural brasileiro ainda é fortemente marcado por uma estrutura fundiária desigual e injusta, com tendência histórica à concentração da propriedade da terra, que provoca exclusão social e pobreza estrutural, constituindo-se em forte empecilho ao seu desenvolvimento.

Veiga (2003) expressa que as vantagens de uma estratégia pautada na agricultura familiar ainda não foram percebidas de forma clara pela sociedade brasileira, mesmo após a implementação do Programa Nacional de Agricultura Familiar (PRONAF) e das teses da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e outros organismos internacionais, os quais estudam a problemática do desenvolvimento. O autor afirma que não há qualquer confirmação que leve a crer que as fazendas patronais sejam mais eficientes que os investimentos de famílias na agricultura, e segundo ele, o desprezo reinante pela agricultura familiar tem fundo político-ideológico. Para finalizar, o professor destaca o brutal poder devorador de postos de trabalho que existem na atual modernização das grandes lavouras, e cita a cana-de-açúcar, onde a demanda de força de trabalho foi cortada pela metade nos anos de 1990, apesar da expansão de 10% da sua área cultivada.

No pensamento de Wanderley, este afirma que, a agricultura familiar não é uma categoria social que se pode tomar por algo recente, muito menos a ela se corresponde uma categoria analítica nova na sociologia rural. Porém, sua utilização com um novo significado e abrangência visto nos últimos anos, assume ares de novidade e renovação no Brasil (WANDERLEY, 2001).

2.2 A agricultura familiar e o desenvolvimento sustentável

Por um longo tempo, a agricultura familiar no Brasil foi considerada marginal e de pequena importância para os interesses de uma sociedade capitalista que se dedicava mais à “grande agricultura” e à monocultura – café, soja, cana-de-açúcar, etc. - sendo vista como atividade econômica de destaque e foco direto dos benefícios das políticas públicas. Muitos intelectuais da sociedade urbana viam a agricultura familiar como sinônimo de pobreza e de subdesenvolvimento. O homem que se tornava agricultor familiar, era visto como pouco inteligente e incapaz de gerenciar eficazmente o seu negócio (POUBEL, *et al*, 2005).

Desde a segunda metade da década de 70, apareceram no Brasil os primeiros estudos sobre camponeses e pequenos agricultores sendo uma das fontes inspirativas a “teoria dos sistemas econômicos não capitalistas”, apresentada por Alexander Chayanov. Esta corrente centra-se na compreensão da lógica da unidade camponesa. Embora esses trabalhos tivessem elevado grau de inovação no sentido de transgredir as acomodadas fronteiras do marxismo clássico e seus gurus, não romperam profundamente com a tradição de olhar a agricultura familiar de modo preconceituoso (SCHNEIDER, 1999).

Os camponeses são considerados por sua autonomia na gestão da força de trabalho e no processo produtivo, o qual se articula com o sistema econômico dominante. Santos (1978), além de demonstrar os mecanismos internos de gestão e funcionamento da economia camponesa, mostrou também como essa subordinava-se capital.

Diante do rápido processo de transformação tecnológica da agricultura brasileira, começaram a ter destaque as noções de “integração” e “exclusão”. Os integrados seriam os produtores que conquistaram boas relações com as agroindústrias e mercados consumidores. Os produtores excluídos então, eram aqueles aliados do processo de modernização conservadora, e que podem ser traduzidos pelos sem-terra, posseiros, ribeirinhos e atingidos por barragens etc. Teoricamente, essas novas categorias reforçaram a matriz teórica marxista clássica, a qual explicava esses processos tendo como ideia central que o capitalismo se expandia para o campo de forma indireta, subordinando os pequenos produtores a uma lógica econômica, capaz de provocar um intenso processo de diferenciação social (PORTO; SIQUEIRA, 1994).

Assim também poderiam ser vistos os complexos agroindustriais que representariam o processo de integração e subordinação da agricultura à indústria. Seguindo esta análise, Martine (1991, p. 54) fala que,

[...] a agricultura atravessou um processo radical de transformação em vista de sua integração à dinâmica industrial de produção e da constituição do complexo agroindustrial. Foi alterada a base técnica, desenvolvida a indústria fornecedora de meios de produção para a agricultura e ampliada, em linhas modernas, a indústria processadora de alimentos e matérias-primas. Deste modo, a base tecnológica da produção agrícola foi alterada profundamente, assim como a composição das culturas e os processos de produção. Tanto a mudança na escala de produção trazida pelo novo pacote tecnológico como a tendência especulativa desencadeada pelo processo de modernização serviram para acentuar ainda mais a concentração de propriedade da terra, afetando também as relações de produção no campo.

Na década de 1990, uma pesquisa feita pela FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação) e INCRA (Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária), tendo por objetivo estabelecer diretrizes para um “modelo de desenvolvimento sustentável”, escolheu a classificação dos estabelecimentos agropecuários brasileiros entre dois modelos: “patronal” e “familiar”. Os primeiros teriam como característica uma completa separação entre gestão e trabalho, a organização descentralizada e ênfase na especialização. Já o modelo familiar teria entre suas características, a direção do processo produtivo conduzido pelos proprietários a relação íntima entre trabalho e gestão, ênfase na diversificação produtiva e na durabilidade dos recursos e na qualidade de vida, utilização do trabalho assalariado em caráter complementar e a tomada de decisões imediatas, ligadas ao alto grau de imprevisibilidade do processo produtivo, segundo é visto a seguir (Quadro 1) (FAO/INCRA, 1994).

Quadro 1: Características das agriculturas patronal e familiar

MODELO PATRONAL	MODELO FAMILIAR
Completa separação entre gestão e trabalho	Trabalho e gestão intimamente relacionados
Organização centralizada	Direção no processo produtivo assegurada diretamente pelos proprietários
Ênfase na especialização	Ênfase na durabilidade dos recursos naturais e na qualidade de vida
Trabalho assalariado predominante	Trabalho assalariado complementar
Tecnologias dirigidas à eliminação das decisões de “terreno” e de “momento”	Decisões imediatas, adequadas ao alto grau de imprevisibilidade do processo produtivo
Tecnologias voltadas principalmente à redução das necessidades da mão de obra	Tomadas de decisões <i>in loco</i> condicionadas pelas especialidades do processo produtivo
Pesada dependência de insumos comprados	Ênfase do uso de insumos internos

Fonte: FAO/INCRA, 2006

2.2.1 Produção da agricultura familiar e seus desafios

Segundo Cassel (2007), a agricultura familiar nos últimos anos é responsável por 60% dos alimentos que chegam às mesas dos brasileiros. Já as indústrias representam 85% dos estabelecimentos rurais do país. Isso bastaria para se prever a necessidade de haver maiores investimentos nesse setor. O Plano Safra de agricultura familiar disponibilizará 12 bilhões nas diversas linhas de crédito para 2007 e 2008 para custeio, investimentos e comercialização do Pronaf.

Cassel (2007) segue afirmando que o Plano Safra instituído nesses anos pelo governo federal, apresenta outros avanços, mais recursos a juros menores, ampliação e qualificação dos serviços de assistência técnica e extensão rural além de outros ganhos. Há quatro anos 80% dos recursos eram aplicados na região Sul. Hoje, quase 50% de todos os investimentos estão no Nordeste, que já conta com quase 2 milhões de agricultores familiares. Esses dados saíram no jornal Folha de São Paulo no dia 30 de julho de 2007 e ainda hoje representam um grande avanço para a agricultura familiar.

Sobre o persistente êxodo rural, os desmatamentos, a redução da biodiversidade, a perda de variedades agrícolas, a delimitação do cultivo das

espécies, Cassel (2007) fala que é preciso mais investimentos e práticas de desenvolvimento sustentáveis, com tecnologias de energia renovável. Segundo ele, há que se repetir experiências do passado, mas também pode-se trilhar caminhos aliando produção de alimentos ao uso da biomassa para diversificar a matriz energética, novas políticas de distribuição de renda, geração de renda e combate ao trabalho escravo. O Brasil precisa mudar os rumos de sua história agrícola e pensar em policulturas.

2.2.2 Administração Financeira

É do entendimento que o processo de gestão administrativo de um empreendimento deve ser visto de forma profissional e sistêmica. Elementos como pesquisa, tecnologia de produção, comercialização e logística, insumos, transporte e processamento, entre outros, devem ser conjugados como elos de uma cadeia que tem fim no consumidor. Assim, os conceitos clássicos de administração também são válidos para a administração do agronegócio.

Afinal, a administração é necessária para gerir os recursos humanos, materiais, financeiros, de informação e tecnologia com o objetivo de maximizar resultados. É o processo de planejar, organizar, dirigir, e controlar o uso dos recursos organizacionais para alcançar determinados objetivos de maneira eficiente e eficaz. (CHIAVENATO, 1999).

Enquanto isso, a administração financeira visa identificar o mais eficiente processo empresarial de captação de recursos e alocação de capital, no que tange o planejamento, análise de investimentos e obtenção de recursos para financiar operações e atividades da empresa (GROPPELLI; NIKBAKHT, 2002). Além disso, a administração financeira mantém uma estreita relação com a economia e contabilidade, mas difere bastante dessas áreas, porém, as mesmas interagem muito entre si.

No entanto, vale destacar que a função financeira contempla o planejamento de recursos financeiros: orçamento, programação das necessidades de recursos financeiros, projeções e análise de mercado de capitais; captação de recursos financeiros como títulos, empréstimos e financiamentos; gestão de recursos disponíveis tais como: pagamentos, operação bancária, fluxo de caixa e

acompanhamento do orçamento financeiro; seguro: análise do mercado securitário, contratação e administração das apólices e liquidações de sinistros; contábil: contabilidade patrimonial, contabilidade de custos e contabilidade geral (OLIVEIRA, 2009).

Os problemas de gestão podem estar relacionados ao baixo valor agregado de produtos comercializados pelas cooperativas, aos processos de desenvolvimento da estrutura organizacional e ao enraizamento da cultura da cooperativa, estes últimos impedindo-as de se tornar mais ágeis e proativas em relação ao ambiente. Podem ser apontadas, também, a falta de um planejamento estratégico baseado nas potencialidades da organização, em função até mesmo da inexistência de controles básicos em nível de gestão, e a ausência de processos de inovação das formas de gestão das cooperativas, que não adotam ferramentas básicas de gestão nos seus processos técnicos ou de produção, além da adoção da política de não investimento em recursos humanos. Enfim, poder-se-ia citar uma infinidade de problemas ligados aos processos de gestão das cooperativas, mas o objetivo aqui é analisar a formatação da gestão financeira destas organizações, notadamente no tocante às suas estratégias financeiras de estrutura de capitais, um aspecto pouco estudado na gestão das cooperativas.

2.2.3 COOPERATIVISMO

O cooperativismo representa a união entre pessoas voltadas para um único objetivo. A expressão **cooperativismo** advém da palavra cooperação, originada do latim *cooperari*, que significa operar conjuntamente. E é através dessa cooperação que se busca satisfazer as necessidades humanas e resolver os problemas comuns, tendo como finalidade maior o benefício do homem, não o lucro. Uma organização dessa natureza caracteriza-se por ser dirigida de forma democrática e participativa, de acordo com aquilo que pretendem seus associados. Seu surgimento deu-se em consequência da Revolução Industrial. Segundo a análise de Costa (2007):

A oposição operária às opressões sociais resultantes do liberalismo econômico praticado nos séculos XVIII e XIX estimulou o nascimento dessa metodologia de trabalho cooperativo. [...] A cooperativa de consumo dos “Probos Pioneiros de Rochdale” foi a primeira

cooperativa de sucesso, fundada em 21 de dezembro de 1844, por 28 tecelões, é considerada um marco na história do cooperativismo.

Costa (2007) destaca ainda que os valores e princípios elaborados pelos “Probos Pioneiros” norteiam o cooperativismo até os dias atuais, merecendo destaque a autogestão, a independência, a educação e a preocupação com a comunidade.

Além de destacar tais princípios, Pinheiro (2008) enfatiza que as sociedades cooperativas também são sociedades de pessoas com forma e natureza jurídicas próprias, constituídas para prestar serviços aos seus associados, cujo regime jurídico atualmente é instituído pela lei 5.764 de 16 de dezembro de 1971.

Logo, uma das características mais marcantes da sociedade cooperativa é de ser ao mesmo tempo uma entidade social e uma empresa. Enquanto entidade social é um grupo de pessoas que trabalha junto para obter melhores condições de vida e de trabalho. Enquanto empresa, deve manter-se competitiva no mercado sem ferir os interesses dos cooperados nem os princípios cooperativistas, tendo que ser eficiente nas relações intercooperativas a fim de fortalecer a rede e o crescimento deste tipo de economia.

Entretanto, de acordo com Chialliero (2010), no cenário brasileiro podemos perceber dois modelos distintos de cooperativismo. O modelo tradicional, que está muito próximo do modelo de gestão das empresas de capital e é defendido por diversos órgãos representativos das cooperativas nos estados e, em âmbito nacional pela Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB). Outro modelo, geralmente originado de movimentos sociais, seriam as cooperativas populares, onde trabalhadores se organizam em associações e cooperativas em busca de melhores condições de vida e de trabalho. Esta seria a verdadeira economia solidária, na qual os próprios trabalhadores realizam a gestão, são proprietários dos meios de produção, compartilham os resultados e o poder de decisão.

No setor agrícola, as cooperativas de produção agropecuária são representadas basicamente por produtores rurais, onde os instrumentos de produção são de propriedade individual dos associados e a cooperativa encarrega-se de executar atividades coletivas, como armazenagem, beneficiamento, comercialização e outras (LIMBERGER,1996).

Considerando a responsabilidade social e econômica dessas cooperativas para com os pequenos produtores rurais, Machado (2006) explicita que, para acompanharem as tendências de mercado e se manterem competitivas nos diferentes segmentos, devem adaptar-se às necessidades do mercado, utilizando modelos de gestão eficientes para alcançar resultados satisfatórios.

Além disso, Uliana & Gimenes (2008) observam ainda, que as cooperativas agropecuárias vêm enfrentando dificuldades para acompanhar o mercado. Assim, é possível concluir que a sobrevivência da cooperativa depende da sua competitividade, e que para isso, é necessário profissionalizar sua gestão, buscando garantir o desempenho econômico da Sociedade.

2.2.4 ASSOCIATIVISMO

O associativismo na visão de Scherer-Warren (2001) pode dar um entendimento ampliado sobre esse tipo de arranjo, pois segundo eles trata-se de formas organizadas de ações coletivas que são feitas de modo empírico em determinados locais e espaço, a partir dos próprios sujeitos sociais quanto a soluções e propostas comuns, que sejam para ajudar a melhora a qualidade de vida das pessoas, ou mesmo defender direitos de cidadania, a fim de se atender demandas comunitárias.

Esse tipo de ação é caracterizado por reivindicações civis, práticas definidas e localizadas num determinado tempo, e que se mostra associativista, ou seja, serve como canal de participação da população no contexto da esfera pública, envolvendo ao mesmo tempo dimensões políticas e socioeconômicas a fim de se obter a melhoria da qualidade de vida de um grupo.

As pessoas agem de modo coletivo a fim de se resolver ou solucionar as necessidades, desejos e interesses comuns, a partir de ações que buscam concretizar esses interesses comuns e favoreça a um maior número de pessoas possível (FRANTZ, 2002).

Segundo Ricciardi e Lemos (2000) a expressão associativismo demonstra por um lado uma prática social que permite criação e gestão de associações, e também defendem essa prática como um processo não lucrativo que reúne pessoas (os sócios) a fim de se alcançar finalidades comuns.

Observa-se então que a associação de indivíduos se torna uma organização social com objetivos definidos, mas sem a obrigatoriedade de estar associado, havendo a livre participação. Por não possuir fins lucrativos, a associação é uma sociedade civil que reúne indivíduos que queiram defender seus interesses de maneira democrática.

Segundo Ricciardi e Lemos (2000), no meio rural o associativismo se mostra um instrumento de luta que pode ser usado por pequenos produtores, ajudando-os a se manter permanentes na terra, a fim de que consigam elevar seu nível de renda e participação enquanto cidadãos. Além de seu caráter agregador em torno de objetivos comuns que ajudem a uma melhor produção econômica dos envolvidos, ele se mostra ainda mais complexo tendo um caráter social, que pode ser regido por estatutos.

Especificamente em relação às associações de pequenos produtores, observamos que o uso de práticas solidárias, isto é, o agrupamento de produtores com interesses comuns, tendo como finalidade resolver os seus problemas, quer sejam de produção, comercialização ou de serviços, viabilizando a sustentação de suas propriedades, superando entraves produtivos e logísticos de forma coletiva, representa uma importante opção estratégica capaz de transformar ou modificar uma realidade, ou mesmo proporcionar aos diferentes atores sociais meios para se adaptarem a essa realidade. Surgindo de várias formas, as associações de produtores possuem como princípios básicos do associativismo no meio rural, a confiança e a participação.

Desse modo, é fundamental haver confiança na união entre os produtores associados, a fim de que sua participação garanta os benefícios alcançados pela associação.

Segundo Maria de Lourdes Souza (1995), o associativismo para ser viabilizado precisa ter três princípios fundamentais: 1) a definição clara dos interesses comuns; 2) o respeito às limitações que cada um possa apresentar; e 3) constante avaliação da prática participativa, a fim de verificar sempre o que a associação está realmente criando para si mesma e não somente usufruir dos benefícios advindos de projetos governamentais.

2.2.5 Associativismo para uma Economia Solidária

Aproximando-se da economia solidária, o associativismo é visto como um plano econômico, social e político que ocorre em resposta ao que é feito pela globalização econômica, de modo que cada região possa atingir um grau de flexibilidade capaz de arranjar seus fatores e ser cada vez mais competitiva, frente à

nova ordem mundial que começou a se formar a partir dos anos 1990. (CASAROTO FILHO, 2001).

Esse novo formato exige maior articulação dos trabalhadores, especialmente na área rural, a fim de se organizarem em torno de seus interesses coletivos e os defendam. A questão agrária se mostra não somente pela posse da terra, mas também contra exclusão social e em defesa da cidadania de seus membros. Essa nova situação que se configura na zona rural a fim de se buscar seu desenvolvimento, os pequenos produtores pelo associativismo, encontram um jeito de garantir e gerar mais emprego e renda, abrindo novas frentes e oportunidades aos que estão em condições semelhantes, buscando dirigir políticas e serviços públicos para que atendam as reais necessidades dos pequenos agricultores (LEONELLO, 2010).

As associações feitas pelos pequenos produtores e trabalhadores rurais se mostram como um novo modelo de agregação social, que busca socializar e constituem-se legítimos canais de participação e representação. Sendo organizações voluntárias, deve prevalecer a vontade e decisão de um grupo ou de um segmento de classe, que definem seus objetivos e sabem das suas necessidades sociais dentro de dada realidade. Esses contextos colocam o associativismo como fator responsável pelo desenvolvimento local e social, que consolidam a identidade coletiva, mesmo estando em crise o mundo do trabalho. Sem esse tipo de trabalho ocorre a vulnerabilidade social, que pode também comprometer a permanência dos elos sociais (CARVALHO, 2009).

A ação social desses sujeitos históricos, segundo Carvalho (2009) se concretiza pelos princípios da economia solidária, no sentido de buscar garantir a manutenção do vínculo social, de modo que seja estabelecida a confiança e sejam constituídas alianças, capazes de permitir trabalhar juntos, a fim de juntos consolidarem a democracia.

Conforme Ortiz Roca (2001) a economia solidária abrange diferentes formas de organização nas quais pessoas se encarregam de criar sua própria fonte de trabalho e renda, a fim de se obter bens e serviços de qualidade a um preço de baixo custo, onde exista uma dinâmica solidária de reciprocidade capaz de gerenciar de modo equilibrado os interesses individuais e coletivos.

Segundo Arroyo e Schuch (2006), a economia popular e solidária consegue ser germinada e brotar de dentro para fora tendo uma identidade própria, onde o

diálogo tem como eixo o equilíbrio, a justa distribuição. Esse tipo de economia se estabelece a partir da associação, cooperação e comunhão, que pode ocorrer entre indivíduos que buscam constituir empreendimentos coletivos como também entre empreendimentos já em desenvolvimento, a fim de se obter ganhos maiores e possam ser compreendidos como tais.

Segundo o documento aprovado na III Plenária Nacional da Economia Solidária, seus princípios gerais são:

- A valorização social do trabalho humano;
- A satisfação plena das necessidades de todos como eixo da criatividade tecnológica e da atividade econômica;
- O reconhecimento do lugar fundamental da mulher e do feminino numa economia fundada na solidariedade;
- A busca de uma relação de intercâmbio respeitosa com a natureza;
- Os valores da cooperação e da solidariedade;
- O valor central da economia solidária é o trabalho, o saber e a criatividade humana, não o capital-dinheiro e sua propriedade sob quaisquer de suas formas;
- A Economia Solidária representa práticas fundadas em relações de colaboração solidária, inspiradas por valores culturais que colocam o ser humano como sujeito e finalidade da atividade econômica, em vez da acumulação privada de riqueza em geral e de capital em particular;
- A Economia Solidária busca a unidade entre produção e reprodução, evitando a contradição fundamental do sistema capitalista, que desenvolve a produtividade, mas exclui crescentes setores de trabalhadores do acesso aos seus benefícios;
- A Economia Solidária busca outra qualidade de vida e de consumo, e isto requer a solidariedade entre os cidadãos do centro e os da periferia do sistema mundial;
- Para a Economia Solidária, a eficiência não pode limitar-se aos benefícios materiais de um empreendimento, mas se define também como eficiência social em função da qualidade de vida e da felicidade de seus membros e, ao mesmo tempo, de todo o ecossistema;
- A Economia Solidária é um poderoso instrumento de combate à exclusão social, pois apresenta alternativa viável para a geração de trabalho e renda e para a satisfação direta das necessidades de todos, provando que é possível organizar a produção e a reprodução da sociedade de modo a eliminar as desigualdades materiais e difundir os valores da solidariedade humana (LEONELLO, 2010, p. 66).

Desse modo, observa-se que a economia solidária, mesmo tendo diversas possibilidades de arranjos, marcadamente é um projeto de emancipação que se fundamenta na cultura da cooperação, partilha e solidariedade, a fim de que se possa produzir riqueza, considerando os valores sociais e culturais de uma atividade econômica.

2.3 O Selo de Indicação Geográfica (IG)

Ao longo da história da humanidade visualizam-se mudanças significativas, marcadas pelo contexto socioeconômico de cada era. Atualmente, o mundo encontra-se em um contexto econômico de grande diversidade e de quase saturação, como se observa em alguns mercados, a inovação, com qualidade, torna-se um fator essencial da estratégia das empresas. Logo, em um mundo de relações econômicas globalizadas, as indicações geográficas destacam-se como inovadoras estratégias que possibilitam proteger características locais e regionais dos produtos, valorizando e atestando seus níveis de qualidade, os quais são frutos dos fatores naturais de uma área delimitada e de fatores devido à intervenção do homem (TONIETTO, 2003).

No decorrer da história da humanidade, o termo “indicação geográfica” foi sendo desenvolvido quando produtores, comerciantes e consumidores começaram a identificar que alguns produtos de determinados lugares apresentavam qualidades particulares, atribuíveis à sua procedência geográfica, e começaram a denominá-los com o nome geográfico que indicava sua origem.

De acordo com Gollo e Castro (2008):

Os produtos que apresentam uma qualidade única, explorando as características naturais, tais como geográficas (solo, vegetação), meteorológicas (mesoclima) e humanas (capacitação, zelo, capricho e conhecimento tácito aplicados no cultivo, tratamentos culturais), e que indicam de onde são provenientes, são àqueles que possuem um certificado de qualidade atestando sua origem e garantindo o controle rígido de sua qualidade, denominado de “indicação geográfica”, nas modalidades de “indicação de procedência” ou “denominação de origem”.

Além disso, as Indicações Geográficas apontam para a qualidade e a notoriedade como fatores distintivos dos produtos, agregando-lhes valor econômico e atribuindo-lhes reputação e identidade própria, o que os tornam mais valiosos. Assim, os produtos certificados passam a ter a expressão de diversidade e qualidade, passando a fazer parte do patrimônio cultural daquela nação.

Segundo o direito brasileiro, a Indicação Geográfica constitui um instituto jurídico que visa reconhecer e proteger o nome geográfico de país, região ou localidade, que identifique algum produto ou serviço típico. A Lei Federal de Propriedade Industrial, nº 9.279/96, estabelece critérios às Indicações Geográficas,

inovando a tradição de nosso direito, criando e distinguindo as indicações de procedência e as denominações de origem.

São dois registros diversos que devem ser solicitados ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI, com implicações e consequências jurídicas e econômicas diferentes.

De acordo com Brasil (1996):

A Indicação de Procedência traduz-se no “nome geográfico de país, cidade, região demarcada ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”.

E ainda segundo Brasil (1996):

A Denominação de Origem se dá quando o nome geográfico de país, cidade, região demarcada ou localidade de seu território, designa produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos “fatores naturais e humanos”.

Por isso, é importante afirmar que a Indicação Geográfica resulta na fidelização do cliente, que identificará, sob a etiqueta da Indicação de Procedência ou da Denominação de Origem, um produto de qualidade e com características locais, peculiares a um determinado lugar.

Segundo Gollo e Castro (2008), o produto com Indicação Geográfica ganha maior competitividade nos mercados interno e internacional, uma vez que o certificado projeta imagem associada às virtudes e à tipificação, promovendo uma garantia institucional da qualidade, reputação e identidade. Além disso, é uma forma de proteção ao consumidor, que vai comprar um produto original, com proteção de propriedade intelectual.

2.3.1 As Indicações Geográficas no Brasil

No Brasil, as Indicações Geográficas (IG) são consideradas marcas territoriais que reconhecem os direitos globais referentes aos sinais distintivos de uma localidade. Assim, tornam-se ferramentas coletivas de valorização de produtos

tradicionais vinculados a determinados territórios, atendendo a duas funções: agregar valor ao produto e proteger a região produtora (GURGEL, 2006).

Dentre os principais objetivos da Indicação Geográfica está o desenvolvimento econômico do território, baseando-se num aumento do volume de vendas dos produtos. Este aumento do volume de venda e consequentemente de agregação de valor, demanda por parte das pessoas envolvidas nesse processo o planejamento das ações de divulgação das qualidades do produto e do mapeamento das potencialidades de produção e distribuição. Uma das formas de divulgação é a sua relação com a promoção do turismo da região, de forma a vender a imagem da região onde o produto está sendo produzido.

Segundo Kakuta et al. (2006, p. 13)

As Indicações Geográficas são uma ferramenta coletiva de promoção comercial dos produtos. O sistema de IG's deve divulgar os artigos e sua herança histórico-cultural, considerada intransferível. Esta herança segue especificidades oriundas da boa definição da área de produção, da disciplina com que os produtores se responsabilizam pela garantia da qualidade da elaboração (autocontrole) e pelo nome e notoriedade que precisa ser firmemente protegido.

Os primeiros registros de Indicação Geográfica no Brasil foram outorgados em 2002, para os Vinhos Finos da região do Vale dos Vinhedos (RS) - certificação concedida para a Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (APROVALE) do Rio Grande do Sul. Até o presente momento, o Brasil possui 17 (dezessete) registros de Indicações Geográficas de Origem e 40 (quarenta) registros de Indicações Geográficas de Procedência aprovados pelo INPI para produtos nacionais e internacionais, conforme observamos no Quadro 2.

Quadro 2: Algumas IG's Brasileiras concedidas pelo INPI

NOME DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA	PRODUTO	REQUERENTE
Vale dos Vinhedos	Vinho tinto, branco e Espumante.	Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (APROVALE)
Região do Cerrado Mineiro	Café	Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado (CACCECER)
Pampa Gaúcho da Campanha Meridional	Carne bovina e seus derivados	Associação dos Produtores de Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional
Paraty	Aguardentes, tipo de cachaça e aguardente composta azulada.	Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty
Vale do Submédio São Francisco	Uvas de mesa e manga	Conselho da União das Associações e Cooperativas dos Produtores de Uvas de Mesa do Vale do Submédio São Francisco (UNIVALE)
Vale dos Sinos	Couro acabado	Associação das Indústrias de Cortumes do Rio Grande do Sul

Fonte: INPI (2015, adaptado).

Entretanto, muitos desafios necessitam ser resolvidos para aumentar a quantidade de IG's concedidas. O maior deles certamente é a desinformação do produtor rural. A escassez de informação e orientação, muitas vezes retarda ou impede o acesso do mesmo a uma plataforma que traria muitos benefícios à sua produção e ao desenvolvimento do seu negócio como um todo. Nesse ponto observa-se que o Pará tem pela frente o desafio de garantir o reconhecimento de um selo de IG.

2.3.2 Os benefícios da Indicação Geográfica

A Indicação Geográfica é um processo recente no Brasil, constituindo em um ato declaratório de identificação de um produto ou serviço em relação à região onde é produzido. Desta declaração é desencadeado um processo que pode levar um produto a obter notoriedade no mercado e agregar valor ao mesmo.

Por conseguinte, através do selo de Indicação de Procedência ou da Denominação de Origem, vantagens são proporcionadas à população e ao território onde estão inseridas. Visto que a função da IG é proteger o produtor da

concorrência desleal, da usurpação do nome do produto, garantindo ao consumidor a procedência e qualidade.

De acordo com Kakuta et al. (2006, p. 14), os reais benefícios do uso da Indicação Geográfica são:

- a) Proteção: ao patrimônio nacional e econômico das regiões, do manejo, dos produtos; aos produtores; aos consumidores; não permite que os outros produtores, não incluídos na zona de produção delimitada, utilizem a indicação; riqueza, da variedade e da imagem de seus produtos.
- b) Desenvolvimento rural: manutenção da população nas zonas rurais; geração de empregos; vitalidade das zonas rurais (crescimento do turismo); satisfação do produtor, orgulho da relação produto e produtor; contribuição para a preservação das particularidades e a personalidade dos artigos, que se constituem em um patrimônio de cada região.
- c) Benefícios baseados na promoção e facilidades de exportação: garantia de produtos de notoriedade, originais e de qualidade; afirmação da imagem autêntica de um artigo; reconhecimento internacional; facilidade de presença do produto no mercado; acesso ao mercado através de uma marca coletiva e de renome; identificação do produto pelo consumidor dentre outros artigos; estímulo à melhoria qualitativa dos produtos.
- d) Benefícios baseados no desenvolvimento econômico: aumento do valor agregado dos artigos; incremento do valor dos imóveis da região; estímulo aos investimentos na própria zona de produção; desperta o desenvolvimento de outros setores.

Segundo Barbosa (2002), para garantir os benefícios do uso da Indicação Geográfica, o Brasil teve de rever a legislação sobre propriedade intelectual e direito autoral, elaborando nova regulamentação sobre o assunto, daí surgindo a Lei da Propriedade Industrial, nº 9.279, de 14 de maio de 1996, em vigor desde 1997. Esta lei inovou ao prever que o INPI estabelecesse as condições de registro das indicações geográficas, previstas nos artigos 176 a 182 relacionados abaixo:

Art. 176 – Constitui indicações geográficas a indicação de procedência ou a denominação de origem.

Art. 177 – Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de atração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

Art. 178 – Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviços cujas qualidades ou característica devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

Art. 179 – A proteção estender-se-á à representação gráfica ou

figurativa da indicação geográfica, bem como à representação geográfica de país, cidade, região ou localidade de seu território cujo nome seja indicação geográfica.

Art. 180 – Quando o nome geográfico se houver tornado de uso comum, designando produto ou serviço, no será considerado indicação geográfica.

Art. 181 – O nome geográfico que não constitua indicação de procedência ou denominação de origem poderá servir de elemento característico de marca para produto ou serviço, desde que não induza falsa procedência.

Art. 182 – O uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local, exigindo-se, ainda, em relação às denominações de origem, o atendimento de requisitos de qualidade.

Parágrafo Único: O INPI estabelecerá as condições de registro das indicações geográficas. (BRASIL/INPI, 1996).

Com a promulgação desta lei, a legislação brasileira conferiu proteção legal às regiões produtivas brasileiras através do registro de indicações geográficas, o qual certifica a procedência de produtos e serviços permitindo que aqueles com comprovada qualidade e oriundos de determinadas regiões pudessem receber registro.

2.3.3 Indicações Geográficas: o Requerimento

Observando as Indicações Geográficas registradas atualmente no Brasil pelo INPI, temos distintas situações. Quanto ao requerente, sempre se trata de um agente coletivo, por exemplo, na forma de associação, cooperativa, consórcio ou sindicato. O registro de uma IG é feito junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), mediante um instrumento processual que solicita o reconhecimento.

De acordo com Brasil (2013, p. 02):

Podem requerer registro de Indicações Geográficas, na qualidade de substitutos processuais, as associações, os institutos e as pessoas jurídicas representativas da coletividade legitimada ao uso exclusivo do nome geográfico estabelecidas no respectivo território.

Em quase todos os casos de IG, o registro é solicitado por uma associação de produtores. São exemplos: associação dos produtores de vinho, carne, panelas de barro e café. Há casos em que o registro é requerido por uma associação de produtores e amigos de um produto. Exemplo: associação dos produtores e amigos

da cachaça. Quando a IG se refere a um produto, cuja área de abrangência é extensa, há duas situações: conselhos de associações de produtores; união das associações e cooperativas de produtores. Há casos em que a IG é requerida por uma associação de indústrias, em especial, quando se trata de um produto industrializado, como o exemplo do couro, produto resultante do processo de industrialização, no caso, de matadouros ou frigoríficos. É menos recorrente que o registro de IG tenha sido requerido por cooperativas de produção, consórcios ou sindicatos de produtores ou de indústrias.

E estando legalmente apto, conforme estabelecido na IN 25/2013, para solicitar um pedido de registro de Indicação Geográfica, é necessário apresentar a Guia de Recolhimento da União (GRU) paga para este serviço e preencher o formulário de solicitação de registro específico, em duas vias, com os dados do requerente, espécie de IG solicitada (Indicação de Procedência ou Denominação de Origem), nome geográfico que se quer proteger, delimitação da área e produto. Para acessar os formulários do INPI também são necessários os documentos listados a seguir em nosso (Quadro 3):

Quadro 3: Documentação Necessária para Requerer Pedido de Registro de IG's

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS
Instrumento comprobatório da legitimidade da entidade requerente;
Documentos referentes aos atos constitutivos da entidade requerente (ex.: estatuto social da Cooperativa);
Documento que identifique o representante legal da entidade requerente;
Procuração, se for o caso;
Regulamento de uso do nome geográfico;
Instrumento oficial que delimita a área geográfica;
Descrição do produto ou serviço;
Características do produto ou serviço;
Representação gráfica ou figurativa da Indicação Geográfica caso exista;
Comprovação de que os produtores ou prestadores de serviços estão estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo a atividade econômica no local que buscam proteger;
Existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores que tenham o direito ao uso exclusivo da Indicação Geográfica bem como ao produto ou prestação do serviço distinguido pela IG.
Fonte: INPI (2015, adaptado)

É importante destacar também que, no caso da Indicação de Procedência, é necessária, além dos documentos descritos, a apresentação de elementos que

comprovem ter o nome geográfico se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou prestação do serviço, e, no caso de Denominação de Origem, deverá ser apresentada elementos que comprovem que as qualidades e/ou características do produto ou serviço se devam, exclusiva ou essencialmente, ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos.

Portanto, tendo em vista a preferência das normas brasileiras, sobre o pedido de registro de Indicações Geográficas, para que o requerimento seja realizado por entidades coletivas de representação de produtores, nota-se que o INPI, por sua carência de estrutura e de pessoal, desenvolve um papel de análise processual, recebendo solicitações e emitindo as concessões de registro, quando cabíveis.

2.4 Bragança: A Pérola do Caeté

Para facilitar a compreensão desta pesquisa faz-se necessário conhecer este município, o abordando desde a sua formação enquanto cidade, até as atuais atribuições e significados do mesmo e seus elementos que o compõem e que o determinam culturalmente, geograficamente e socioeconomicamente, conhecendo assim a cidade de Bragança.

Antes mesmo de ser iniciado o processo de colonização, a região bragantina já tinha seus habitantes naturais, as tribos indígenas, especialmente os Tupinambá que viviam livres pelas áreas insulares e cabeceiras dos rios (PORTO-GONÇALVES (2001).

Conforme este autor, inicialmente a organização espacial predominante na região foi influenciada pelos cursos dos rios, definindo-se como um padrão dendrítico, no qual as populações indígenas eram alimentadas especialmente pelos recursos que colhiam nos rios. O tempo foi moldando seu espaço, mudando suas formas. O surgimento de novos meios técnicos e atividades econômicas ajudaram bastante nessas mudanças.

O desenvolvimento do espaço bragantino ocorreu diferenciadamente, em suas dimensões política, econômica, social e cultural. Deve-se observar que grande parte da ocupação e colonização da Amazônia deu-se a partir dos rios, havendo fortificações militares e ordens religiosas acompanhando esse desenvolvimento,

como foi o caso da cidade de Belém e outras, em muitos casos sob o peso da cruz e da espada (PORTO-GONÇALVES (2001).

A melhor forma de conhecer um município é se aprofundar na história que o cerca, a origem dele. A cidade de Bragança, banhada pelo rio Caeté especificadamente na margem esquerda, motivo pelo qual é conhecida como “Pérola do Caeté”, possui um ambiente rico em belezas e tradições históricas, que ultrapassam a linha do tempo e podem ser apreciadas até hoje na configuração visual que o município apresenta, assim observa-se na (Fotografia 1), uma imagem que representa a fachada de recepção.

Fotografia 1 – Orla da Cidade Bragança / PA



Fonte: <http://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=883026>

Está localizada na região norte do Brasil e umas das mais antigas cidades do Estado do Pará, com mais de quatro séculos de existência e história. Conforme Miranda (2009), sua formação sócia espacial teve três grandes momentos não lineares, resultantes de movimentos de continuidades e descontinuidades históricas, muitas vezes quando um período se mostra a antítese do anterior, havendo sérias rupturas espaço-temporais, mudando radicalmente as relações já estabelecidas.

Essa região foi explorada e colonizada inicialmente pelas capitânicas francesas através de informações obtidas por Charles des Vaux que tinha como objetivo o surgimento de uma França Equinocial, assim como diz:

Gerenciando a nova colônia ficou Charles des Vaux, um dos elementos mais hábeis de quantos trouxera consigo Riffault, que não mais voltou ao Brasil por ter morrido durante sua estada na França. Charles des Vaux, portador de um espírito ágil, bem orientado, conhecedor dos problemas da colônia e apreciado pelas tribos indígenas, foi à França angariar a soma necessária de auxílios moral e material para o florescimento de uma França Equinocial (OLIVEIRA, 2008, pag. 38).

Conforme Oliveira (2008) Charles Des Vaux utilizou todas as informações adquiridas e as repassou ao rei Henrique IV, que expressou o interesse e os motivos que o levava àquela região, já que a mesma se encontra próxima às Guianas. Com enfoque voltado para essa região, foi enviado pela Monarquia Francesa um representante da marinha francesa do período, com nome de Daniel de La Touche ou, como era conhecido, Barão de La Ravardière.

Em 1612, o conquistador francês Daniel de La Touche, senhor de La Ravardière, à frente de seus expedicionários, fundou São Luís no Maranhão, estabelecendo proveitosas alianças com as tribos indígenas da região, muitas oriundas da poderosa nação Tupinambá. Logo depois, Ravardière partia para a conquista francesa da Amazônia. Em 8 de julho de 1613, com uma escolta de quarenta soldados, partiu rumo ao vale dos rios amazônicos, estabelecendo amizade com os Tupinambás que povoavam densamente essa área, escoraçados das costas baiana e pernambucana (RODRIGUES, 2010)

Com base nas escrituras do Padre Yves d'Evreux, o Barão de La Ravardière passou a realizar algumas viagens pela Amazônia, incluindo Gurupy e Caeté (Bragança). Foi então que em 1613 que apareceram os franceses, os primeiros visitantes do atual município de Bragança. Na Fotografia 2, nota-se que a cidade tem seus limites geográficos cercados pelos rios, tendo ainda o acesso fluvial como uma das referências da cidade (OLIVEIRA, 2009).

Fotografia 2 – Bragança - Vista do Rio Caeté



Fonte: http://www.correiobragantino.com.br/arq_citytour/citytour.html

O processo de colonização trouxe para os habitantes dessa região, os indígenas, malefícios e até mesmo a extinção de parte de seu povo, alguns mortos pela guerra entre franceses e holandeses, outros por doenças europeias e, não diferente das histórias de colonização, também foram postos como mão de obra para a construção da colônia. Inicialmente não houveram investimentos nesse território. Foi então que Álvaro de Souza, filho de Gaspar de Souza, começou a erguer a vila de Souza do Caeté. (OLIVEIRA, 2008).

(...) Gaspar de Souza não investiu nestas terras, nem investiu ou povoou o território da capitania. Diante da proeminência na perda da capitania, doze anos depois, Álvaro de Souza, filho e sucessor de Gaspar, erigiu a vila de Souza do Caeté. Em seguida, após a criação da vila, ocorreu a fundação do aldeamento de São João Batista, pelos padres jesuítas que lideravam índios tupinambás. (RODRIGUES, 2010)

Até o surgimento do município bragantino existiam muitos contextos históricos importantes para a sua formação assim como, um período marcante e áureo para a história do Pará como um todo, onde em 1908, foi construída a Estrada de Ferro Bragança-Belém. No entanto, cinquenta e sete anos depois, a mesma foi extinta no ano de 1965, cujo acontecimento deu início à decadência da economia e do desenvolvimento regional do município. (RODRIGUES, 2010)

Este Mapa 1, traça o percurso da estrada de ferro construída em 1908, onde permitia o acesso do município de Belém a Bragança e vice-versa; demonstra

também as localidades e pontos que a mesma passava, com embarques e desembarques.

Mapa 1 – Estrada de Ferro Belém - Bragança



Fonte: <http://vfco.brazilia.jor.br/mapas-ferroviarios/1954-EF-de-Braganca.shtml>

A cidade em si possui seu estilo social pautado nas atividades agrícolas e relacionado ao rio que dita, de certa forma, o ritmo de vida dos seus habitantes. O famoso rio Caeté, tem seu nome baseado na língua tupi com significado, *caa + y + eté*, mato bom, verdadeiro.

2.4.1 Herança Cultural: Patrimônio e Cultura Popular

Cultura, tradição, gêneros artísticos, patrimônios culturais, artesanatos, são alguns dos elementos que podemos encontrar no município de Bragança. Rica e bastante conhecida pelos seus aspectos regionais, esta cidade traz consigo uma essência poética e cultural baseada na simplicidade e no tradicionalismo folclórico da mesma.

O nome Bragança já desperta uma curiosidade por assemelhar-se a uma cidade portuguesa, assim como a sua origem, também tem influências de Portugal, sua derivação vem de Bregança ou de benquerência (FERREIRA, 1992).

Alguns autores, como Siqueira (2008), interpretam atribuindo ao termo Bregança uma associação com uma expressão latina Brigantia que direciona a ideia de castelos ou fortalezas.

Trata-se de uma expressão comum em Portugal, inclusive com famílias de grande estima social e financeira do país. Há pesquisas em que os historiadores associam a famosa “Casa da Bragança”, que no período de 1640 era a dinastia

reinante da localidade. A associação se deu através do interesse político e financeiro sobre a região na época, devido a mesma ser uma espécie de passagem comercial (SIQUEIRA, 2008).

Sua localização básica consta que a mesma se encontra na região Amazônica, Norte do Brasil, estado do Pará, de modo específico na mesorregião do Leste paraense e na microrregião bragantina. Município possuidor de uma área territorial de 2.091, 930 Km² (BRASIL, 2014). “Limita-se ao Norte com o Oceano Atlântico; ao Sul com os municípios de Santa Luzia do Pará e Viseu; a Leste pelo município de Augusto Corrêa e a Oeste pelos municípios de Tracuateua e Capanema” (Mapa 2).

Mapa 2 – Localização do Município de Bragança no Estado do Pará



Fonte: imagem disponível em https://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Para_Municip_Braganca.svg

As influências portuguesas sobre a cidade são refletidas até hoje ao ser observada a sua arquitetura e suas tradições populares, a exemplo, destaca-se os grandes casarões que ainda existem no município, com azulejos revestindo nas paredes, que foram importados no período de construção e colonização.

Se for estabelecida uma relação, nota-se uma grande semelhança com a Belle époque, em outras palavras “bela época”, explicada por DAOU (2004, p. 07) como:

A bela época é a expressão da euforia do triunfo da sociedade burguesa no momento em que se notabilizavam as conquistas materiais e tecnológicas, se ampliaram as redes de comercialização e foram incorporadas a dinâmica da economia internacional vastas áreas do globo antes isoladas.

Um patrimônio histórico que comprova essa analogia é o característico Coreto Pavilhão Senador Antônio Lemos (Fotografia 3), que apresenta características de uma arquitetura expressiva clássica, desse período da Belle époque amazônica, traços europeus em seu design, e refinados como observa-se nos patrimônios de países como França, Portugal e entre outros do continente europeu.

Fotografia 3 – Coreto Pavilhão Senador Antônio Lemos – Bragança



Fonte: <http://www.citybrazil.com.br/pa/usuario.php?cadastro=428&acao&inicio>

As influências portuguesas vão além da arquitetura, estão presentes também nas tradições folclóricas populares, como grande exemplo temos os festejos ao São Benedito, padroeiro da cidade, que tem como principal atração a marujada com características portuguesas desde a vestimenta, aos movimentos dançantes do ritmo.

A Marujada de Bragança é uma manifestação religiosa e cultural realizada por dança e música, que possui características próprias diferentes do outro tipo de Marujada, que ocorre em vários estados do Brasil, que trata de um auto encenado com referência a episódios da vida marítima portuguesa, remanescente do período das grandes navegações (SILVA, et al. 2010, p. 2).

A marujada, conhecida em algumas regiões como fandango, surgiu nas comemorações realizadas pelas capitanias marítimas após o ato de colonização e expansão dos seus territórios, e foi por meio dos portugueses que esse festejo chegou ao Brasil e sofreu algumas modificações de acordo com a cultura local.

Os marujos e marujas se preparam ao longo dos anos para se apresentarem na festividade de São Benedito, padroeiro da cidade e considerado o “Santo Preto”. Sua história de vida e herança religiosa transcende ao longo dos tempos permanecendo viva a verdade e essência desse movimento cultural e folclórico.

A associação entre os movimentos, religioso e cultural, está baseada na história da cidade, onde os escravos pediram aos seus superiores que pudessem ser feita uma irmandade de adoração a São Benedito, que se vinculava com os escravos pela sua história de vida, filho de escravos, cozinheiro, humildade e obediência. Em resposta ao ato dos seus chefes, os escravos passaram a festejar a benfeitoria batendo de porta em porta para agradecer o ato de bondade. O que se sabe é que esta fusão entre religião e profano está associada desde a sua origem assim como afirma Correa e Alencar (2014, p. 5)

Essa organização polarizada (religiosa e profana) gerou uma série de conflitos entre essa Irmandade que tem sua origem nas antigas Irmandades constituídas no Brasil colonial e que tinham um duplo objetivo: por um lado foram criadas como espaços de devoção para catequizar os/as negros/as e mantê-los sob controle; e por outro lado, se configuravam como espaços de resistência e preservação cultural por parte dos/as negros/as.

O Município ainda vive muito suas influências históricas, culturais e tradicionalistas. Além do seu folclore, a cidade traz consigo uma forte campanha no que se remete a uma das iguarias mais típicas da região norte, que é a farinha de mandioca, ou como famosamente é conhecida, a farinha bragantina, que espalha sua fama e seu sabor pelo país afora.

2.4.2 Mandioca: A Raiz que Alimenta

A mandioca é uma raiz típica da região norte e nordeste do Brasil, utilizada como um alimento. Adota o nome científico de *Manihot esculenta* Crantz, da família *Euphorbiaceae*, tipicamente encontrada na América do Sul, sendo o Brasil o segundo maior produtor. Esta raiz possui outras nomenclaturas que dependem das regiões que a mesma é produzida e utilizada. No entanto, a mandioca possui atributos folclóricos específicos assim como lendas que contam a sua “origem”, sendo estas baseadas nas tradições culturais dos povos indígenas. (SILVA, 2008)

Alguns pesquisadores, ao adentrarem nas características socioeconômicas dos locais, onde a mesma possui grande escala de produção, notam que há certa relação com os países que estão nos parâmetros de desenvolvimento, assim como afirma Bezerra (2009, p. 72), que essa raiz acompanha a espécie humana no auxílio da reprodução e da manutenção da mesma e tem como característica ser presente em regiões menos desenvolvidas do planeta.

Um aspecto relevante em relação à mandioca é sua capacidade de rendimento e multiutilidades alimentar. A mesma pode ser consumida de várias maneiras e formas: cozida, frita, como ingrediente complementar, pode ser extraído o caldo – o tucupi e, por fim a farinha. O solo das regiões tropicais são os mais próprios para a produção da mandioca, onde a mesma se adapta com facilidade ao tipo de clima e solo desses territórios, não esquecendo, do modo de cultivo e os tratamentos aplicados na produção (SILVA, 2008).

A produção da mandioca não está relacionada somente à prática da comercialização e agricultura como fonte de renda industrial, pode-se encontrar pequenos produtores rurais a utilizando como fonte econômica familiar e para o cultivo próprio, sendo base da sustentação alimentar de famílias com baixa renda ou hábitos de vida precários e/ou tradicionais. Essa sua característica específica foi observada desde o processo de colonização do Brasil, onde foi atribuída uma validade importante para o determinado alimento.

“A rusticidade, a simplicidade de cultivo e as inúmeras formas de aproveitamento na culinária, em conjunto, tornaram-na imediatamente o principal elemento de subsistência dos recém-chegados” (ALBUQUERQUE, 1967, p.21).

Como observado, o consumo da mandioca e o entendimento dela como alimento ultrapassa a linha de anos, chegando a ser até confirmado no período de

colonização do Brasil. Afinal, se buscarmos a historicidade da utilização da mesma, está presa aos primeiros povos encontrados no país, os indígenas, estes já utilizavam da raiz para consumo alimentar próprio, sendo produzido nos territórios a qual habitavam e coletados pelos mesmos.

No entanto a base histórica da mandioca explica que esta foi trazida no período do ciclo da borracha, pois antes era muito comum na região do Nordeste, expandindo assim a cultura e o cultivo na região amazônica, inicialmente visto como forma de subsistência.

A região amazônica não colocou a mandioca em evidência somente pelo tipo de solo ou clima, mas também por conta do seu desenvolvimento gustativo, da maneira com que ela foi apreciada e trabalhada nas localidades como forma de consumo para subsistência alimentar e cultural das populações residentes no complexo amazônico.

Esta tradicional farinha apresenta uma força enorme na região norte do Brasil, mais especificamente, no estado do Pará, tornando-se um ingrediente indispensável na mesa, combinando com outros alimentos típicos da região. Dentre os municípios paraense, Bragança é o que apresenta a maior tradição no consumo desta iguaria, possuindo a mais famosa farinha do Estado do Pará, a renomada Farinha Bragantina.

No Brasil, a farinha é muito consumida e é reconhecida como uma das principais fontes de renda nas regiões Norte e Nordeste, tendo importância para muito além da economia, pois é a farinha de mandioca é rica em carboidratos e fibras, e, sendo integral, contém ainda: proteína, cálcio, sódio e potássio. A farinha de mandioca ainda produz tapioca, polvilho e comidas típicas como o tacacá e o tucupi, muito comercializados na Amazônia. Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), o Brasil está entre os maiores produtores mundiais de mandioca, com produção anual que ultrapassa 23 milhões de toneladas de raízes (OLIVEIRA, 2012).

2.4.3 Notoriedade e produção da farinha de Bragança

Um dos coprodutos da mandioca é a farinha, que tradicionalmente pode ser encontrada na mesa de alguns brasileiros, da mais diversa forma, sendo geralmente como componente de complementação alimentar ou ingrediente de alguma receita. Essa forma pitoresca de consumir a mandioca pode ser entendida e interpretada como consumo direto na culinária, referente à “mesa” dos seus consumidores e o processamento industrial que é a farinha tradicionalmente produzida (CEREDA, 2001, p. 13)

Falando de farinha, pode-se encontrar dois tipos, a farinha d’água e a seca, ambas para consumo alimentar, apresentando colorações variáveis: branca e com apresentação amarelada. Basicamente sua diferença encontra-se inicialmente relacionada à região onde a mesma é processada, se for de origem nordestina tem seu processo de fermentação típico através da ralagem. Em contrapartida, a farinha d’água, com referências à cultura amazônica e influências de seus antepassados indígenas, se diferencia no processo de fermentação por meio da lavagem da mandioca. No município de Bragança, a tradicional e famosa farinha é a do tipo d’água, como foi dito, bem característica do norte do país, pois passa por esse processo de lavagem no momento da fermentação, que se associa também com os fatores ambientais da região amazônica, no caso solo e clima, que permitem realizar essa ação. (COSTA, 2012).

Por se tratar de um hábito alimentar constituído por influências regionais, culturais e tradicionais de uma determinada localidade, questiona-se como é realizada a produção, o processamento, o armazenamento e em geral como acontece para esta farinha chegar até as mesas dos seus consumidores. Lembrando que sua fonte primária é a mandioca, raiz que ainda é produzida por agricultores de maneira artesanal, dando ênfase para a região bragantina que é referência na produção deste componente alimentar típico e regional. No entanto, todo esse processo deve ser realizado com todos os cuidados e normas referentes a produtos alimentícios (COSTA, 2012)

Conforme este autor, pode-se encontrar formas operacionais e mecanizadas da produção de farinha, com a utilização de máquinas que facilitam e agilizam a produtividade, levando em consideração que a mão de obra traz consigo um conhecimento baseado em suas relações sociais, históricas e culturais justamente

herdada de seus antepassados. No entanto, compreende-se que a farinha perpassa por doze etapas sendo estas:

A produção da farinha de mandioca compreende doze etapas: a preparação do solo, o plantio, a colheita, a raspagem, a lavagem das raízes, a ralação, a lavagem da massa, a prensagem, a peneiração da massa (sessar a massa), a torração, a peneiração da farinha (sessar a farinha) e o acondicionamento (COSTA, 2012. p. 18).

Para ser garantido um produto final de qualidade nota-se que é importante iniciar o processo desde o plantio e os cuidados necessários nele, para que possa adquirir uma raiz adequada para a produção, comercialização e o consumo, observando com cautela todas as variáveis necessárias durante as etapas.

Esse processo demanda do produtor um cuidado específico, localidade, clima, condições adequadas para produção, que estão relacionadas com a higienização, esta última, estando intimamente ligada aos equipamentos; com a mão de obra, que se faz necessário uma normatização e padronização de normas e regras para tal ação. Logo se afirma que, para ser produzida uma farinha de mandioca adequada, é necessário estabelecer os cuidados da colheita até o processo de embalagem do produto para ser comercializado. (DAMASCENO, 2005 e ARAÚJO, 2000)

2.5 A Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés (COOMAC)

Segundo Oliveira (2015) a formação da COOMAC resultou de diversos fatos que iniciaram na Campanha da Fraternidade desenvolvida pela Igreja Católica em Bragança no ano de 2007, cujo tema foi “Amazônia e Fraternidade”. Naquele ano o coordenador da Cáritas Diocesana de Bragança, Padre João Nelson Magalhães desenvolveu um projeto social que visou a preservação das matas ciliares que estavam sendo devastadas, especialmente pela construção de casas e ainda pela produção de carvão, extração de lenha e palmito.

Nessa direção, a Cáritas Diocesana estabeleceu uma parceria com a DED – Serviço Alemão de Cooperação Técnica e Social, instituição que busca apoiar entidades que desenvolvem políticas públicas que visam a melhoria de vida do homem do campo a partir de iniciativas sustentáveis, que possam ter retorno econômico viável, ao mesmo tempo em que se promove a justiça social. Essa

parceria fez com que no dia 5 de março de 2010, fosse criada a COOMAC.

Conforme Santos (2014), a partir disso foi desenvolvido um projeto que se baseava em pelo menos três objetivos: 1) preservação do meio ambiente; 2) geração de renda para agricultores familiares e 3) integração social.

Conforme Oliveira (2015), o foco de atuação da COOMAC, segundo sua cartilha, assim a expõe:

A COOMAC reúne agricultores e extrativistas da região do Caeté e tem como objetivo melhorar a agricultura familiar e o extrativismo sustentável de oleaginosas. Gerando assim novas fontes de renda, a COOMAC contribui para o melhoramento das condições de vida e fortalece as estruturas sociais sem prejudicar o meio-ambiente.

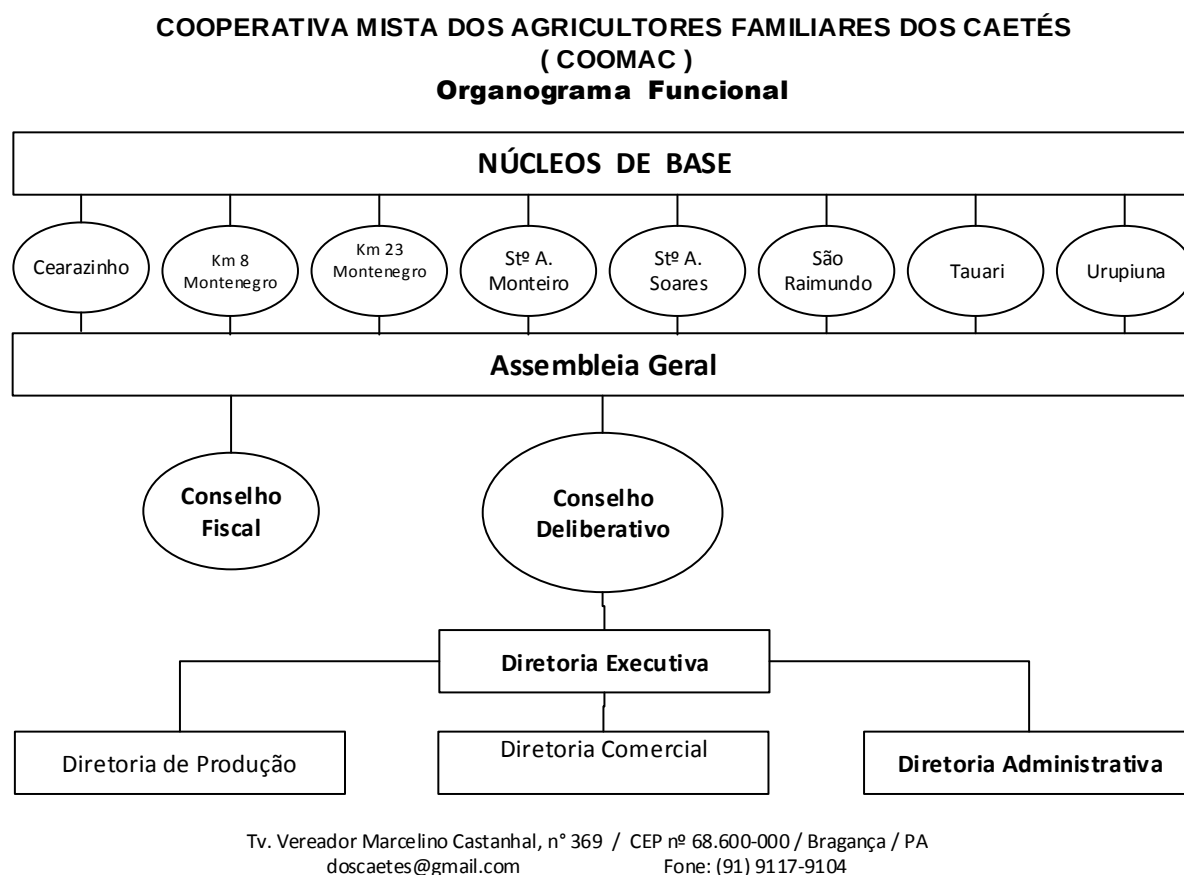
Conforme consta dos folhetos veiculados pela COOMAC (Anexo 06, 07 e 08), tem-se extraído a sua finalidade:

A cooperativa busca a valorização da produção familiar e sua sócia biodiversidade, orientando no sistema agroecológico, beneficiando e comercializando os produtos de maneira solidária e sustentável

Consta, de acordo com a ata de fundação da COOMAC, sua constituição no dia 5 de março de 2010, partindo de um projeto que, segundo Santos (2014), pautava-se na concretização de três objetivos: a preservação do meio ambiente, a geração de renda para agricultores familiares e a integração social. Procurando pôr em prática sua filosofia de trabalho, a COOMAC busca resgatar o perfil de cooperativa solidária, democrática e participativa. Para garantir o seu funcionamento, a gestão está dividida em três órgãos suplementares, sendo um composto por representantes das comunidades e incumbido das deliberações políticas (Conselho Deliberativo); o segundo composto por técnicos capacitados incumbidos somente a realizarem as deliberações do primeiro staff (Diretoria Executiva); e um Conselho Fiscal.

Os sócios por sua vez são organizados em Núcleos de base, para poder direcionar ativamente o trabalho do Conselho Deliberativo (Quadro 04). Desta maneira busca garantir a participação dos sócios no processo de decisão.

Quadro 4 – Organograma Funcional COOMAC



Fonte: adaptado pelo Autor (2017)

Atualmente a cooperativa conta em Quadro Social com um contingente de 120 produtores associados que beneficiam inúmeros produtos derivados das espécies oleaginosas, tais como: a andiroba, o buriti, a ucúuba, o murumuru. Dos óleos e manteigas extraídos ela produz em sua fábrica suas linhas de cosméticos que são vendidos a nível regional. E com as mudas que a COOMAC cria em seus viveiros, ela refloresta áreas degradadas, recuperando assim as florestas ciliares e os solos assoreados.

Quando das inúmeras visitas deste pesquisador à sede da COOMAC, percebeu-se relativa organização na operacionalização do processo produtivo, contudo muito baixo o nível de controles internos financeiros para fazer uma segura tomada de decisão a nível gerencial e estratégico da cooperativa.

Quanto aos treinamentos propostos por este pesquisador durante o desenvolvimento desta pesquisa-ação, tiveram o seu público alvo (30 produtores

rurais associados à COOMAC) escolhidos, diretamente, pela própria diretoria da cooperativa, relação esta, que este pesquisados preferiu não oferecer ingerências técnicas de nenhuma natureza, promovendo liberalidade na decisão dos critérios adversos escolhidos por aqueles membros.

2.5.1 Estado atual do Projeto de IG para a Farinha de Bragança

Oliveira (2015) fez um estudo sobre um projeto de indicação geográfica da farinha de Bragança, que atualmente vem sendo construído. Esse item é necessário antes de se estabelecer o estudo feito com produtores, pois a autora aponta algumas lacunas que devem ser consideradas

A mesma afirma que ainda existe uma associação da plantação de mandioca com cenários de pobreza e de culturas de subsistência, e esse tipo de mentalidade pode ser um fator desagregador do produto, até mesmo entre os próprios produtores, que não enxergam ainda a potencialidade de seu produto quando bem trabalhado, apesar de haver na região bragantina, em seu processo histórico de formação, uma forte cultura da farinha que culminou no que hoje existe.

Atualmente, a Indicação Geográfica da farinha de Bragança é foco de debates envolvendo órgãos estaduais e municipais de Bragança, além de organizações de produtores. Esta ação influenciou na formação de um Grupo de Trabalho dedicado a esse assunto, além da iniciativa feita pela COOMAC, que desenvolve o pedido de reconhecimento do selo IG junto ao INPI, e que hoje se aperfeiçoa, com a adesão de outras instituições como o Centro de Estudos Superiores do Pará (CESUPA), Instituto Federal do Pará (IFPA) e Universidade Federal do Pará (UFPA), além da participação gerencial do Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE).

O envolvimento de diversos órgãos públicos que buscam ajudar a cooperativa e seu grupo de trabalho, procurando conduzir o processo de requerimento junto ao INPI, e que será a gestora da Indicação Geográfica, caso seja deferido o registro, apenas favorece o processo de produção da farinha, que pode obter uma qualidade ainda não demonstrada, apesar das vantagens e elogios até agora feitos por sua produção artesanal.

A pergunta: de que forma a Indicação Geográfica pode contribuir para a proteção da farinha de mandioca de Bragança, enquanto um conhecimento

tradicional? Pode ser relacionada a dois casos, segundo Oliveira (2015): 1) a Indicação Geográfica para uma região que se tornou famosa pela produção, extração ou exportação de determinado produto, e 2) a Indicação Geográfica para uma região que atingiu sua reputação considerando a forte ligação da produção do produto com a história e o saber de seu povo.

Oliveira (2015) afirma que neste último caso, existem valores que devem ser protegidos e estão além da questão econômica observada nos mecanismos de propriedade intelectual, e que a proteção de um produto tradicional, que traz consigo muito da história de seu povo, não necessariamente deve ser mantido intacto o modo de fazer, mas que pode ser um processo no qual a Indicação Geográfica e o produto em si possam ser considerados o resultado de um percurso desenvolvido.

Mas para que isso de fato ocorra é necessário haver um desenvolvimento territorial que seja capaz de receber um projeto de Indicação Geográfica, de modo que seja possível vislumbrar afora o produto, sendo visível não somente a realidade e o contexto da região produtora, como também a qualidade do produto para que a Indicação Geográfica possa proporcionar não somente benefícios econômicos, mas ao mesmo tempo ajudar “na preservação da cultura local, do conhecimento tradicional aplicado ao produto e do meio ambiente, bem como retornos que ajudem a melhorar a infraestrutura de produção, de distribuição, de consumo, e da área urbana e rural” (OLIVEIRA, 2015, p. 162). Todas essas questões não deixam de ser uma preocupação de alguns atores envolvidos nesse processo em Bragança, os quais sabem que o foco do projeto deve estar voltado para toda a cadeia produtiva da farinha de mandioca e não somente para se obter o registro da Indicação Geográfica, a fim de que a produção da farinha esteja em excelentes condições e de acordo com o processo produtivo que são: boa organização, maior higienização, boa distribuição, e propaganda adequada sobre o uso do selo de Indicação Geográfica.

Entre outros aspectos deve-se considerar: um maior envolvimento de produtores no processo de reflexão sobre a Indicação Geográfica para que essa não se torne uma ferramenta de profunda exclusão. Uma inserção qualificada de colaboradores variados que contribuam com pontos de vista distintos para os debates de modo que a Indicação Geográfica possa ser capaz de proteger um produto tradicional, que agregue elementos do contexto local. Boa ampliação da articulação de base, inclusive produtores de outros municípios próximos

(Traquateua, Augusto Correa e Vizeu), sendo importante a ampla divulgação de informação sobre o projeto de Indicação Geográfica e seus possíveis benefícios à população do município e arredores, na condição de consumidores do produto. Deve-se ainda haver uma preocupação com o equilíbrio entre a inserção de novas tecnologias e a preservação do fazer do produto, a fim de que, mesmo havendo uma necessidade de melhoramento industrial, sua identidade territorial seja mantida. Deve-se ainda haver uma preocupação com a formação de uma estrutura de controle capaz de fiscalizar a produção, de modo a ser garantida as regras do regulamento de uso (OLIVEIRA, 2015).

De acordo com o Grupo de Trabalho responsável pelo processo de obtenção do selo IG da farinha de Bragança, a operacionalização do pedido de registro junto ao INPI perpassa pelas seguintes etapas:

Etapa 1 - Organização dos produtores de farinha de Bragança localizados na região a ser abrangida pelo selo, estando preferencialmente agregados em uma associação, sendo escolhida a COOMAC para fazer o pedido junto ao INPI. A documentação da cooperativa deverá ser utilizada para comprovar a legalidade (existência) jurídica da mesma e a sua legitimidade para ser o requerente do selo. Trata-se do estatuto social e demais documentos da cooperativa, e ainda a cooperativa deve declarar do direito sobre a indicação geográfica e sua essencial legitimidade para requerer a IG para que o pedido produza seus efeitos de direito.

Etapa 2 - Para o caso de registro do selo de indicação geográfica de procedência da farinha de Bragança faz-se necessário que seja realizado levantamento histórico-cultural, como comprovação da notoriedade e relevância do produto para o município de Bragança. Este levantamento demonstra o interesse do selo e servirá para comprovar o interesse na IG, demonstrando a razão da necessidade do selo para a região e a consequente relevância para a mesma. Nesta etapa a CESUPA/SEBRAE elaboraram os relatórios técnicos apresentados nos Anexos: 01, 02 e 03 que corroboraram de sobremaneira com as bases metodológicas desta presente pesquisa.

Etapa 3 - Representação Gráfica do selo de IG da farinha de Bragança: será o sinal gráfico (logomarca) que representará aquele selo da IG; um elemento visual para

valorizar o produto que será reconhecido pelo consumidor, constituindo um diferencial para o mercado, e conseqüentemente, trará reconhecimento aos seus produtores. Na documentação técnica apresentada pelo CESUPA/SEBRAE consta algumas sugestões para a logomarca do selo de IG da farinha de Bragança; contudo, até o fechamento do presente trabalho ainda não fora deliberado a aprovação de nenhuma das versões até então apresentadas.

Etapa 4 - Delimitação geográfica da IG: é a demonstração e explicação da delimitação geográfica pretendida. Esta pode ser feita através de documentação histórica que deve explicar o porquê da área escolhida para a IG; e também é necessária para restringir o uso da IG aos produtores da região, assim é possível manter os padrões locais e, principalmente, impedir que o nome da região no produto seja utilizado indevidamente. Esta etapa fora definida em reunião com os representantes municipais de Bragança, Augusto Correa, Traquateua e Vizeu, que solidários e uníssonos, deliberaram pela simbiose entre seus Municípios para operarem com o selo de IG para a farinha de Bragança.

2.5.2 Atualmente o processo de IG da farinha de Bragança falta passar pelas seguintes etapas:

Etapa 5 - Criação do Regulamento de Uso. É o documento mais importante, pois nele contém as regras e especificações de produção, matéria prima, além de direcionamentos para o conselho regular e penalidades para quem utilizar a indicação geográfica de forma indevida. É valido ressaltar que este será o documento guia para a produção da farinha conforme declarado pela indicação geográfica. Este regulamento deverá ser baseado, basicamente, com a seguinte estrutura:

1. Capítulo I: Produção:
 1. Delimitação da área de produção (região bragantina).
 2. Cultivares (tipos de mandioca que podem ser utilizados).
 3. Sistema de produção (técnicas de plantio e reutilização de subprodutos).
 4. Áreas de produção autorizadas.
2. Capítulo II: Elaboração.
 1. Observar quantos tipos de farinha vão entrar no regulamento (quais tipos vão ser considerados para IG).
 2. Padrão de identidade e qualidade físico-químico dos produtos (divisão em inciso) –

Matéria-prima: regra quanto ao porte e a plantação, etc. 3. Equipamentos; regras de cada etapa do processo produtivo. Ex.: tempo que a farinha fica de molho no tanque; tempo no forno; material utilizado; em quanto tempo o material deve ser trocado; madeira utilizada. 4. Padrão de higiene da área de produção (cercamento da casa de farinha; vestimenta; etc.).

3. Capítulo III: Rotulagem. 1. Normas que devem ser seguidas para a rotulagem da farinha. 2. Instrução Normativa MAPA 52/2011.
4. Capítulo IV. Conselho Regulador. 1. Atribuições do conselho (criar regulamento interno e promover fiscalização); seguir o modelo do regulamento da cachaça de Paraty.
5. Capítulo V: Dos direitos e obrigações. 1. Modelo do regulamento da cachaça de Paraty.
6. Capítulo VI: Infrações, penalidades. 1. Comercialização de produtos fora do padrão (não concessão do selo pela associação). 2. Penalidades (advertência por escrito, multa, retirada temporária e definitiva).

Etapa 6 – Criação de uma estrutura de controle sobre os produtores, assim como sobre o produto, que poderá ser denominada de Conselho Regulador.

Etapa 7 – Encaminhamento do processo de solicitação de reconhecimento do selo para internalização junto ao INPI.

O grande marco que definiu as ações/etapas necessárias à conclusão do processo de requerimento do selo IG para a farinha de Bragança ocorreu no dia 15 de março de 2017, quando foi assinado o Acordo de Resultados (**Anexo 05**) durante o Seminário de Indicação Geográfica. O compromisso fora formalmente assinado pelos Órgão/Entidades/Agentes envolvidos no processo de deferimento do Selo de Indicação Geográfica no qual figura instituições de relevância, tais como: SEBRAE/PA, COOMAC, EMATER, ADEPARA, MAPA, PM DE BRAGANCA, CASA DO EMPREENDEDOR DE BRAGANCA. UFPA, IFPA, SENAI e AI-Invest 5.0, participantes também do Projeto Crescer no Campo - Mandiocultura na Região de Braganca. Estas entidades se comprometeram perante a sociedade bragantina a alcançar os seguintes resultados:

Resultados finalísticos, de acordo com o Acordo de Resultados:

1 Produtividade - Aumentar a produtividade de produtos de mandioca (farinha, goma, tucupi em 15% até dezembro de 2017 e 20% até dezembro de 2018, tendo, como base o ano de 2016).

2. Faturamento - Aumentar o faturamento bruto com vendas de produtos da mandioca em 18% até dezembro de 2017 e 24% até dezembro de 2018, tendo como base o ano de 2016

3. Identidade Geográfica do produto Farinha – Depósito junto ao INPI, até junho de 2018.

As entidades parceiras, suas unidades e representantes signatários deste Acordo assumiram o compromisso de apoiar as ações e demais iniciativas necessárias à obtenção dos resultados previstos no projeto e de prover os meios para a sua execução. Nesse caso, os compromissos relacionados à execução das ações são:

- efetivar as ações em tempo hábil e na forma adequada, responsabilizando-se pelos resultados, qualidade e prazos de execução.
- fornecer as informações físico-financeiras em tempo hábil e na qualidade e especificações requeridas, para o monitoramento das ações.
- prover os recursos humanos e físicos, segundo especificações, e cronogramas estabelecidos (ACORDO DE RESULTADLOS, 2017).

Os compromissos relacionados à viabilização financeira compreendem a prover recursos orçamentários e financeiros. Os compromissos relacionados ao apoio técnico e metodológico compreendem:

- proporcionar orientações técnicas e metodológicas ao Gestor do Projeto;
- disponibilizar produtos e serviços desenvolvidos ou em desenvolvimento em suas áreas de competência, segundo as especificações do projeto. (ACORDO DE RESULTADLOS, 2017).

Os parceiros concordaram com a organização para gerenciamento definida no projeto e confirmaram a designação das pessoas responsáveis pelo seu gerenciamento, execução de ações e articulação com terceiros. Essas pessoas designadas atuarão de modo consistente com as orientações técnicas e metodológicas das suas respectivas entidades ou unidades organizacionais.

A fim de apoiar o gerenciamento do projeto, o Sebrae designou um coordenador nacional e um estadual, que coordenarão a participação do Sebrae Nacional e Sebrae/PA no projeto e serão o elo exclusivo entre as suas unidades organizacionais e as instituições participantes do projeto.

O Gestor do projeto passou a ser responsável pela implantação do mesmo, Integração das ações, negociação com parceiros e obtenção dos resultados. No entanto, a liberação de recursos orçamentários do Sebrae está condicionada ao parecer do coordenador nacional e do coordenador estadual do projeto, de acordo com a origem nacional ou estadual dos recursos.

Em anexo a essa pesquisa consta o Acordo de Resultados melhor detalhado, bem como a assinatura de todas as instituições e associações participantes do Acordo durante o Seminário de Indicação Geográfica da Farinha de Bragança, realizado em Bragança, no dia 15 de março de 2017, cujo tema será aprofundado no próximo capítulo.

3. SEMINÁRIO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA EM BRAGANÇA

Como ponto de enorme relevância no decorrer da pesquisa, tem-se que no dia 15 de março de 2017, foi realizado o Seminário de Indicação Geográfica no Município de Bragança (auditório da Câmara de Dirigentes Lojistas), tendo a participação de representantes da Prefeitura Municipal de Bragança, Casa do Empreendedor de Bragança, ADEPARÁ, EMATER, SENAI, MAPA, CREDI CIDADÃO, BANCO DA AMAZÔNIA S/A, UFPA, IFPA. O seminário foi organizado pelo SEBRAE/PA e COOMAC.

Este capítulo, **excepcionalmente**, relata as temáticas discutidas pelos representantes dos órgãos que fazem parte do Grupo de Trabalho responsável pelo processo de obtenção do Selo IG da farinha de Bragança, cujo depósito ficou previsto para ser internalizado até junho de 2018.junto ao INPI - Instituto Nacional de Propriedade Intelectual, que subsidio a estrutura apresentada na Cartilha de IG para a COOMAC, resultado da pesquisa.

No seminário foi celebrado um Acordo de Resultados, assinado entre os agentes participantes, visando incrementar a cadeia produtiva da mandiocultura no município de Bragança com o alcance dos patamares a seguir expressos (Anexo 5), onde constam alguns resultados a ser alcançados. Entre os quais:

Elevação da Produtividade - Aumentar a produtividade de produtos da mandioca (farinha, goma e tucupi) em 15% até dezembro de 2017 e 20% até dezembro de 2018, tendo por base o ano de 2016;

Aumento no Faturamento do Setor - Aumentar o faturamento bruto com a venda dos produtos da mandioca em 18% até dezembro de 2017 e 24% até dezembro de 2018, tendo por base também o ano de 2016;

Internalização do processo de Indicação Geográfica da farinha de Bragança - conclusão e depósito junto ao INPI, até junho de 2018, do processo de pedido de reconhecimento do selo para a farinha de Bragança.

No corpo do Acordo de Resultados ficou claro, entre os agentes, o compromisso de apoiar as ações e demais iniciativas necessárias à obtenção dos resultados previsto no Projeto de IG da farinha de Bragança, sendo a execução das ações pairando sob três vertentes operacionais:

a) Efetividade das Ações:

Executar as ações, em tempo hábil e de forma adequada, responsabilizando-se pelos resultados, qualidade e prazos conforme cronograma de execução;

Fornecer as informações físico-financeiras, em tempo hábil, na qualidade e especificações requeridas, para o monitoramento das ações;

Prover os recursos humanos e físicos, segundo especificações e cronogramas estabelecidos.

b) Viabilidade Financeira:

Prover com dotação orçamentária os recursos financeiros em volumes necessários às execuções das ações a serem desenvolvidas

c) Apoio Técnico-Metodológico

Proporcionar orientações técnicas e metodológicas às ações do Gestor do projeto;

Disponibilizar produtos e serviços desenvolvidos ou em desenvolvimento em suas áreas de competência, segundo as especificações do projeto.

Naquela ocasião os parceiros/agentes concordaram com a organização para gerenciamento definida no projeto e confirmaram a designação das pessoas responsáveis pelo seu gerenciamento, execução das ações e articulação com os demais parceiros. Ficando entendido que os atores designados atuarão de forma consistentes com as orientações técnicas e metodológicas das suas respectivas entidades ou unidades organizacionais.

A ideia de organizar esse Acordo de Resultados entre os parceiros, momentos que nos encontramos e que encerramos este trabalho de pesquisa, tendo diversas instituições juntas com o mesmo objetivo comum, unindo esforços para o desenvolvimento da mandiocultura, apresenta-se como um resultado fantástico para a união dos produtores, a capacidade de receber orientações; além disso, precisarão investir em sua propriedade, no seu empreendimento para poder gerar resultados, recursos intelectual, tempo para que possam captar conhecimento para poder trabalhar o regulamento de uso do selo de IG, e ter que se organizar para tomar decisões. Para tanto, é necessário que os produtores invistam tempo para acompanharem a evolução do processo.

3.1 A temática do Seminário de IG ¹

Entre as diversas peculiaridades que merecem destaque como diferencial no potencial gastronômico do Estado do Pará, destacam-se três principais produtos: a farinha de mandioca, o queijo do Marajó e as polpas de frutas. As discussões do seminário versaram sobre as formas de proteger essa cultura e esses insumos da gastronomia paraense através da aplicação da IG.

Ficou claro a necessidade de criação de uma identidade de um produto que refletisse Bragança, e sua relação histórica com o modo de produção de sua farinha, e ainda as diversas possibilidades da cozinha paraense, nacional e internacional, usar os insumos e iguarias de Bragança, quando da obtenção da certificação geográfica, destacando o valor cultural desse fazer gastronômico que vem do conhecimento tradicional, cultivado pelos antepassados bragantinos.

Não é admissível que outros produtores de outras regiões produzam a farinha de Bragança, fora de Bragança. Devemos unir esforços para fomentar cada vez mais a cultura, e os nossos insumos paraenses focando nossas riquezas no mercado nacional e internacional.

As IG's são ferramentas coletivas de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios que visam agregar valor ao produto, permitindo promover diferencial competitivo frente aos demais concorrentes, implementando a organização da cadeia produtiva e a promoção turística e cultural da sua região de atuação.

Essa predileção do consumidor por produtos de origem específica das IG's tem seu contexto histórico desde a civilização romana, onde já se tinha uma preferência por produtos de determinadas regiões que eram conhecidas por serem especialistas naquela produção daquele determinado produto e, então, se associava a isso uma qualidade superior e prática de preço diferenciado. A exemplo disso, são os famosos tapetes persas que eram os preferidos pelos imperadores de Roma, quando se pensava naquele produto, pensava-se no tapete persa, como tinha qualidade superior os fabricantes comercializavam mais facilmente. Outro exemplo são as especiarias da Índia, era o que tinha de melhor naquela época para conservar e aguçar sabor aos alimentos.

Com todo esse carisma e predileção pela questão de origem, somente em 1756 em Portugal, surgiu o marco da questão de Indicação Geográfica registrada na história da humanidade, que foi o vinho do Porto, o qual passou a ser o símbolo de uma espécie de associação da época, onde uns produtores de vinho de uma região começaram a se queixar para o Rei Marquês de Pombal sobre a sua falsificação. Devido à fama e apreciação pelo vinho do Porto, surgiram muitas outras vinícolas fabricando e vendendo o produto como se fosse o mesmo, mas que não era produzido na região do Porto, nem tampouco na região do Touro.

Descoberta essa prática irregular e dissimulada de improbidade comercial, em 1756, foi decretada a proteção desse produto, ou seja, para ser vendido como vinho do Porto ou vinho de Touro, somente quem estivesse o selo de autenticidade, e para tanto somente os produtores que fizessem parte da associação dos respectivos produtores da mercadoria.

Agregando importância à manipulação do selo de Identificação Geográfica, na realidade, além do registro para o produto, ocorre uma questão de marketing visual, destacando a importância para o consumidor a garantia de que, aquele produto seja realmente do seu local de origem e que está sendo produzido de uma forma técnica específica e pré-determinada.

Outro importante exemplo de mostruário de Indicação Geográfica, igualmente famosa, é o Champanhe, somente produzida naquela região da França, não podendo ser vendido nenhuma outra bebida como se Champanhe fosse, e sequer utilizar a palavra Champanhe no rótulo de produtos adversos. Essa é a marcante diferença de um produto com IG para que o consumidor final valorize o produto, já que a sua origem é realmente da região onde ocorreu a sua produção e mantidas todas as suas peculiaridades.

Ainda exemplificando a importância do selo, citamos outro exemplo bastante relevante que é o queijo parmesão que é conhecido como parmesão, que somente pode ser produzido naquela região específica da Itália. Exemplos de outros países são mais difundidos, mas aqui no Brasil, a disseminação do selo é relativamente nova. A legislação das IG no Brasil ocorre a partir de 1996, ela está vinculada a um órgão INPI - Instituto Nacional de Propriedade Intelectual. Fazer citação

Atualmente o Brasil tem aprovado o selo registrado para 51 Identificações Geográficas, somente a França totaliza 200 indicações de produtos. Logo pode-se

perceber a ideia de valoração do produto que traz para região que está sendo reconhecida mundialmente.

No Brasil, o INPI classifica as indicações geográficas em dois tipos, a saber: Indicação Geográfica de Procedência e as Indicações Geográficas de Origem. Portanto, diante dos argumentos expostos, pode-se constatar que a IG é um instrumento de desenvolvimento regional que pode ser utilizado para a valoração da farinha de Bragança.

O selo de IG de Procedência para a farinha de Bragança, justifica-se pela notoriedade do produto, pela fama, e não pelo fato de que o solo de Bragança tem alguma coisa especial. A fama da farinha de Bragança se dá por razões históricas, vindas desde a época da coroa Portuguesa, quando a cidade de Bragança se tornou fornecedora para a alimentação da nobreza.

Essa história que fez com que a farinha de Bragança se tornasse a mais famosa, não comprova o aspecto de se dizer, também, ser este produto o mais saboroso, porque existem outras produções de farinha de mandioca no Pará que possuem qualidade igual ou até mesmo superior à farinha de Bragança; mas torna-se incontestável afirmar que a farinha de Bragança é a mais famosa do Estado do Pará considerando os dados acima.

Neste sentido, a farinha de Bragança perdurou sua fama, devido, exatamente ao fato de outras farinhas de qualidade talvez duvidosa, tentarem imitá-la. A exemplo do queijo do Marajó, que em alguns lugares vendia-se o queijo em Moju, Tracuateua, Bonito, ou seja, onde se tinha criação de búfala e pela facilidade de obtenção da matéria-prima a produção similar do queijo do Marajó. Esse também é um dos importantes pontos que a IG procura combater, buscando proteger e beneficiar os produtores, podendo ganhar e fidelizar mais consumidores por conta da garantia e reconhecimento da sua origem.

Os benefícios trazidos pela IG agregam valor ao produto aumentando o seu valor final. A primeira Identificação Geográfica no Brasil foi de uma vinícola no Vale dos Vinhedos no RS. Começou com somente duas vinícolas e onde hoje se registra uma Rota Turística em que se fomenta não só a venda do vinho mais outros produtos da região, por exemplo os embutidos, artesanatos, e muitos outros que se vende nas lojinhas por onde os turistas passam gerando vendas.

Com a questão da preservação das particularidades dos produtos, passa a ser estabelecido um novo modo de produção. Para tanto, se não houver uma

adequação por parte dos agentes produtores da farinha neste sentido, os mesmos não poderão fazer parte do seletivo grupo aptos a trabalhar com o selo.

3.2 A mandiocultura no município de Bragança¹

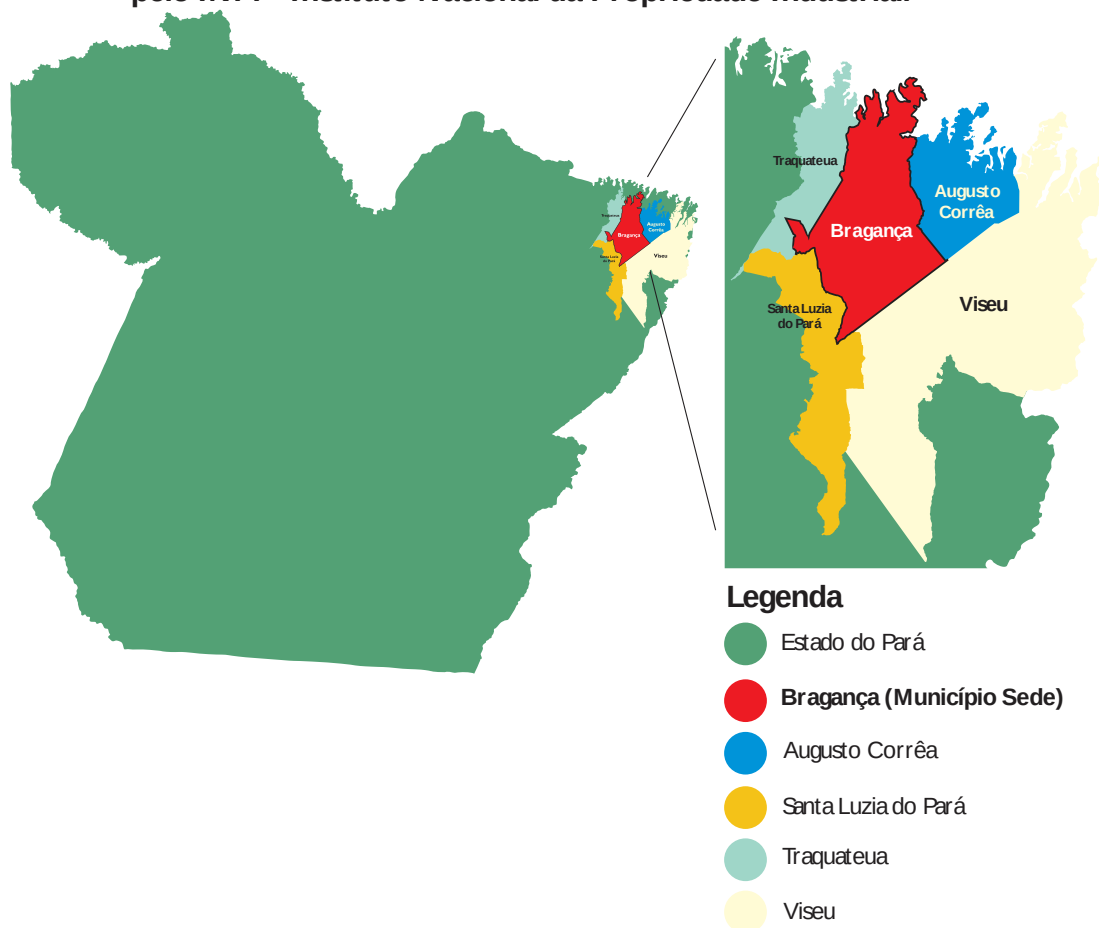
Há um significativo potencial da mandiocultura para o município de Bragança. E, marcadamente, o produtor da farinha bragantina é um empreendedor do campo que deve estar inserido nos projetos de desenvolvimento da cadeia deste segmento da mandiocultura. Ainda na área de organização, junto com os parceiros do GT – Grupo de Trabalho da IG – chega o momento de maturidade onde identificamos e avaliamos a cadeia produtiva e as ações que foquem na economia da mandiocultura e a sua adequação ao uso do selo de IG.

De acordo com o Diagnóstico Socioeconômico levantado pelo GT – Grupo de Trabalho da farinha de Bragança – atualmente, existem, aproximadamente, 40 pequenos produtores rurais de mandioca, localizados nos municípios paraenses de: Bragança, Augusto Correa, Tracuateua e Viseu, atuando esse nicho de mercado. Essa informação pode ser visualizada no mapa abaixo:

¹ Palestra proferida no Seminário de Indicação Geográfica, realizado no Município de Bragança no dia 15 de março de 2017, com a participação de representantes da Prefeitura Municipal de Bragança, Casa do Empreendedor de Bragança, ADEPARÁ, EMATER, SENAI, MAPA, CREDI CIDADÃO, BANCO DA AMAZÔNIA S/A, UFPA, IFPA.

Mapa 3 – Municípios que Participarão do Processo de Obtenção do Selo de IG para a Farinha de Bragança

Municípios definidos pelo Grupo de Trabalho para operarem quando do deferimento do selo de Indicação Geográfica da Farinha Bragantina, pelo INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial.



Fonte: Dados da pesquisa (2017)

Todas as propriedades levantadas, invariavelmente, necessitam de estruturação gerencial e produtiva para que se promova aumento da competitividade dos negócios e valorização da farinha de mandioca produzida na região de Bragança, possibilitando o acesso e a utilização do selo de Indicação Geográfica.

O sistema de produção de mandioca na região do município de Bragança é caracterizado por empregar pouca tecnologia. De modo geral os agricultores cultivam a mandioca utilizando práticas tradicionais, do mesmo modo que seus antepassados.

Geralmente a planta de mandioca consegue sobreviver com baixas produtividades, mesmo em condições adversas, o que juntamente com o pequeno retorno econômico da cultura, torna o agricultor avesso a inovações tecnológicas.

Produção típica da agricultura familiar, disseminada por praticamente todo o território brasileiro, a mandioca exibe ao lado dessa importância cultural e econômica a baixos níveis de produtividade e de remuneração dos produtores.

Trabalhos de melhorias nos processos de gestão desses produtores devem estar lastreados pela busca de aumento da competitividade do produtor rural sobre o produto, sobre sua força de trabalho, promoção da valorização histórica da economia do município, ainda mais se forem levadas em consideração as possibilidades de deferimento do selo de IG junto ao INPI.

Diversas ações voltadas às orientações para o uso do selo de IG irão ocorrer ainda durante a maturação do processo: a indicação do nome, a organização da atividade que é um dos pontos principais que envolve a capacitação voltada a administração rural.

Para se obter o deferimento do selo, deve-se pensar em um sistema *just in time*, ou seja, um empreendimento que será gerido, tendo uma grande potencialidade comercial. Então, tanto a COOMAC, detentora da identidade do selo de IG, quanto os produtores da farinha lavada, deverão já estar aptos e capacitados de forma a gerenciar uma empresa guardando-se as devidas proporções.

Nesta linha de pensamento fica claro que vai existir: um produto com especificidade de oferta; ampla demanda; características de aumento de renda; de aumento de faturamento; fortalecimento organizacional; uma rede associativista. Todo esse laço deve ser fortalecido pela atuação da Cooperativa COOMAC. O sentimento associativista passa a tomar grandes proporções à medida que difunde informações atualizadas a nível mercadológico aos produtores de farinha quanto a forma de melhor inserção no mercado.

Na prática, deve-se focar nas principais necessidades gerenciais, operacionais e comerciais dos produtores, direcionando suas ações sobre uma busca de informações qualitativas para que tomem decisões gerenciais acertadas.

A utilização do selo de IG promove o comércio de produtos regularizados, um plano de marketing e comercialização, juntamente com a identidade visual, facilitando o posicionamento da marca no mercado; promove ainda uma correta formação de preço; carece de planejamento estratégico às ações; de plano de

comercialização. Portanto, todas essas ações devem caminhar paralelamente para a perfeita aplicação do selo de IG.

3.3 O processo de obtenção do selo de IG para a farinha de Bragança²

O processo de obtenção do selo de identidade de um produto que pretende ter seu registro como IG inicia-se através de um diagnóstico socioeconômico e social. Ocorre que as tramitações processuais de todas as 63 IG's pelo Brasil se procederam através de metodologias distintas.

A partir de 2013, os processos de IG's pelo Brasil passaram a ter a supervisão participativa do SEBRAE nos estados em que este órgão de fomento ao desenvolvimento do País possui trabalho inserido. Para otimização e viabilidade processual, junto ao INPI, o SEBRAE Nacional passou a estabelecer uma trilha, um método de trabalho para estimular e realizar o diagnóstico de potencial de IG. Somente para o Estado do Pará estão em foco aproximadamente dez produtos com possibilidades de serem trabalhados a nível propenso de Indicação Geográfica.

O início da formulação do processo de IG da farinha de Bragança deu-se com a participação da COOMAC, que tem a responsabilidade de gerenciar as diversas etapas do processo, servindo como escopo à coletividade dos produtores de farinha. Dando início ao processo, foram contratados os serviços profissionais do NIEJ/CESUPA/SEBRAE que realizou as primordiais peças de análise técnica que passaram a nortear todo o restante do processo para registro da IG da farinha de Bragança, sendo elas:

- Mapeamento do Processo Produtivo - Farinha de Bragança (Anexo 01)
- Diagnóstico Agrônômico - Farinha de Bragança (Anexo 02)
- Diagnóstico para Indicação Geográfica da Farinha de Bragança (Anexo 03)

Na primeira peça técnica foi relatado o atual cenário dos processos produtivos, os fluxogramas, equipamentos e materiais utilizados, estado da infraestrutura física das casas de farinha, além de apresentar propostas de um selo produtivo para a IG.

² Palestra proferida no Seminário de Indicação Geográfica, realizado no Município de Bragança no dia 15 de março de 2017, com a participação de representantes da Prefeitura Municipal de Bragança, Casa do Empreendedor de Bragança, ADEPARÁ, EMATER, SENAI, MAPA, CREDI CIDADÃO, BANCO DA AMAZÔNIA S/A, UFPA, IFPA

Já o segundo diagnóstico tece comentários sobre as especificações eminentemente técnicas que envolvem o processo produtivo, mostra a questão de como é produzida, quais os tipos de mandioca são usados, qual é o meio de produção usado. Isso é importante porque a matéria-prima que vai produzir a farinha tem uma influência significativa na mesma. Alguns outros dados também são muito importantes, como a questão da quantidade de produtores que trabalham com tipos diversificados de variedades da mandioca. O diagnóstico mostra que a maioria deles trabalha com pelo menos dois tipos de mandioca na plantação, duas espécies, duas variedades.

Essa realidade significa que no regulamento de uso aquele não pode simplesmente dizer que para ser farinha de Bragança tem que ser da variedade “x”, senão exclui-se diversos produtores do processo. Por isso que é importante ter esses dados a partir do momento em que se tem inúmeras variedades de mandioca, com as quais pode ser produzida a farinha de Bragança. Desta forma, torna-se necessário definir as variedades a serem incorporadas no processo de fabricação da farinha.

Merece destaque os processos produtivos referentes a dois tipos de farinha: farinha d’água e farinha lavada, sendo a farinha lavada a que representa em definitivo, a qualidade da farinha produzida em Bragança.

Como resultado do trabalho feito pelo CESUPA (anexos 1, 2 e 3), foi confeccionada a Carta do Processo Produtivo levantado sobre todo o processo dos dois tipos de farinha, inclusive, com tempo médio de produção de cada um deles.

Neste mesmo trabalho consta dados sobre as casas de farinha, tipo de piso utilizado, experiência do produtor, se tem ou não higiene, se segue as legislações sobre o produto, se o produtor entende que é importante a certificação para comercializar dessa farinha, se é importante esse registro, seja ele municipal, estadual ou federal. O relatório aponta que depende da vontade do produtor para regularizar sua atividade econômica.

O diagnóstico socioeconômico e social para a IG da Farinha de Bragança tem por finalidade descrever e identificar *in loco* todos as formas e processos que os vários produtores realizam até a obtenção do produto final. Reconhecida as várias formas de trabalho, a COOMAC e o Grupo de Trabalho (GT), estudam uma unificação processual otimizada a fim de criar normas para serem aplicadas na produção da farinha de Bragança.

Outro assunto importante são as delimitações geográficas do uso da IG, já que os produtores devem estar com suas propriedades rurais localizadas dentro desse limite geográfico definido. Ressalta-se que, nesse âmbito, não precisam ser seguidos limite geográficos, estaduais e/ou municipais, já que existem IG's no Brasil que possuem áreas de abrangência que se estendem por 9 municípios de 3 estados da Federação. A comprovação da localização geográfica do produtor que pleitear o uso do selo de IG poderá ser aceita pelo INPI quando realizada, através do Cadastro Ambiental Rural (CAR), comprovante de residência ou nota fiscal o produtor rural.

Aspecto importante na constituição do processo de obtenção da IG está na criação e elaboração de uma representação gráfica visual para o selo que será o rótulo posto na embalagem que vai identificar a notoriedade do produto, seu histórico e seu modo de produção e as regras que o produtor deve seguir para fazer *jus* à utilização da IG da farinha de Bragança.

Outra etapa a ser vencida é a comprovação da criação pelo Grupo de Trabalho e órgãos parceiros da estrutura de controle no meio pessoal, chamado de Conselho Regulador. Essa estrutura fiscal-administrativa vai ser a responsável por gerenciar o uso do selo de IG após o deferimento do registro, fiscalizando e decidindo se o produtor está enquadrado dentro das normas de produção do produto e deliberando a concessão de uso do selo da IG.

Portanto, o papel do Conselho Regulador é de suma importância, já que esse elabora um documento chamado dossiê da farinha de Bragança, recolhe a taxa de registro e procede o depósito junto ao INPI.

Atualmente, pretendendo viabilizar os processos de tramitações para obtenção dos selos de Indicação Geográfica, o SEBRAE criou uma metodologia de análise do contexto produtivo que envolve e estabelece alguns critérios básicos com pontuação que vai de 0 a 10 para mensuração da necessidade de proteção do produto:

- Critérios de tendência de indicação de procedência;
- Critérios de tendência de denominação de origem;
- Critérios de notoriedade;
- Critérios de potencial mercadológico;
- Critérios de agregação de valores;
- Critérios de necessidade de valor;

- Critérios de necessidade de proteção devido a notoriedade.

Essa metodologia desenvolvida pelo SEBRAE já fora aplicada/utilizada para mais de 10 (dez) produtos no Estado do Pará que, para o caso da farinha de Bragança, todos os critérios foram pontuados, sendo classificada com a indicação de procedência nota final 9,3. Esse estudo é fundamental para argumentação junto ao Sebrae Nacional quanto a existência de um produto com potencial de ser trabalhado a nível de registro de IG.

O deferimento do selo de IG da farinha de Bragança é uma situação que deve ser tratada com toda cautela porque envolverá vários municípios: Bragança, Augusto Correa, Trauateua e Vizeu, haja vista que além de promover a padronização de processos, divulgará a marca do selo e o aspecto mais importante, que é o fortalecimento organizacional dos produtores.

Todas essas ações buscam a defesa da tradição dos produtores de farinha, quanto aos trabalhos que estão sendo desenvolvidos pelos parceiros para valorizar a tradicional idade do produto da região, manter as características do produto e ainda aplicar requintes de modernização e aperfeiçoamentos nos processos é o desafio que deve ser superado com o advento do selo de IG.

3.4 Propostas gerenciais e operacionais aos produtores de Bragança ³

Ações de caráter técnico gerenciais-administrativas devem ser iniciadas imediatamente, de modo a alavancar e desenvolver as comunidades e os produtores da farinha bragantina que estão precisando de capacitação, extensão e orientação de pesquisa nas áreas de gestão, empreendedorismo, associativismo e comercialização.

Nessa linha, organizar o negócio, gerar divisas e fazer com que o produtor possa ganhar mais, melhorar as condições de vida, com a utilização do selo de Indicação Geográfica é o desafio maior dos produtores.

Neste contexto criado de modo a viabilizar a obtenção do selo de Indicação Geográfica para a farinha de Bragança, fica clara a importância de se criar

³ Palestra proferida no Seminário de Indicação Geográfica, realizado no Município de Bragança no dia 15 de março de 2017, com a participação de representantes da Prefeitura Municipal de Bragança, Casa do Empreendedor de Bragança, ADEPARÁ, EMATER, SENAI, MAPA, CREDI CIDADÃO, BANCO DA AMAZÔNIA S/A, UFPA, IFPA

estratégias para promoção e desenvolvimento do homem no campo através de projetos voltados ao processo de organização do Produtor Rural. Faz-se mister a criação de iniciativas que resgatem a importância das riquezas de vários municípios em nossa região, tais como: a fruticultura no município de Tomé-Açu; a bubalinocultura e o queijo de búfalo na Ilha do Marajó e, em Bragança a mandiocultura e a produção da farinha de Bragança.

No caso da farinha de Bragança, não adianta a ingerência jurídica, administrativa e técnica de todos os parceiros do GT que estão figurando no Acordo de Resultados, participantes do Seminário de Indicação Geográfica em Bragança, se os próprios produtores não estiverem conscientes, engajados e comprometidos com a importância na preparação para o processo de obtenção do selo de Indicação Geográfica.

Neste contexto de possível deferimento do processo de obtenção do selo de IG da farinha de Bragança, promove-se a valorização da cultura regional que, como consequência, produzirá agregação de valor ao produto e as ações educativas para famílias produtoras gerarem negócios, motivadas a permanecer no campo em condições de bem-estar social e econômico.

Todas essas ações devem correr paralelamente, não se devendo concluir uma para se dar início a outra. São ações que devem ser implementadas em paralelo e concomitantemente e planejadas para o curto e médio prazos.

A organização, capacitação e administração rural dos empreendimentos que pretenderem operar com o selo de IG da farinha apresenta-se como a ação mais vital nesse processo como um todo, haja vista que o produtor vai passar a trabalhar com as características de uma pessoa jurídica, devido a organização da atividade da propriedade e da necessidade de fazer controles financeiros, controle de caixa, contas a pagar, contas a receber; enfim, todas essas ações devem ser implementadas rapidamente através de processos de capacitação, conscientizando a inserção do produtor no processo de obtenção da IG, no mercado futuro e para o fortalecimento organizacional através do associativismo.

Parceiros como COOMAC, SEBRAE, Produtor de Farinha, PM de Bragança, Associações de Produtores, EMATER, Instituições Federais de Ensino, Instituições financeiras e de fomento devem zelar pelo fortalecimento do laço organizacional principalmente em relação a possíveis fragilidades por parte do principal ator neste processo – o produto rural da farinha de Bragança.

O município de Bragança também possui seu reconhecimento como polo turístico de relevância para o Estado, por esse motivo é possível que diversos investimentos sejam alocados para aquele segmento da economia quando tiver agregado em seu contexto o selo de Indicação Geográfica da farinha de Bragança, trazendo vantagens ao desenvolvimento da região. Para tanto, o segmento voltado ao turismo rural vislumbra-se identificar as oportunidades de negócios, e, se viável, elaborar plano de implantação e atratividade turística através da Rota da Farinha, já que dispomos da Rota Turística Belém - Bragança.

3.4.1 Ações específicas de cunho gerencial-financeiro

O aspecto mais preocupante identificado no processo de utilização do selo de IG reside na deficiência generalizada em manter controles financeiros tanto pessoais, quanto da atividade produtiva e econômica. Um processo de gestão financeira eficiente garante a saúde da atividade produtiva e também a estabilidade e segurança em gerir o seu próprio negócio.

Informações como a previsão dos pagamentos para com as obrigações assumidas, disponibilidade de caixa imediato, nível propenso de investimentos, previsão de faturamento, etc., são informações que possibilitam resultados cada vez mais satisfatórios e possibilidade de tomada de decisões mais acertadas diariamente.

Portanto, decisões gerenciais podem afetar, positiva ou negativamente a saúde do negócio, sua liquidez e os resultados operacionais da casa de farinha dependendo da confiabilidade das informações. E, para cuidar das finanças da casa de farinha, o produtor deve se preparar, precisando aprender a lidar com os números e com as informações financeiras constantemente para que este proceda uma tomada de decisão correta.

A casa de farinha, vista como um empreendimento produtivo, deve ser gerida em sua normalidade com as informações financeiras e estas são obtidas através de controles financeiros internos à boa gestão. Como instrumento básico para o controle financeiro dos produtores há a ferramenta do fluxo de caixa, que apropria as informações úteis diariamente por natureza de sua competência.

No caso dos produtores de farinha de Bragança, em sua totalidade desconhecem o hábito de controlar as suas movimentações financeiras, e para os

que pretendem trabalhar com o selo de IG do produto, vislumbra-se, inicialmente, a necessidade de aplicar os seguintes controles básicos: Controle diário de caixa e controle diário de produção e vendas.

Orienta-se os produtores a criar o hábito de lançar e conferir o diário de caixa com periodicidade diária para registro das entradas e saídas de dinheiro da casa de farinha, no final do dia deve-se identificar e apurar quaisquer diferenças nos lançamentos realizados naquele dia. Caso, por ventura, surjam diferenças, as mesmas devem ser estornadas/corrigidas e o caixa passa por nova conferência para que se proceda o seu fechamento diário (caixa zerado).

O lançamento eficiente do fluxo de caixa possibilitará ao produtor controlar informações valiosas como: perceber a importância do fluxo de contas a pagar e a receber; análise das despesas pagas, reagendar compromissos a pagar, reservas para fundo de caixa e poupança; controles dos estoques; etc. Sem o acompanhamento básico dessas informações o produtor, certamente, terá muitas dificuldades em gerenciar as contas financeiras da sua casa de farinha.

O controle diário de produção e vendas tem o objetivo de controlar as contas a receber dos clientes e alimentar o caixa diário no registro das receitas auferidas no respectivo dia, através dele, o produtor.

Acredita-se que, se conscientizados da importância e aplicados os controles internos financeiros básicos, os produtores de farinha bragantina terão a segurança que o processo de gestão dos empreendimentos traz, permitindo que se sintam seguros para gerenciar de forma mais eficaz as finanças do seu pequeno negócio.

Apesar da simplicidade dos controles financeiros apresentados aos produtores de farinha de Bragança, tem-se a possibilidade de que se forem criados os hábitos necessários ao controle das finanças, tendo a casa de farinha como sendo uma empresa, certamente será dado um passo importante, haja vista sua grande dificuldade em desenvolver sua atividade com essas características.

4. MATERIAIS E MÉTODOS

4.1 Tipo de estudo, pesquisa e abordagem

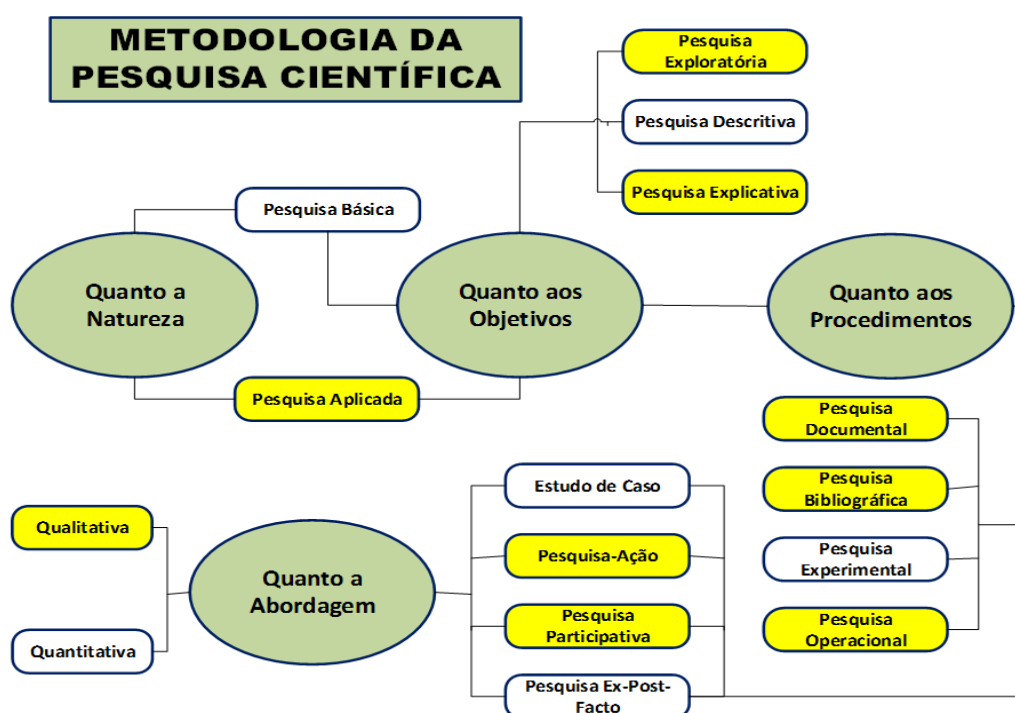
Neste trabalho utilizamos a modalidade da pesquisa-ação, que representa um tipo de pesquisa escolhida baseando-se no fato de que o pesquisador faz intervenções significativas, especificamente levando em consideração o *know how* e a *expertise* do profissional, subsidiando argumentos técnicos e administrativos para o desenvolvimento deste trabalho de forma prática, acessível e segura.

A pesquisa-ação, segundo Thiollent (1985, p.14) é:

[...] um tipo de pesquisa com base empírica que é concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo e no qual os pesquisadores e participantes representativos da situação ou do problema estão envolvidos de modo cooperativo ou participativo.

As etapas da pesquisa iniciaram com o levantamento bibliográfico a fim de realizar um estudo específico da área de conhecimento, e assim ter um domínio maior sobre as nuances que norteiam a importância da produção de farinha para o município de Bragança e a valorização deste produto pelo mercado consumidor.

Quadro 5 – Fluxograma da pesquisa



Fonte: Protocolo da pesquisa (2017)

Para alcançar as respostas necessárias desta pesquisa foi utilizada a abordagem qualitativa e quantitativa a fim de permitir que observações e dados fossem coletados a partir de visitas *in loco* às propriedades (casas de farinha) dos mais renomados ofertantes do produto; foi feita ainda a aplicação de questionários estruturados voltados diretamente ao resultado da presente pesquisa, de modo a possibilitar uma análise técnica capaz de alcançar com fidedignidade os objetivos propostos.

4.2 Local da Pesquisa

A pesquisa foi realizada no município de Bragança, Estado do Pará, distante 212 km de Belém, capital do Estado, o qual tem uma população de 122.118 mil habitantes (IBGE, 2016).

4.3 População e Amostra

Os sujeitos da presente pesquisa são os produtores da farinha bragantina associados à Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés (COOMAC), que beneficia diversos produtos utilizando como matéria prima recursos extrativistas regionais.

Devido ao fato da produção de farinha de Bragança encontrar-se pulverizada dentre um universo de 64 produtores rurais, localizados por mais de 18 (dezoito) agrovilas do município de Bragança, 30 (trinta) produtores associados foram inscritos para os módulos de treinamento de IG, selecionados pela COOMAC. Porém, somente 14 (quatorze) produtores participaram dos módulos 1 e 2 ministrados como parte da metodologia aplicada por esta pesquisa. Os demais (16 que se abstiveram), *deduz-se que*, embora sendo convidados pela diretoria da COOMAC, tiveram algum tipo de dificuldade que os impediu de participar (distância, falta de dinheiro para transporte, outros afazeres, desinteresse pelo assunto, etc.).

Portanto, dentro de uma abordagem qualitativa da pesquisa, foram feitas entrevistas com os 14 (quatorze) produtores rurais de farinha de Bragança que compareceram aos módulos, e a partir da aplicação de questionários estruturados, levantou-se os seus perfis socioeconômico, administrativo e operacional, promovendo a contento o deslinde de todas as informações necessárias aos argumentos conclusivos ao final do presente trabalho.

4.4 Procedimento operacional da pesquisa-ação:

1ª Fase Metodológica

- ✓ Construção do referencial bibliográfico sobre o tema da pesquisa;
- ✓ Inserção, como representante do IFPA – Campus Castanhal, no Grupo de Trabalho de IG da farinha de Bragança, já existente, responsável pela elaboração do processo de obtenção do selo IG de Procedência da Farinha de Bragança para internalização junto ao INPI, tendo à frente o Sr. Roberto do Carmo – Presidente da COOMAC, juntamente com o Sr. Olavo Ramos Júnior – Gerente Regional Caeté do SEBRAE – Serviço de Apoio a Micro e Pequenas Empresas, com sua sede administrativa localizada na cidade de Capanema;
- ✓ Participação das reuniões com os integrantes da diretoria da COOMAC (ocorridas no período de março a maio de 2017, estas sempre realizadas na última sexta feira de cada mês);
- ✓ Acesso aos levantamentos de campo e relatórios de produção e sócio administrativo elaborados, através de pesquisa de campo, junto ao universo de 64 (sessenta e quatro) produtores de farinha bragantina, pela equipe da NIEJ / CESUPA, conforme a seguir destacamos importantes peças técnicas:
 - Anexo I - Mapeamento do Processo Produtivo – Farinha de Bragança;
 - Anexo II - Diagnóstico Agrônômico – Farinha de Bragança
 - Anexo III - Diagnóstico para Indicação Geográfica da Farinha de Bragança
- ✓ Coleta de dados subsidiados pela pesquisa documental e entrevistas abertas gravadas e filmadas com diversos agentes envolvidos na maturação do processo de obtenção daquele selo oficial;
- ✓ Visitas técnica de reconhecimento *in loco* as 10 (dez) casas de farinha do município de Bragança, referências na produção original da farinha;
- ✓ Reconhecimento do modo de produção, da estrutura organizacional atualmente existente, das características gerenciais utilizadas nas áreas produtoras de farinha bragantina “de propriedade” dos atores entrevistados.

2ª Fase Metodológica

- ✓ Organização e realização de eventos fechados, direcionados aos associados da COOMAC. Para esta prática optou-se por utilizar 02 (dois) módulos com carga horária de 04 (quatro) horas no modelo de seminário técnico-pedagógico. Os conteúdos programáticos dos módulos foram desenvolvidos e ministrados por este pesquisador conforme vê-se abaixo:

Módulo I: - Realizado no dia 17/11/2016 (**Apêndice 01**)

- ✓ Conhecendo a IG - Indicação Geográfica;
- ✓ Aplicação orientada para preenchimento do QUESTIONÁRIO SOCIOECONÔMICO - PRODUTIVO - COOPERATIVISTA, estruturado em 43 perguntas de múltipla escolha, tendo por finalidade básica a identificação dos perfis (sócio – econômico – produtivo e ambiental) dos participantes – produtores de farinha associados à COOMAC (Apêndice 02);
- ✓ Noções básicas sobre plano de negócio gerencial padrão voltado para empreendimentos do setor rural;
- ✓ Aplicação e preenchimento do questionário denominado “TESTE DE APTIDÃO FINANCEIRA” estruturado em 11 questionamentos, tomados com objetividade positiva ou negativa, com a finalidade de identificar o grau/nível de educação financeira que envolve os produtores de farinha do grupo pesquisado (Apêndice 03);
- ✓ Noções básicas de planejamento financeiro, através de exercício prático realizado pelos associados presentes neste módulo com a utilização dos formulários: CONTROLE DE CAIXA DIÁRIO (Apêndice 04); CONTROLE DE PRODUÇÃO DIÁRIA (Apêndice 05) E ANÁLISE DE RESULTADO MENSAL (Apêndice 06);
- ✓ “Dever de Casa” - Exercício prático – aplicação dos formulários CONTROLE DE CAIXA DIÁRIO (Apêndice 04); CONTROLE DE PRODUÇÃO DIÁRIA (Apêndice 05), a ser desenvolvido e preenchido pelos próprios produtores de farinha, pelo prazo de 15 (quinze) dias levando em consideração o seu cotidiano produtivo financeiro, explicitando o movimento do fluxo de caixa e o volume físico e financeiro de cada empreendimento isoladamente. Essa

etapa, apresenta-se de suma importância ao desenvolvimento desta pesquisa devido podermos vislumbrar o interesse dos associados pela necessidade de criar uma série histórica através do acompanhamento dos controles internos do seu negócio e avaliar o grau de dificuldade no preenchimento dos formulários. Para viabilizar o preenchimento dos formulários desta atividade prática, pelos produtores de farinha bragantina, disponibilizamos nossos contatos: telefone celular e endereço eletrônico, com o intuito de elucidar quaisquer dúvidas relativas ao preenchimento daqueles formulários de controle financeiro.

Módulo II: - Realizado no dia 01/12/2016 (Apêndice 06)

- ✓ Noções básicas de associativismo e cooperativismo; apresentação da atual estrutura organizacional (Organograma Funcional) e do Estatuto da COOMAC vigente, haja vista que com os mesmos serão modificados e terão suas cláusulas contratuais alteradas para atender as especificidades técnicas requeridas pelo selo de IG;
- ✓ Criação do Conselho Regulador e das normas que serão norteadoras para o uso do selo de IG, pelos produtores, quando do deferimento do selo de Indicação Geográfica pelo INPI;
- ✓ Demonstrar a necessidade de modernizar a infraestrutura física da grande maioria das casas de farinha e de elevar o nível do processo de gestão dos empreendimentos rurais que envolverem as atividades econômicas voltadas a utilização do selo de IG;
- ✓ Apresentação aos cooperados da Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011, criada pelo Ministério de Estado, Interino, da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que possui por diretrizes norteadoras estabelecer o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca e dos seus Anexos I, II e III. Nesta legislação encontram-se definidos o padrão oficial de classificação da farinha de mandioca, considerando seus requisitos de identidade qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto, entre outras informações pertinentes ao modo de produção do produto. Neste ponto do nosso trabalho, ao fazermos inferência relacionada à jurisprudência existente, já que no Módulo I fora identificado que 100% dos produtores de

farinha de mandioca desconhecem, há mais de 5 anos, aquela legislação pertinente à atividade econômica. Pretende-se conscientizá-los de que os mesmos já deveriam estar adequando suas unidades produtivas para o atendimento daquela norma vigente. Portanto, a partir deste momento, cria-se, por marco histórico, a possibilidade de levar aos produtores a necessidade de obterem recursos de investimento visando a modernização do seu processo de produção da farinha. Decorrente disso, os produtores que continuarem a operar fora das regras estabelecidas, estarão cientes de que produzirão a farinha de mandioca em desacordo com a sua competente legalidade; logo, permanecerão irregulares à luz da jurisprudência vigente. (Anexo 09)

- ✓ Apresentação dos aspectos legais que envolvem a produção e as atividades do setor rural, explicitando a necessidade de registros em órgãos públicos e da legalidade das propriedades rurais junto ao cartório de registro de imóveis da comarca de Bragança;
- ✓ Diante das mudanças de paradigma necessárias à nova postura do produtor de farinha, agora como empresário, destaca-se a necessidade deste produtor em buscar qualificação e treinamento técnico gerencial de modo a entender melhor as mudanças que serão necessárias em seu comportamento como futuro gestor e por extensão ao seu contexto produtivo;
- ✓ Devido ao fato da totalidade dos participantes não terem preenchido o “dever de casa”, exercício repassado no final do Módulo I, este pesquisador decidiu por reestruturar o conteúdo deste Módulo II de tal sorte a ressaltar ainda mais a necessidade que aqueles agentes de desenvolvimento terão de organizar a gestão financeira de suas atividades econômicas e da busca de investimento para fazer face às inversões físicas necessárias a modernização de suas casas de farinha;
- ✓ Breve apresentação das linhas de crédito de fomento disponíveis no mercado financeiro que somente poderão ser devidamente acessadas se for dada a devida importância ao processo de organização financeira necessária à obtenção de créditos junto às instituições financeiras de fomento rural.

Por ocasião do desenvolvimento do Módulo I foi realizado exercício prático, com treinamento em sala de aula entre os presentes, de forma a esclarecer como

deveriam ser preenchidos os formulários de: Controle de Caixa Diário (Apêndice 07); Controle de Produção e Vendas Diária (Apêndice 08) e Análise de Resultado Mensal (Apêndice 09).

Os próprios participantes passavam informações de suas rotinas financeiras e produtivas enquanto es pesquisador alimentava as planilhas e comentava a forma correta de efetuar os lançamentos.

No final deste Módulo I foi entregue a todos os presentes formulários de Fluxo de Caixa como Dever de Casa” - Exercício prático – a ser desenvolvido e preenchido pelos próprios produtores de farinha, levando em consideração exemplos dos próprios lançamentos de seus empreendimentos.

Este exercício prático deveria ser apresentado quando da realização do Módulo II, agendado para ser realizado 15 (quinze) dias após a entrega dos respectivos formulários. Neste período de tempo este Pesquisador dispôs-se a elucidar todas as dúvidas oriundas do preenchimento dos formulários; contudo, neste espaço de tempo, não foram realizados quaisquer questionamentos por parte dos produtores de farinha.

Por conseguinte, quando da realização do Módulo II, apenas 01 (um) produtor de farinha apresentou seu Fluxo de Caixa, que fora ainda preenchido pela sua esposa que sequer participou dos Módulos I, ficando o preenchimento dos formulários pela metade devido a ocorrência de doença por parte da referida Senhora.

Após análise das informações apresentadas pelos produtores de farinha participantes do Modulo I, referentes ao preenchimento do exercício prático para apontamento das receitas e despesas diárias pelo período de 15 (quinze) dias entregues aos participantes ao final do mesmo módulo, podemos concluir que o material devolvido pelos participantes (dever de casa) apresentava-se imprestável a nível de obtenção de informações financeiras e consequentemente, resultados comprometedores por parte daqueles futuros “empreendedores rurais”.

3ª Fase Metodológica

- ✓ Organização do evento versando sobre o tema, realizado no dia 15/03/2017 (Anexo IV), em conjunto com o Grupo de Trabalho da IG, denominado **Seminário sobre Indicação Geográfica** realizado através da parceria SEBRAE e COOMAC, contando com a presença dos representantes dos agentes: Prefeitura Municipal de Bragança (Prefeito Municipal, Secretário de Agricultura e Secretário de Turismo), ADEPARÁ, EMATER, UFPA, IFPA, CASA DO PRODUTOR DE BRAGANÇA, realizado no dia 15 de março de 2017, no horário de 8h às 12h conforme folder (ver Anexo IV), devidamente registrado em mídias (foto e vídeo).
- ✓ Este evento teve por objetivo estratégico envolver os vários agentes públicos, sensibilizando-os nos subsídios necessários no processo de deferimento do selo de IG da farinha de Bragança, onde propôs-se, desta feita, neste Seminário, a assinatura da Carta de Intenções entre os agentes envolvidos no processo de deferimento daquele selo de IG;
- ✓ Este importante evento ainda serve como marco de encerramento do presente trabalho de pesquisa acadêmico, haja vista o cunho de continuidade do mesmo estender-se por um período incerto e duvidoso; por restar ainda algumas etapas a serem cumpridas pela COOMAC até a internalização e protocolo do processo/pleito de obtenção do selo de IG da farinha de Bragança junto ao INPI.

4ª Fase Metodológica

Elaboração da **Cartilha de Indicação Geográfica** a ser utilizado pelos associados da COOMAC, produtores da farinha de Bragança, que tiverem interesse em incorporar em sua produção os padrões técnicos e legais adequando-os à utilização do Selo de Indicação Geográfica na produção da farinha de Bragança.

Por resultado tem-se a chamada (chavão) para a Cartilha de Indicação Geográfica para a COOMAC, subsidiando os produtores rurais para a propensa utilização do selo da farinha de Bragança, que será:

Cartilha de Indicação Geográfica (IG)

“Permita-se trabalhar com este selo de qualidade para a farinha de Bragança”

(Apêndice 10)

A Cartilha de IG foi elaborada para orientar os produtores rurais associados à COOMAC, indicando elementos importantes para a gestão de um empreendimento padronizado, apresentando prioridades para atuação no processo de autogestão dos empreendimentos rurais, delineando opções estratégicas para minimizar os riscos, eventuais problemas, fortalecendo os aspectos positivos, indicando quais os pontos devem ser melhorados a fim de favorecer o acesso ao Selo de Indicação Geográfica atrelado à produção de farinha de Bragança.

Este material técnico já fora, antecipadamente, requisitado pela Gerência Regional Caeté do SEBRAE para a devida apreciação, análise e possíveis correções se julgarem necessárias, podendo este Caderno de Orientação Técnica ter sua impressão patrocinada pelo próprio SEBRAE/PA

4.5 Coleta de Dados

Para coletar os dados foram necessárias a utilização e a aplicação de dois tipos de questionários que subsidiaram os objetivos da pesquisa. Marconi e Lakatos afirmam que (2003, p. 201),

Questionário é um instrumento de coleta de dados, constituído por uma série ordenada de perguntas, que devem ser respondidas por escrito e sem a presença do entrevistador. Em geral, o pesquisador envia o questionário ao informante, pelo correio ou por um portador; depois de preenchido, o pesquisado devolve-o do mesmo modo.

Além dos questionários foi utilizado também o método da observação sistemática (registro de mídia visual) necessário para obter informações expressivas que ajudaram a tessitura da pesquisa, de modo a respaldar enquanto fontes primárias do estudo e fundamentação que validam e subsidiam o conhecimento adquirido.

5. RESULTADOS DA PESQUISA DE CAMPO

5.1 Perfil Social

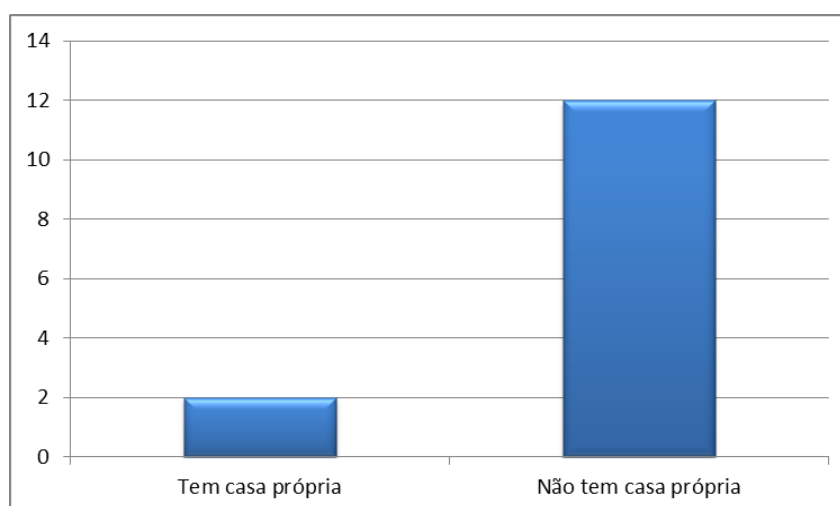
Dos 14 entrevistados, 5 têm o ensino fundamental, 4 têm o ensino médio e 3 são graduados. Quanto ao estado civil, 3 são solteiros, 8 são casados e 2 têm união estável.

Perguntados sobre a quantidade de integrantes na família, 3 deles tem até 3 pessoas em casa, 9 responderam que tem até 6 pessoas em casa e uma pessoa tem acima de 9 membros na família.

Sobre a residência 12 responderam que tem casa própria e pelo menos um falou que mora em outra situação, mas que não mora de aluguel. Destes, pelo menos um falou que tem escritura do imóvel e pelo menos 12 disseram que não tem.

A casa de farinha na qual trabalham, para 12 deles é sua mesma, apenas dois responderam que moram em casa emprestada.

Gráfico 01 – Condições de Moradia



Fonte: Dados da pesquisa (2017)

Do total, 13 responderam que não têm registro de imóveis da casa de farinha e apenas um possui. Entre os 14 entrevistados, pelo menos 10 deles têm sua casa construída em alvenaria e 4 são de madeira.

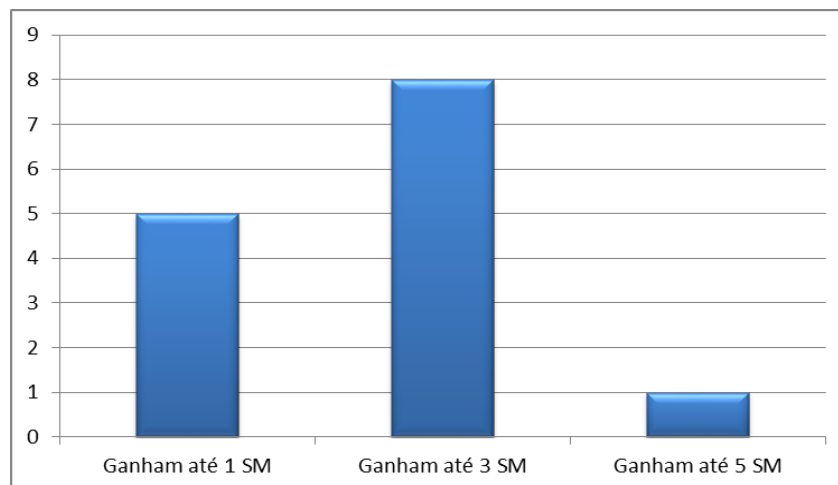
Sobre os utensílios que tem na casa responderam: 4 tem máquina de lavar, 14 tem televisão, celular e geladeira. 8 tem motocicleta e 4 tem carro. Nenhum tem computador, carroça ou caminhão.

5.2 Perfil Econômico

Pelo menos 7 deles afirmaram que a produção de farinha é a principal fonte de renda da família, e os demais (7) afirmaram que não.

Sobre renda familiar, 5 deles ganham até um salário mínimo, 8 deles ganham até 3 salários mínimos e um ganha até um salário mínimo.

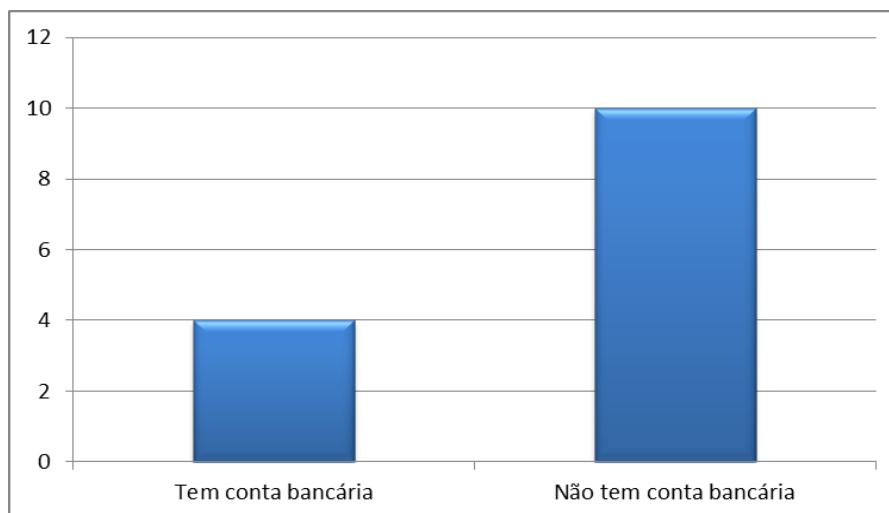
Gráfico 02 – Valor de Renda Familiar



Fonte: Dados da pesquisa (2017)

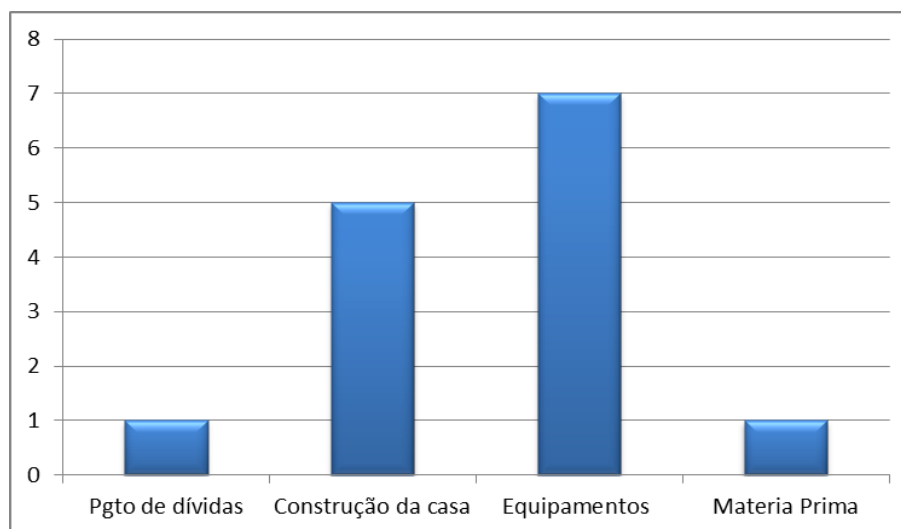
Pelo menos 12 deles afirmaram que até duas pessoas têm renda mensal na família, e duas pessoas afirmaram que três em sua família tem renda.

Sobre a conta bancária, pelo menos 10 deles responderam que não têm conta em banco e 4 responderam que sim, que tem conta. Sete afirmaram que fazem empréstimos bancários e 7 não fazem. Dos sete que emprestaram, dois já quitaram o empréstimo, 3 ainda não, e um está em tempo de espera.

Gráfico 03 – Conta Corrente em Bancos

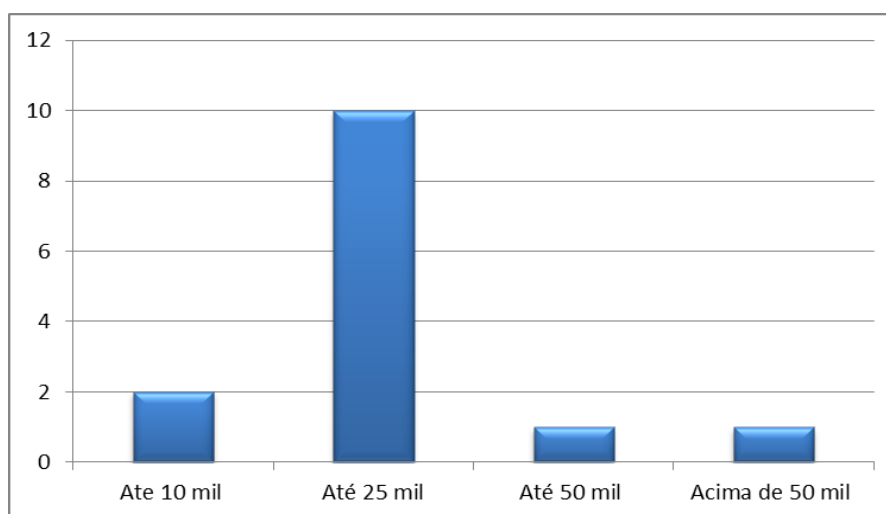
Fonte: Dados da pesquisa (2017)

Sobre as necessidades de sua casa de farinha, 5 deles falam que é a construção civil, 7 falam que é equipamentos, 1 deles falou em matéria prima e 1 deles falou em pagamento de dívida.

Gráfico 04 – Necessidades de Investimentos

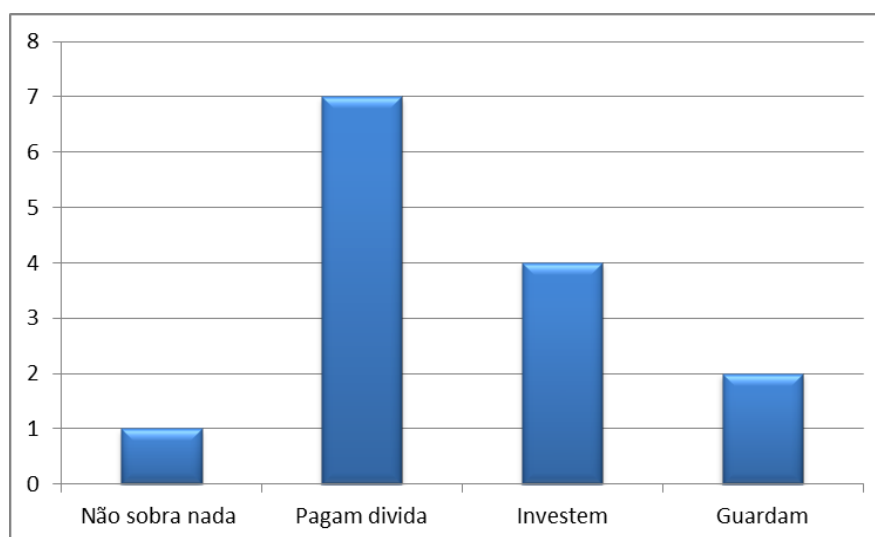
Fonte: Dados da pesquisa (2017)

Perguntados quanto ao valor que poderia atender suas necessidades, dois deles disseram que seriam suficientes até 10 mil; 10 até 25 mil; 1 até 50 mil e outro disse que mais de 50 mil.

Gráfico 05 – Volume de Investimentos Necessários

Fonte: Dados da pesquisa (2017)

Quanto ao lucro que vem da venda da farinha, 10 responderam que pagam dívidas, 7 que investem, um deles disse que guarda e outro afirmou que não sobra nada.

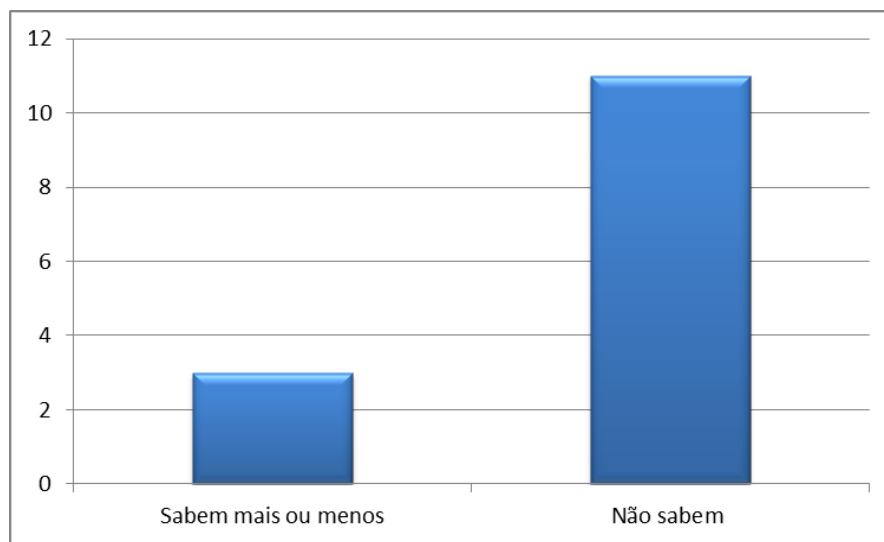
Gráfico 06 – Excedente da Renda da Casa de Farinha

Fonte: Dados da pesquisa (2017)

Sobre o controle de entrada e saída de dinheiro nas vendas de farinha, 7 afirmaram que controlam, 4 que não controlam, um disse ser desnecessário e 2 afirmaram ser complicado fazer isso.

Pelo menos 11 deles dizem não saber qual o lucro obtido por cada quilo de farinha vendido, e 3 só sabem dizer mais ou menos.

Gráfico 07 – Lucro Obtido com a Venda da Farinha

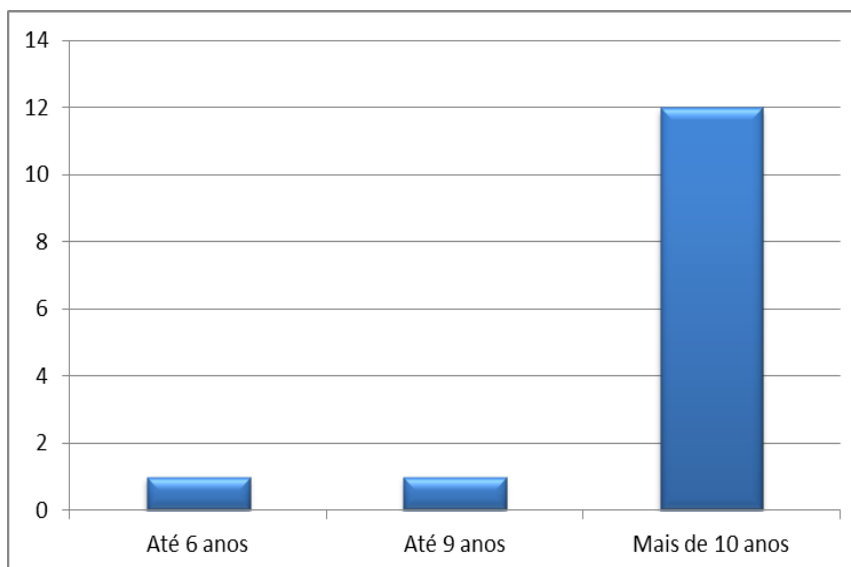


Fonte: Dados da pesquisa (2017)

Sobre os principais problemas enfrentados na venda do produto, 4 afirmaram que falta mercado, 2 que é o transporte, 4 disseram preços baixos, e 4 para atravessador.

5.3 Perfil Produtivo

Pelo menos 12 deles afirmaram que já são produtores de farinha em Bragança há mais de 10 anos, 1 falou que até 6 anos, e último até 9 anos.

Gráfico 08 – Experiência na Produção da Farinha

Fonte: Dados da pesquisa (2017)

Sobre quantos trabalham na casa de farinha, 3 deles responderam que são 3 pessoas, 9 responderam que até 6 pessoas, e dois afirmaram que até 9 pessoas trabalham na casa de farinha.

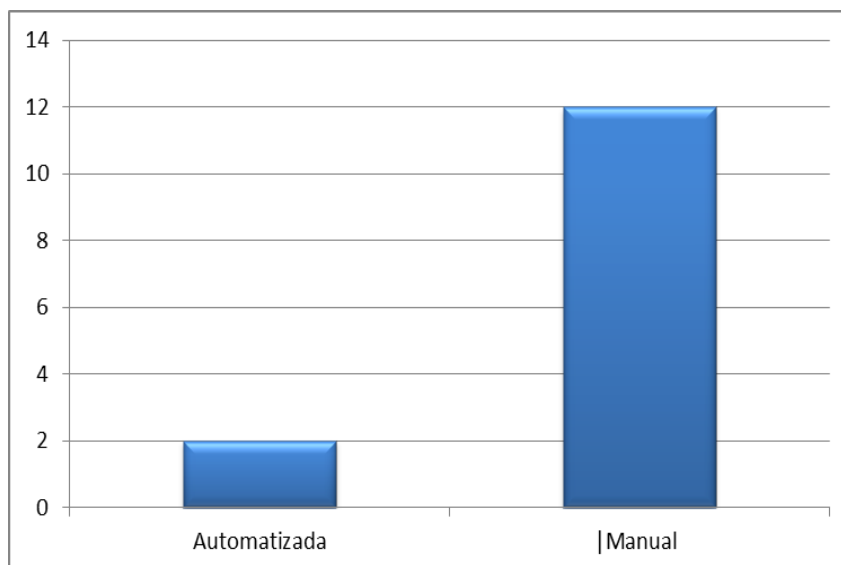
Cinco afirmaram que até 3 pessoas são seus familiares, oito deles que até seis são familiares, e 1 que até 9 são da família.

A produção em média por dia quanto a sacas de farinha é de 3 sacas para 9 pessoas, até seis sacas para 3 pessoas que responderam, e 9 sacas para duas pessoas que responderam.

Sobre a produção diária da casa de farinha em 100% de sua capacidade instalada, cinco disseram que é até 3 sacas, para 7 chega a seis sacas de produção máxima e para 2 podem chegar a 9 sacas.

Sobre as atividades desenvolvidas com a mandioca, 4 falaram que fazem plantio, 4 que produzem farinha, 2 produzem derivados e 4 comercializam.

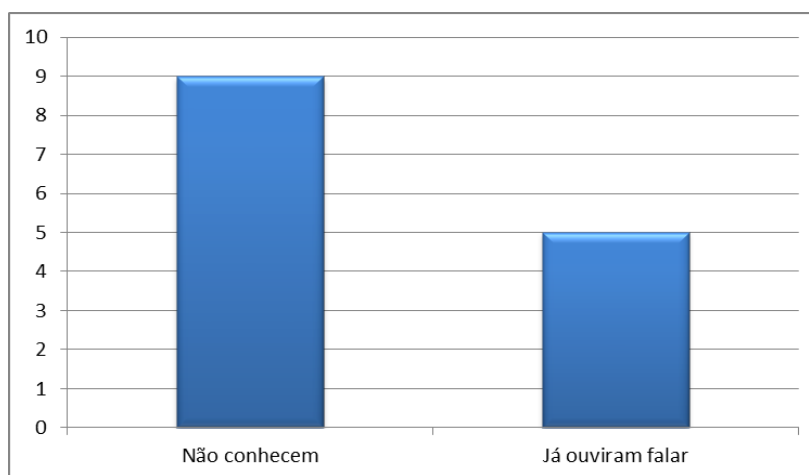
Pelo menos 12 pessoas afirmaram que sua casa de farinha é manual e uma somente que é automatizada.

Gráfico 09 – Processo de Produção da Farinha

Fonte: Dados da pesquisa (2017)

Para 10 delas seu forno é feito de ferro e dois de cobre. Sete dos 14 já receberam assistência técnica em sua propriedade e os demais nunca receberam. Dos sete que receberam, a classificação foi de um péssimo serviço para 2 pessoas, 4 disseram ter sido regular e pelo menos um falou que foi bom.

Quanto a conhecer a instrução normativa 52/2011 do Ministério da Agricultura, que trata sobre o regulamento da produção da farinha, 9 disseram que não conhecem, e 5 já ouviram falar.

Gráfico 10 – Conhecimento da IN nº 52/2011 - MAPA

Fonte: Dados da pesquisa (2017)

Quanto a ter licença ambiental da SEMA, o empreendimento dos produtores nenhum deles tem.

5.4 Perfil Cooperativista

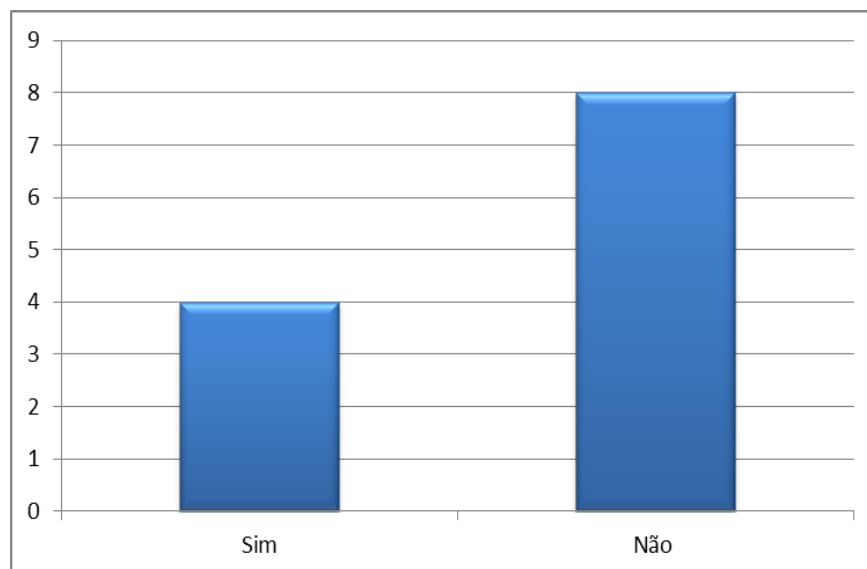
Sobre conhecer os princípios do cooperativismo, pelo menos 9 disseram que sim, 2 não conhecem e 3 tem uma ideia do que seja. Sobre o tempo que faz parte como associado da COOMAC, um deles afirmou que menos de 2 anos, 3 que menos de 4 anos, 10 que menos de 6 anos. Para 8 deles ser associado da COOMAC trouxe algum benefício por ser produtor de farinha, e para 6 deles não houve benefício algum.

Pelo menos 11 deles conhecem o estatuto da COOMAC e os demais (3) não conhecem. Perguntados como avaliariam o trabalho da atual diretoria da COOMAC, 9 responderam que é eficiente, um que é muito eficiente e 3 não responderam.

Pelo menos 10 estão satisfeitos como cooperados, 2 estão muito satisfeitos e 2 não responderam. Perguntados se já haviam participado de algum curso ou treinamento pela cooperativa, 10 disseram que sim e 4 que não.

Sobre que cursos gostariam de participar pela cooperativa, 4 deles responderam gestão administrativa, 5 finanças e computação, 2 produção de farinha e 3 Indicação Geográfica.

Para 3 dos cooperados, com a cooperativa, melhorou acessar créditos bancários, para 9 piorou e apenas um não respondeu. Perguntados se tinham conhecimento dos benefícios de trabalhar com o selo de IG na farinha de Bragança, 4 responderam que sim, 9 que não e um sabia por alto.

Gráfico 11 – Conhecem os Benefícios do Selo de IG para a Farinha

Fonte: Dados da pesquisa (2017)

Sobre as vantagens e benefícios do selo IG para a farinha de Bragança pelo menos 8 deles (67%) não conhecem e 4 (33%) afirmaram que estão a par dessas vantagens.

5.5 Teste de Aptidão Financeira

Através deste questionário aplicado (Apêndice 06), tem-se comprovado que a totalidade dos produtores de farinha pesquisados não apresentam preocupação para com a formalização jurídica da atividade e os aspectos operacionais da atividade. Percebe-se que a palavra de ordem no seio da classe é de intuição e não de precisão. Com a chegada do selo de IG para a farinha de Bragança, uma nova ordem deve imperar naquele modo de produção: Mão de obra mais especializada, aumento da produtividade e melhoria na qualidade de vida do homem no campo.

5.6 Discussões Gerais

Após levantamentos feitos pelas visitas *in loco*, realização de treinamentos (em dois Módulos) e questionários de pesquisa, observou-se que existem inúmeras dificuldades enfrentadas pelos produtores de farinha em Bragança, para de pronto atenderem as mudanças necessárias para trabalhar com o selo de IG, no que tange ao aspecto de produção da matéria-prima que envolve o processo produtivo, mas percebe-se que isso não é um fato isolado, como se esse tipo de fenômeno só ocorresse nessa parte do nosso Estado do Pará.

O perfil social dos entrevistados demonstra que a maioria tem ensino fundamental, é casada e de família grande, e apesar de a maioria ter casa própria, quase que a totalidade (12) não tem escritura do imóvel. Todos os entrevistados possuem os eletrodomésticos: televisão, celular e geladeira; contudo, nenhum item como: computador pessoal (PC), caminhão, internet que facilite o processo de modernização do nível de gestão da sua produção.

Percebe-se ainda uma ruralidade entre os produtores de farinha de Bragança, que ainda passam por um processo de adaptação em seus costumes e formas de fazer. De acordo com Freitas, Freitas e Dias (2012), a inserção dos recursos tecnológicos na produção agrícola, além de reduzir os postos de trabalho, vem impondo às famílias agrícolas e pequenos produtores a necessidade de serem pluriativos e polivalentes para se manterem produzindo. Assim, além da economia que está inserida nesse tipo de atividade, há também a dimensão “investimento estratégico”, a fim de que sejam potencializadas as atividades, sejam preservados os recursos naturais e o produtor se mantenha em seu espaço geográfico. Isso requer investimento em conhecimentos e novas técnicas de produção.

O perfil econômico demonstra que a metade só depende de sua produção de farinha, pelo menos a maioria ganha acima de um salário mínimo em sua produção mensal. No entanto, a maioria (10) não tem conta bancária, e pelos menos 7 fizeram empréstimo bancário. A maioria considera os equipamentos sua principal necessidade, mas 10 acreditam que 25 mil resolveria suas necessidades de investimentos. No entanto o lucro tem sido só para pagar dívida, segundo a maioria. Apenas a metade acredita que controla a entrada e saída de dinheiro das vendas, mas a grande maioria (11) não sabe qual o lucro obtido por cada quilo de farinha vendido.

De acordo com Alves et al (2017), estudando a produtividade na cultura da mandioca no Pará, e a adoção de tecnologias nas regiões do Estado, foi verificado que um dos maiores entraves para a adoção de novas tecnologias por parte dos pequenos produtores de mandioca é a significativa inacessibilidade às tecnologias, sendo que muitos deles sequer tiveram acesso a alguma palestra técnica, mesmo sabendo que grande parte das tecnologias não são tão fáceis de aplicação nos sistemas de produção.

De acordo com estes autores, os técnicos geralmente buscam “transferir” informações sobre o uso de “tecnologias de insumos”, que quase sempre encarecem o sistema de produção e deixam de fora os pequenos produtores descapitalizados. Os mesmos autores compreendem que existe um baixo nível cultural e educacional da grande maioria dos pequenos produtores familiares, o que dificulta as intervenções em seus sistemas de produção, especialmente utilizando tecnologias mais complexas, que sejam de difícil entendimento deles.

No perfil produtivo verifica-se que a maioria (12) já produz farinha em Bragança há mais de 10 anos. Na maioria dos casos a produção é familiar, envolvendo os membros da família. A produção em média por dia é de até seis sacas de farinha. A maioria (13) tem produção manual, e apenas uma é automatizada. No entanto, 10 tem o forno feito de ferro e dois de cobre. De 7 que já receberam assistência técnica em sua propriedade a classificação, apenas uma recebeu o conceito bom. A maioria (9) não conhece a instrução normativa 52/2011 do Ministério da Agricultura, sobre o regulamento da produção da farinha. O resto já ouvir falar somente. Nenhum tem licença ambiental da SEMA.

Alves *et al* (2008) já haviam adotado o TRIO DA PRODUTIVIDADE como uma das boas práticas agrícolas, que no caso da mandioca remete à 1) seleção de maniva-semente; 2) plantio em espaçamento definido e 3) capinas durante os primeiros 150 dias após o plantio da mandioca. Esses três elementos por si só, segundo estes autores, garantem o aumento da produtividade de mandioca, e consequentemente de seus derivados, a exemplo da farinha.

Aplicando a metodologia Trio da Produtividade, Modesto Júnior, Alves e Silva (2010) desenvolveram um estudo que avaliou a produtividade de mandioca cultivada por agricultores familiares em áreas de mata do município de Paragominas (Pará), que na comunidade de Ribeirão, nenhum agricultor adotou processos tecnológicos para o cultivo da mandioca referentes ao Trio da Produtividade da Cultura da

Mandioca, criado por Alves et al., (2008). O que demonstra uma grande lacuna e deficiência nos processos de adequação e adaptação por parte destes produtores.

No perfil cooperativista 9 disseram conhecer os princípios do cooperativismo, sendo que a maioria está associada à COOMAC pelo menos acima de 5 anos. Essa associação trouxe algum benefício para a maioria, que está engajada, e acredita que o trabalho da COOMAC está sendo eficiente e estão satisfeitos como cooperados. Pelo menos 10 participaram de algum curso ou treinamento pela cooperativa. Para a maioria, o desafio ainda é aprender sobre finanças e computação. No entanto a maioria (9) deles não tinha nenhum conhecimento dos benefícios de trabalhar com o selo de IG e sobre as vantagens e benefícios do selo IG para a farinha de Bragança.

O trabalho desenvolvido por Andrade (2012) sobre a organização dos produtores rurais quanto à cadeia produtiva da mandioca no nordeste paraense, especialmente a partir de um estudo de caso na Associação de Desenvolvimento Comunitário e Rural Bom Jesus, verificou-se que a Associação teve papel fundamental “Para melhorias no cultivo e processamento, expansão de mercado, qualidade do produto, diminuição dos custos de produção, acesso ao crédito rural, eliminou os intermediários e gerou emprego formal e renda regular” (ANDRADE, 2012, p. 67).

Aquele autor observou ainda, claramente, que a partir da organização dos produtores rurais em associação houve um avanço na gestão da cadeia produtiva, especialmente no gerenciamento da agroindústria e na abertura de novos canais de comercialização, e ainda uma maior aproximação para com a EMATER-PA e os bancos de créditos de fomento.

No Teste de Aptidão Financeira a totalidade não se preocupa com a formalização jurídica da atividade e seus aspectos operacionais. A intuição é mais forte do que a precisão.

É clara a necessidade de profissionalização e adequação a exigências que possam dar maiores impulsos à sua atividade. Não se deve compreender ser um empreendimento que não busca o lucro, mas nesse caso o coloca em segundo plano (COSTA, 2000). Para que todo esse potencial agrícola seja melhor explorado, melhorando também as condições de vida dos produtores, é preciso que haja um novo caminho, um meio termo que os adeque a condições mínimas do mercado, sem que se sintam alheios a ele, ou presos a seus mecanismos mais avassaladores.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS E RECOMENDAÇÕES

Os resultados desta pesquisa-ação demonstram que há ainda muita desinformação e desorientação por parte da maioria dos produtores de farinha de Bragança, ou seja, mesmo os produtores que estão ligados a uma cooperativa de referência.

Ressalta-se que este resultado não abarcou produtores não cooperados, e que, portanto, estão ainda mais distantes de qualquer direcionamento em sua produção e processo de autogestão administrativa-financeira de sua atividade econômica e também produtiva.

Pelos resultados obtidos pode-se inferir que os objetivos deste trabalho se justificam plenamente e se mostram significativamente necessários, pois propõe orientação e qualificação adequadas e emergencial ao produtor rural, a fim de que este possa estar apto ao requerer autorização de uso quando do deferimento do selo de IG da farinha de Bragança.

Diante disso, pode-se destacar os maiores benefícios na socialização dos produtores rurais da farinha de Bragança, principais atores desse processo de obtenção daquele selo Federal:

- Buscar desenvolver habilidades administrativas e financeiras facilitando o processo de autogestão das casas de farinha do município de Bragança;
- Esclarecimento quanto à regularização e legalização da atividade econômica como produtor e futuramente empreendedor rural (contrato social, propriedade do imóvel, licenças específicas, conhecimento do estatuto da COOMAC, etc.).
- Despertar o interesse, criando hábito por parte daqueles produtores de farinha de acompanhar a evolução de sua produção (através de controles financeiros internos) e, conseqüentemente, possibilitar o acompanhamento, a observação e a possibilidade de evolução do seu próprio negócio;
- Ter noção e conhecimento das possíveis tendências de mercado, considerando o volume de vendas dos diversos tipos de farinha (em destaque a farinha lavada) na agregação ao valor venal do produto quando este for comercializado através do Selo de Indicação Geográfica do produto, já que podemos classificar esse processo como sendo um modelo modernizador para o modo de produção atual.

- Conhecer e aprender em regras gerais como gerir melhor as finanças do empreendimento a partir de controles internos (fluxo de caixa, planilha de receitas e despesas) a serem implementados a partir do Cartilha de IG;
- Conhecer melhor os aspectos socioeconômico, produtivo e cooperativista desenvolvidos no processo de autogestão de seu empreendimento;
- Identificar as possíveis necessidades de investimentos e melhorias para atender o mercado consumidor e as normas reguladoras para implementação do selo IG junto aos produtores de farinha;
- Socialização e democratização do conhecimento científico deste trabalho de pesquisa aos produtores rurais de farinha de mandioca de Bragança, ressaltando sobre a importância do conteúdo do Produto desta pesquisa (Cartilha de IG) elaborada, especificamente, para atender as necessidades desses cooperados e agricultores familiares no desenvolvimento de suas atividades econômicas.

Acredita-se que a partir das orientações e qualificação levadas aos produtores de farinha de Bragança, fornecidas pela presente Cartilha de IG, essa ferramenta será uma facilitadora para obtenção de bons resultados no sentido de informar, orientar e qualificar os produtores para receberem o selo de Indicação Geográfica, quando de sua chegada, pois havendo o deferimento do selo de IG, as políticas de produção e comercialização deverão ser inevitavelmente aprimoradas para acompanharem as premissas deste novo processo de cunho eminentemente inovador - mercadológico – modernizador e territorial.

O projeto de Indicação Geográfica da farinha de Bragança beneficiará diretamente os produtores de farinha, a cooperativa da qual fazem parte, e a sociedade como um todo, por receber um produto ainda de melhor qualidade, pois a certificação unirá saber tradicional com técnicas adequadas e uma gestão responsável por parte dos produtores. Uma melhor qualificação, modernidade no processo de produção, higiene, boas práticas de gestão financeira, investimentos estratégicos e educação técnica fazem parte dessas exigências. Esse processo está em andamento e requer ações estratégicas para que possa ocorrer as mudanças no menor tempo possível.

Até o presente momento, conforme mostrou a pesquisa, os principais atores (produtores da farinha) desconhecem informações importantes para a sua adequação ao selo IG, tais como: conhecimento da importância de se ter um selo

IG; a valorização da origem da qualidade e da tradição que o selo de IG pode trazer para a farinha de Bragança; falta do sentimento de associativismo; noções de administração em autogestão de empreendimento rural; falta de informações quanto a sua legalização fundiária; dificuldades para acesso ao crédito junto às instituições financeiras, entre outras deficiências graves que encontram-se presentes na totalidade dos produtores de farinha de Bragança.

A COOMAC tem um papel decisivo neste processo, como possível alavanca do primeiro selo de indicação geográfica no estado do Pará, buscando capacitar os produtores, a fim de aprimorar adequando o processo produtivo da farinha e garantir a coesão do Grupo de Trabalho, responsável pela internalização do processo de obtenção de IG para a produção de farinha de Bragança, junto ao INPI.

Deste modo, após o estudo de campo, resultados e as análises realizadas, sugere como passo estratégico à COOMAC, extensiva tecnicamente aos seus associados produtores da farinha de Bragança, a adoção de uma cartilha de educação técnica, para contribuir com o processo de mudança nos hábitos e costumes gerenciais daqueles, visando aprimorar a modernização dos processos de gestão e de produção dos empreendimentos rurais, e assim, contribuir de sobremaneira com a maturação do processo de obtenção e posterior manutenção operacional do **Selo de Indicação Geográfica de Procedência para a farinha de Bragança**, e conseqüentemente busca da maior produtividade para produção de farinha de Bragança. A cartilha em seu bojo técnico aborda, conforme sumário apresentado, os seguintes assuntos: informações jurídicas, histórico, tipos e vantagens de obter e operar com o selo de IGP para a farinha de Bragança; Etapas realizadas e, ainda, a realizar pelo Grupo de Trabalho (GT) do processo administrativo pré-requisitos para do deferimento do selo federal junto ao INPI; a importância da economia da mandiocultura para o município bragantino; o cenário atual da maioria das casas de farinha de Bragança e a proposição de melhorias para o futuro; técnicas gerais para modernização do processo de gestão e de tomada de decisão por parte dos empresários rurais da farinha e apresentação dos órgão participantes e chamada para o produtor de farinha de mandioca de Bragança fazer parte do Grupo de Trabalho para obtenção do **“SELO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA DE BRAGANÇA”**. (APENDICE 10)

REFERENCIAL

ALBUQUERQUE, Milton de. **A mandioca na Amazônia**. Belém: SUDAM, 1967.

BARBOSA, Denis Borges. **Propriedade Intelectual. A aplicação do Acordo Trips**. São Paulo: Lumen Jures, 2002.

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. Tradução de Luís A. Reto e Augusto Pinheiro. 5ed. Lisboa: Edições 70, 2009.

BRASIL, MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO *et al.* **Estudos de reordenamento agrário**. lica, 2006.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Comércio Exterior. Instituto Nacional da Propriedade Intelectual – MIDIC/INPI. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 – Lei da propriedade industrial**, Brasília, 1996.

BRASIL. **Normativa Nº 25/2013, de 21 de agosto de 2013**. Ministério do Desenvolvimento e Comércio Exterior. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/legislacao-1/in_25_21_de_agosto_de_2013.pdf>. Acesso em: 10 de julho de 2016

CENTRO DE ESTUDOS AVANÇADOS EM ECONOMIA APLICADA – CEPEA. Cepea. Disponível em: <<http://cepea.esalq.usp.br/pib/>>. Acesso em: 07 de setembro de 2016.

CEREDA, M., P. **Caracterização dos subprodutos da industrialização da mandioca. Manejo, Uso e Tratamento de subprodutos da industrialização da mandioca**. São Paulo: Fundação Cargill, 2001. cap. 1, p.13-37.(Série Culturas de tuberosas amiláceas Latino Americanas; v.4)

CHIARIELLO, Caio Luiz. **Singularidades na Gestão de Cooperativas Tradicionais e Populares: Estudo de Caso em Cooperativas Rurais do Paraná**. Organizações Rurais e Agroindustriais. Lavras, 2010.

CHIAVENATO, I. **Gestão de pessoas**. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

CORRÊA, E.P; ALENCAR, E.F. **Rito e devoção entre as Mulheres Marujas na Festa de São Benedito, Bragança-PA**. Disponível em, http://eventos.livera.com.br/trabalho/98-1020815_20_06_2015_21-05-14_3358.PDF. Acesso em 04 de maio de 2016.

COSTA, L. de S. **O cooperativismo: uma breve reflexão teórica**. VI Seminário do Centro de Ciências Sociais Aplicadas de Cascavel. Unioeste. Cascavel – RS. 2007. Disponível em: <http://www.unioeste.br/campi/cascavel/ccsa/VISeminario/trabalhos.html>. Acesso em: 11 de setembro de 2016.

COSTA, Francisco de Assis. **Formação agropecuária da Amazônia: os desafios do desenvolvimento sustentável**. Belém: UFPA. NAEA, 2000.

DAMASCENO, A. V. C. **A cultura na produção de farinha: um estudo da matemática nos saberes dessa tradição**, Tese, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, p.12-17, 2004-2005

DAOU, Ana Maria. **A Belle Époque Amazônica**. 3 ed – Rio de Janeiro, ed. Jorge Zahar. 2004

EMBRAPA. **Mandioca**. Disponível em, <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca>. Acesso em 04 de maio de 2016.

FERREIRA, Maria Helena de Medeiros. **Resumo sobre a história de Bragança**. Bragança: [s.n.], 1992.

FREITAS, Alan Ferreira de; FREITAS, Alair Ferreira de; DIAS, Marcelo Miná. Mudanças conceituais do desenvolvimento rural e suas influências nas políticas públicas. **Revista de Administração Pública**, Rio de Janeiro, v. 46, n. 6, p. 1575-1598, nov./dez. 2012. Disponível em: <<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-76122012000600008>. Acesso em: 15 nov. 2017.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GOLO, Silvana Saionara; CASTRO, Alberto William Viana de. **Indicações Geográficas no Brasil: as indicações de procedências já outorgadas e as áreas e produtos com potencial de certificação**. *SOBER: XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural*, Rio Branco, Acre, p. 01-13, julho de 2008.

GROPPELLI, A. A.; NIKBAKHT, Ehsan. **Administração financeira**. 2. ed. São Paulo (SP): Saraiva, 2002.

GURGEL, V. **Aspectos jurídicos da indicação geográfica**. In: LAGARES, L.; LAGES, V.; BRAGA, C. (Orgs). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: Indicações Geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. Brasília: SEBRAE, 2006.

KAKUTA, S. M. et al. **Indicações geográficas: guia de respostas**. Porto Alegre, SEBRAE/RS, 2006. Disponível em: <http://www.design.org.br/artigos_cientificos/origem_produtos_diferencial_competitivo.pdf>. Acesso em: 03 julho de 2016.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade e. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

LEONELLO, João Carlos. O associativismo como alternativa de desenvolvimento na dinâmica da economia solidária / João Carlos Leonello. – Franca: [s.n.], 2010

LIMBERGER, E. **Cooperativismo – Empresa Socializante**. Porto Alegre: Imprensa Livre, 1996.

MACHADO, S. M. C. F. **Gestão de Cooperativa**: um estudo de caso. Dissertação de Mestrado em Desenvolvimento Humano e Responsabilidade Social – Faculdade de Ciências Contábeis Fundação Visconde de Cairu. 2006. Disponível em <<http://www.polisystem.com.br/oceb/gestao.pdf>>. Acesso em: 11 set. 2016.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA. Ministério da Agricultura. 2012a. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/>>. Acesso em: 12 de setembro de 2016.

_____. Brasil: projeções do agronegócio (2011/12 a 2021/2022). 2012b. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/>>. Acesso em: 12 de setembro de 2016.

O'BRIEN, E. V. **Protection des indications géographiques aux États-Unis. Bulletin de L'OIV**, Paris, v.71, p.427-461, May/Jun 1998.

OLIVEIRA, Ananda Borges de. **Indicações geográficas, produtos tradicionais e desenvolvimento territorial na Amazônia**: um olhar sobre o projeto de indicação geográfica da farinha de Bragança. Dissertação de mestrado. Universidade Federal do Pará. Instituto de Ciências Jurídicas, 2015.

OLIVEIRA, D.P.R. **Sistemas, organizações e métodos: uma abordagem gerencial**. 18ª ed. São Paulo: Atlas, 2009.

OLIVEIRA, José Ribamar Gomes de. **De Vila Cuera a Bragança**. Bragança: Amazônia Indústria Gráfica e Editora Ltda., 2008. p. 37-61

OLIVIERA, Emília. **A importância da farinha de mandioca na mesa dos brasileiros**. O produto é uma das principais fontes de renda nas regiões Norte e Nordeste do Brasil. Postado em 21/08/2012 às 10h55 - Atualizada em 21/08/2012 às 10h55. Disponível em <http://www.ibahia.com/detalhe/noticia/a-importancia-da-farinha-de-mandioca-na-mesa-dos-brasileiros/> Acesso em: 05 de mai. 2017.

PINHEIRO, Marcos Antonio Henriques. **Cooperativas de Crédito: História da Evolução Normativa no Brasil**. 6 ed. Brasília: BCB, 2008.

RODRIGUES, Dário B. **Bragança, uma história da terra de caa + y + eté**. Disponível em: < <http://profdariobenedito.blogspot.com.br/2010/07/braganca-uma-historia-da-terra-de-caa-y.html>>. Acesso em 04 de maio de 2016

SANTOS, Thaís Almeida dos. **Agroecologia, campesinato e sustentabilidade na Amazônia: um estudo da inserção das comunidades de Bragança na Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés (COOMAC)**. Trabalho de Conclusão de Curso – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Faculdade de Geografia e Cartografia, Universidade Federal do Pará, Belém. 2014.

SEMINÁRIO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA. Município de Bragança. Grupo de Trabalho (Prefeitura Municipal de Bragança, Casa do Empreendedor de Bragança, ADEPARÁ, EMATER, SENAI, MAPA, CREDI CIDADÃO, BANCO DA AMAZÔNIA S/A, UFPA, IFPA), 15 de março de 2017.

SILVA, Carolina R. da, et al. **Marujada(s): a tradição ainda existe**. Disponível em, <http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2010/resumos/R5-2747-2.pdf>. Acesso em 04 de maio de 2016.

SIQUEIRA, José Leôncio de. **Trilhos: o caminho dos sonhos (Memorial da Estrada de Ferro de Bragança)**. Bragança: [s.n.], 2008.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da Pesquisa** - ação: Coleção "Temas básicos". Cortez Editora. São Paulo. 1985.

TONIETTO, Jorge. **Vinhos brasileiros de 4º geração: o Brasil na era das indicações geográficas**. Bento Gonçalves: Embrapa – Uva e Vinho, **Comunicado Técnico**, n.45, jun. 2003.

ULIANA, C.; GIMENES, R. M. T. **Avaliando o Desempenho Econômico de Cooperativas Agropecuárias a partir do EVA – ECONOMIC VALUE ADDED: Resultados de uma investigação empírica**. Anais... 18º Congresso Brasileiro de Contabilidade. Gramado - RS. 2008. Disponível em: <http://www.congressocfc.org.br/hotsite/programacao.html>. Acesso em: 07 de setembro de 2016.

APÊNDICES

APENDICE 01



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ - CAMPUS CASTANHAL
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO GERAL DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL E GESTÃO
DE EMPREENDIMENTOS AGROALIMENTARES - PPDGEA



Convite

PLANO DE NEGÓCIOS PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA BRAGANTINA

MÓDULO 1 - Conhecendo o Selo de IG

FRANCISCO ASSIS FONSECA FILHO

Mestrando em Desenvolvimento Regional

THYAGO DHYEGO PEREIRA MAIA

Especialista em Pedagogia Empresarial

DIA: 17/11/16 (QUINTA) HORÁRIO: 08h às 12h

LOCAL: Auditório CDL – BRAGANÇA/PA

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:



APÊNDICE 02



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CASTANHAL
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO GERAL DE ENSINO DE GRADUAÇÃO



EVENTO: PLANO DE NEGÓCIOS PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA BRAGANTINA		CH: 04 h DATA: 17/11/2016 HORÁRIO: 08:00 às 12:00 hrs.
INSTRUTOR: Econ. <i>Francisco Fonseca Filho</i>		MÓDULO I: CONHECENDO IG; PLANO FINANCEIRO
OBJETIVO GERAL: Divulgar conhecimentos sobre o tema IG - Indicação Geográfica, voltados aos produtores de farinha bragantina e associados a COOMAC, através de um evento de cunho educativo, visando o nivelamento dos participantes quanto a uniformização de controles internos necessários ao planejamento financeiro da atividade econômica do produtor de farinha. Neste sentido pretende-se, com o ferramental a ser trabalhado, torná-los preventivamente aptos a operacionalizar o Selo de IG da farinha bragantina quando do seu deferimento pelo INPI.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
08:00 h	Apresentação do evento; aprendendo sobre Indicação Geográfica; Importância do Selo; Vídeo exemplificativo sobre o tema; Debate geral com os participantes;	
08:45 h	Aplicação de questionário socioeconômico para os associados produtores da farinha bragantina;	
09:50 h	Intervalo para <i>coffee break</i> ;	
10:10 h	Noções básicas sobre Plano de Negócio: Perfil; Plano de Marketing; Plano Operacional e Plano Financeiro. Conhecendo o Plano Financeiro: ✓ Controle de Caixa Diário ✓ Controle de Produção Diária ✓ Apuração de Resultado Mensal	
11:00 h	Teste sua aptidão Financeira; Exercício prático de fluxo de caixa; entrega de material para ser aplicado na prática diária dos produtores de farinha;	
11:45 h	Avaliação do evento pelos participantes.	
12:00 h	Encerramento do evento.	
METODOLOGIA: ✓ Explicação por parte do instrutor ✓ Exercícios práticos ✓ Debate entre os participantes;		RECURSOS INSTRUCIONAIS: ✓ Todos os recursos necessários para uma apresentação em PowerPoint ✓ Vídeos Exemplificativos



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CASTANHAL
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO GERAL DE ENSINO DE GRADUAÇÃO



PLANO DE NEGÓCIOS PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA BRAGANTINA

Material Didático a ser Impresso para a realização do Módulo:

- ✓ Convite para o Evento;
- ✓ Lista de Frequência;
- ✓ Conteúdo Programático do Módulo
- ✓ Questionário Sócio – Econômico – Produtivo - Cooperativista
- ✓ Teste de Aptidão financeira;
- ✓ Caixa Diário;
- ✓ Controle de Produção Diário
- ✓ Análise de Resultado Mensal

Relação de Vídeos a serem apresentados durante o Módulo I:

- ✓ Vídeo 01 – Filé Alagoano
- ✓ Vídeo 02 – Tiquira Maranhense
- ✓ Vídeo 03 – PEGN – Plano de Negócios

APÊNDICE 03



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ - CAMPUS CASTANHAL
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO GERAL DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL E GESTÃO
DE EMPREENHIMENTOS AGROALIMENTARES - PPDGEA



Evento: PLANO DE NEGÓCIOS PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA BRAGANTINA
Instrutor: Economista Prof. Francisco Fonseca Filho
Módulo: Conhecendo Indicação Geográfica e Plano Negócio / Financeiro

Data: 17 de novembro de 2016

LISTA DE FREQUÊNCIA

Ord.	Associado / Visitante	Comunidade	Telefone	Endereço E-mail	Assinatura
01	GIGLIANI M. MARTINS	SOARES	9917.9104	donatoe@gmail.com	
02	OSCAR R. NILDO SOARES	Monte Alegre	984947445		
03	Jefferson Vilmontino da Silva	Alto Urupema			
04	Dominio Paulo	STº Antonio Souza	98656914		
05	Antonio Fundador R.	STº Antonio Souza			
06	Manoel Gonzaga	Cerazinho	89655649		
07	Raimundo Elói S. Silva	Urupema	8831053		
08	Roberto do Carmo	Urupema	99027593	descontos@gmail.com	
09	Olivia B. de Oliveira	Compinho	98839-8340	clara.beiga@gmail.com	
10	Maria Elvira A. de Jesus	Cerazinho	999174189	Maria.Elvis@gmail.com	
11	Dominio João S. de Jesus	STº Antonio Souza	98368063		
12	Dominio João S. de Jesus	STº Antonio Souza		Santo mais modin	
13	João S. de Jesus	STº Antonio Souza	988724930		
14	Benedito Batista da Silva	STº Antonio Souza		PEP: 996278714	
15					

Quais os tipos de Indicações Geográficas?

- ♦ **Indicação de Proveniência:** É o nome geográfico de um país, cidade, região ou localidade que se tornou conhecido como centro de produção, fabricação ou extração de certo produto.
- ♦ **Denominação de Origem:** É o nome geográfico de um país, cidade, ou região ou uma localidade que produz um produto cujas qualidades se devam exclusivamente ao meio geográfico.



Quais os objetivos das Indicações Geográficas?

- ♦ Promoção comercial.
- ♦ Garantia de autenticidade.
- ♦ Agregação de valor ao produto.
- ♦ Promoção do desenvolvimento regional.
- ♦ Preservação da biodiversidade, do conhecimento tradicional e dos recursos naturais.



Quais os benefícios das Indicações Geográficas?

- ♦ Benefícios baseados na proteção.
- ♦ Benefícios baseados no desenvolvimento rural.
- ♦ Benefícios baseados na promoção e facilidade de exportação.
- ♦ Benefícios baseados no desenvolvimento econômico.



Quais os exemplos mais famosos de Indicações Geográficas?

- ♦ **França:** O Champagne, os vinhos tintos de Bordeaux, os queijos das regiões de Roquefort, Comté, Cantal e Camembert, o Cognac.



Quais os exemplos mais famosos de Indicações Geográficas?

- ♦ **Portugal:** O vinho da região do Porto e o queijo da Serra da Estrela.



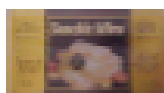
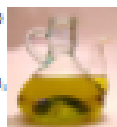
Quais os exemplos mais famosos de Indicações Geográficas?

- ♦ **Itália:** O presunto de Parma e os queijos Parmesão e Grana Padano.



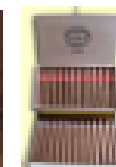
Quais os exemplos mais famosos de Indicações Geográficas?

- ♦ **Espanha:** O presunto cru Pata Negra, torrones de Alicante, massa pão de Toledo, azeite de oliva dos Montes de Toledo, cítricos de Valência e o azeitão da Mancha



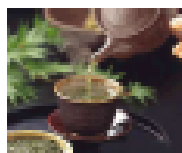
Quais os exemplos mais famosos de Indicações Geográficas?

- ♦ **América Latina:** Café da Colômbia, Pisco do Peru; Tequila e Café Vera Cruz (México), Café Blue Mountain (Jamaica), Café de Antigua (Guatemala) e os famosos charutos de Cuba



Quais os exemplos mais famosos de Indicações Geográficas?

- ♦ **África:** Cebola Violeta de Galmi (Nigéria), Chá do Quênia, Abacaxi do Quênia, Azeite de oliva de Argem



Quais os exemplos mais famosos de Indicações Geográficas?

- ♦ **Ásia:** Arroz Basmati e chá Darjeeling (Índia), chá de Longjin e o vinho amarelo de Shaoxing (China), chá do Sri Lanka



Como detectar uma potencial Indicação Geográfica no Brasil?

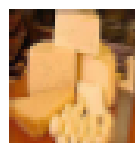
- ♦ Quando um produto ou alimento tem em seu nome a região geográfica.
- ♦ Quando este nome conquistou notoriedade por seus atributos.
- ♦ Quando esta notoriedade advém de características regionais (solo, clima, vegetação, topografia)
- ♦ Quando esta notoriedade advém da tradição dos produtores.



Quais as potenciais Indicações Geográficas no Brasil?

Minas Gerais

- Cachepa de Salinas;
- Queijo da Serra da Canastra;
- Café da Serra do Caparaó;



Quais as potenciais Indicações Geográficas no Brasil?

Santa Catarina

- Maça de São Joaquim;
- Vinho Goethe (Urussanga);
- Queijo Semino;



Quais as potenciais Indicações Geográficas no Brasil?

Rio Grande do Sul

- Vinhos de Pinto Bandeira;
- Doces de Pelotas;
- Chocolates de Gramado;



Quais as potenciais Indicações Geográficas no Brasil?

Amazonas

- Açaí de Codajás;



Amapá

- Mel de Balique;



Quais as potenciais Indicações Geográficas no Brasil?

Pernambuco

- Queijo Coalho de Garanhuns;



Sahia

- Cachaça de Abaíra;



Quais as potenciais Indicações Geográficas no Brasil?

Mato Grosso do Sul

- Lingüiça de Maracaju;



Goiás

- Açúcar de Mesa Rosa;



Quais as Indicações Geográficas já concedidas no Brasil?

Vinho do Vale dos Vinhedos - RS

- 1º IG no Brasil (2002)
- A vitivinicultura no Brasil originou-se com a colonização italiana no Rio Grande do Sul a partir de 1875.
- Conquista de notoriedade e prestígio do vinho fabricado na Serra Gaúcha.



Quais as Indicações Geográficas já concedidas no Brasil?

Café do Cerrado Mineiro - MG

- 2ª IG do Brasil (2005)
- Café, maior artigo de exportação brasileiro (século XIX), Minas Gerais produz 50% da produção total.
- Cerrado Mineiro é a primeira região a empreender esforços coletivos na valorização da imagem do café



Quais as Indicações Geográficas já concedidas no Brasil?

Carne do Pampa Gaúcho - RS

- 3ª IG do Brasil (2006)
- A região sul do Brasil tem, na pecuária, uma tradição que teve início com a colonização do Brasil.



Quais as Indicações Geográficas já concedidas no Brasil?

Cachaça de Paraty - RJ

- 4ª IG do Brasil (2007)
- A terra da cachaca. A primeira a ser reconhecida e adquirir um selo de excelência do MAPA



Um produto com Indicação Geográfica é melhor que um sem IG?

O produto com Indicação Geográfica tem identidade própria e inconfundível. Isto não quer dizer que seja melhor, mas é diferente.

Na Europa, 63% dos consumidores pagam 10% a mais por produtos com IG.

Deste, 31% pagariam de 20 a 30% a mais por artigos com Indicação Geográfica.



Um produto com Indicação Geográfica é melhor que um sem IG? Como reage o mercado?

Vinhos

Com IG: 4,19 EUR/litro
Outros: 1,28 EUR/litro
Var. relativa: +227,34%

Queijos

Com IG: 10,42 EUR/Kg
Outros: 8,11 EUR/Kg
Var. relativa: +28,48%



O consumidor brasileiro sabe reconhecer e valorizar uma IG?

No Brasil, o tema Indicações Geográficas é praticamente desconhecido dos produtores e dos consumidores.



A partir de 2005, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através de um programa de governo, passou a estimular o reconhecimento de produtos agropecuários como Indicação Geográfica.



APÊNDICE 05

Questionário Sócio - Econômico - Produtivo - Cooperativista

Produtor: **GABARITO**Comunidade: **Todas****Perfil Social**

- 01 - Qual a sua escolaridade?
 (2) Analfabeto (5) 1º Grau (4) 2º Grau (3) 3º Grau
- 02 - Qual o seu estado civil?
 (3) Solteiro (8) Casado (2) União Estável (1) Outros
- 03 - Qual a quantidade de integrantes da sua família (moradores)?
 (3) até 03 pessoas (9) até 06 pessoas (1) até 09 pessoas (1) acima
- 04 - A residência (casa) que Você mora é?
 (12) Própria () Alugada (2) Outros: **Emprestado**
- 05 - Se for imóvel próprio. Você possui escritura no Cartório de Imóveis?
 (1) Sim (13) Não
- 06 - A casa de farinha que Você trabalha é?
 (12) Própria () Alugada (2) Arrendada () Outros
- 07 - Se for imóvel próprio. Você possui a escritura no Cartório de Imóveis?
 () Sim (14) Não
- 08 - De que material é fabricada a sua casa?
 (10) Alvenaria (4) Madeira () Mista () Outros
- 09 - Quais os bens móveis que Você possui na sua residência? **(Múltipla escolha)**
 (0) Computador (4) Máq. Lavar (0) Carroça () Caminhão
 (14) Televisão (14) Celular (8) Motocicleta ()
 (14) Geladeira (0) Internet (4) Carro ()

Perfil Econômico

- 10 - A produção da farinha é a sua principal fonte de renda da família?
 (7) Sim (7) Não
- 11 - Qual a sua renda familiar em média?
 (5) até 01 SM (8) até 03 SM (1) até 05 SM () até 07 SM () acima de 10 SM
- 12 - Quantos integrantes da família possui renda mensal?
 (12) 02 (2) 03 () 04 () 05
- 13 - O responsável pela produção da farinha possui conta bancária?
 (4) Sim (10) Não
- 14 - O responsável pela produção já fez empréstimo em banco?
 (7) Sim (7) Não
- 15 - Caso tenha tomado empréstimo bancário, o mesmo já foi quitado?
 (2) Sim (4) Não (1) Em serviço

16 - Atualmente, quais as necessidades para a sua produção/casa de farinha?

(5) Const. Civil (7) Equipamentos (1) Matéria-Prima (1) Pagar dívidas

17 - Na sua opinião. Que valor atenderia nessas suas necessidades?

(1) Até R\$ 10.000, (10) Até R\$ 25.000, (1) Até R\$ 50.000, (1) Acima

18 - Atualmente como Você utiliza o lucro auferido pela venda da farinha?

(7) Paga dívidas (4) Investe (2) Guarda (1) Não sobra

19 - Você controla os valores (entradas e saídas de dinheiro) geradas pela venda da farinha?

(7) Sim (4) Não (1) É desnecessário (2) É complicado

20 - Você sabe qual o lucro em cada kg de farinha que Você vende?

() Sim (11) Não (3) Mais ou menos

21 - Quais os principais problemas que Você enfrenta durante a comercialização do seu produto?

(4) Falta mercado (2) Transporte (4) Preço baixo (4) Atravessador

Perfil Produtivo

22 - Há quantos anos Você é produtor de farinha bragantina

() até 03 anos (1) até 06 anos (1) até 09 anos (12) acima 10 anos

23 - Quantas pessoas trabalham na sua casa de farinha?

(3) até 03 pessoas (9) até 06 pessoas (2) até 09 pessoas () acima 10 pess

24 - Quantos desses trabalhadores são seus familiares?

(5) até 03 pessoas (8) até 06 pessoas (1) até 09 pessoas () acima 10 pess

25 - Quantas sacas de farinha Você produz por dia em média?

(9) até 03 sacas (3) até 06 sacas (2) até 09 sacas () acima 10 sacas

26 - Qual a produção diária máxima da sua Casa de Farinha (100% da capacidade instalada)?

(5) até 03 sacas (7) até 06 sacas (2) até 09 sacas () acima 10 sacas

27 - Quais as atividades que Você desenvolve com a mandioca?

(4) Plantio (4) Prod. Farinha (2) Prod. Derivados (4) Comercializa

28 - Sua casa de farinha é manual ou automatizada?

(12) Manual (2) Automatizada () Semi-automatizada

29 - Qual o material do seu forno de farinha?

(10) Ferro (2) Cobre () Zinco (2) Outros

30 - Você já recebeu serviços de assistência técnica na sua propriedade?

(7) Sim (7) Não

31 - Se já recebeu assistência técnica, como Você classifica o serviço realizado?

(2) Péssimo (4) Regular (1) Bom () Ótimo

32 - Você conhece a Instrução Normativa nº 52/2011, do Ministério da Agricultura, que fala sobre o regulamento para a fabricação da farinha?

() Sim (9) Não (5) Já ouvi falar

33 - O seu empreendimento possui Licença Ambiental da SEMA?

() Sim (14) Não

Perfil Cooperativista

34 - Você conhece os princípios do Cooperativismo?

(9) Sim (2) Não () Por alto (3) Tenho ideia

35 - Quanto tempo Você faz parte do quadro da COOMAC como associado?

(1) até 02 anos (3) até 04 anos (10) até 06 anos () acima 06 anos

36 - Ser associado a COOMAC trouxe benefícios para Você como produtor de farinha?

(8) Sim (8) Não

37 - Você conhece o estatuto / regimento da COOMAC?

(11) Sim (3) Não

38 - Como Você avalia o trabalho da atual Diretoria em termos de eficiência?

() Pouco eficiente (9) Eficiente (1) Muito eficiente (4) ND

39 - Qual a sua satisfação como Cooperado?

() Pouco satisfeito (10) Satisfeito (2) Muito Satisfeito (2) ND

40 - Você já participou de cursos e treinamentos promovidos pela Cooperativa?

(10) Sim (4) Não

41 - Que cursos Você gostaria de participar?

(4) Gestão / Adm. (9) Financ. / Com. (2) Produção (3) IG

42 - Como Cooperado ficou mais fácil acessar empréstimo bancário?

(4) Melhorou (9) Piorou () Mesma coisa (1) ND

43 - Você tinha conhecimento dos benefícios de trabalhar com o selo de IG da farinha bragantina?

(4) Sim (9) Não (1) Por alto () Tinha ideia

APÊNDICE 06



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CASTANHAL
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO GERAL DE ENSINO DE GRADUAÇÃO



PLANO DE NEGÓCIOS PARA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA BRAGANTINA

TESTE DE APTIDÃO FINANCEIRAParticipante: **GABARITO**

QUESTÕES	SIM	ÀS VEZES	NÃO
Minha produção de farinha consegue pagar as minhas contas em dia?	07	06	01
Recebo pontualmente dos meus clientes sem dificuldades?	13	0	1
O valor das vendas está sempre dentro das expectativas?	02	04	08
Minha fábrica vende e entrega sempre no prazo negociado?	10	01	03
O meu negócio/empreendimento possui formatação jurídica (imóvel documentado, empresa constituída, conta bancária, etc.)?	0	0	14
O meu negócio se mantém equilibrado (com regularidade) ao longo dos meses do ano?	05	06	03
Minha fábrica de farinha já atingiu a sua capacidade máxima (100%) de produção ou de atendimento ao cliente?	08	05	01
A quantidade de mandioca (matéria-prima) que utilizo é suficiente para atender as minhas vendas?	07	01	06
Conheço a receita e os custos da minha casa de farinha?	05	03	06
Apuro o resultado mensal da minha produção e do meu Negócio?	03	06	05
Misturo as minhas contas pessoais com as contas da minha fábrica (Casa de Farinha)?	11	0	03
Faço algum tipo de planejamento de curto, médio prazos para comprar o que eu preciso? Tenho um plano de negócios formalizado?	05	01	08

Obs.: Responda o questionário com o seu sentimento de proprietário do seu negócio.

ANÁLISE DE RESULTADO MENSAL - 2016				
VARIÁVEIS	Janeiro	Novembro	Dezembro	TOTAL
SALDO TRANSPORTADO		0,00	0,00	0,00
A - ENTRADAS (Venda de Produtos)				
TOTAL ENTRADAS	0,00	0,00	0,00	0,00
B - SAÍDAS (Pagamentos)				
TOTAL SAÍDA	0,00	0,00	0,00	0,00
C - SALDO OPERACIONAL (A - B)	0,00	0,00	0,00	0,00
D - Investimentos / Aplicações (20%)				0,00
SALDO FINAL (S Inicial + SO - Invest)	0,00	0,00	0,00	0,00

APÊNDICE 08



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CASTANHAL
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO GERAL DE ENSINO DE GRADUAÇÃO



EVENTO: INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA PARA A FARINHA DE BRAGANÇA	CH: 04 h DATA: 01/12/2016 HORARIO: 08:00 às 12:00 hrs.
---	---

INSTRUTOR: <i>Econ. Francisco Fonseca Filho</i>	MÓDULO II: CAPACITAÇÃO GERAL AOS ASSOCIADOS DA COOMAC PARA RECEBER A IG
---	--

OBJETIVO GERAL: Dar visão geral, informações e variáveis necessária ao processo de mudança na estrutura operacional e gerencial dos produtores de farinha associados a COOMAC;

Neste sentido, pretende-se apresentar cenário de modelo modernizador que o produtor irá se deparar quando ocorrer o deferimento do Selo de IG de Procedência da farinha de Bragança pelo INPI.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

08:00 h	Noções básicas de associativismo e cooperativismo; Conhecendo a Estrutura e o Estatuto da COOMAC; Criação do Conselho Regulador para o selo de IG;
08:45 h	Regulamento de uso do selo pelos produtores; Modernização na estrutura organizacional e operacional da atividade econômica; Instrução Normativa MAPA nº 52, de 7 de novembro de 2011.
09:50 h	Intervalo para <i>coffee break</i> ;
10:10 h	Noções dos aspectos jurídicos que envolvem a regularização da atividade rural e legalização da propriedade rural (inscrições em órgão públicos e registros em cartório); Qualificação/habilidade gerencial do produtor de farinha
11:00 h	Organização da gestão financeira necessária para a obtenção de créditos junto as instituições financeiras de fomento rural (a vital importância dos Controles Financeiros e Relatórios Gerenciais); Volume de Investimentos necessários a modernização da planta fabril das casas de farinha.
11:45 h	Linhas de créditos de fomento à produção de farinha
12:00 h	Encerramento do evento.

METODOLOGIA:

- ✓ Explicação por parte do instrutor
- ✓ Debate entre os participantes;

RECURSOS INSTRUCIONAIS:

- ✓ Todos os recursos necessários para uma apresentação em PowerPoint
- ✓ Vídeos Exemplificativos

APÊNDICE 09



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ - CAMPUS CASTANHAL
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO GERAL DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL E GESTÃO
DE EMPREENDIMENTOS AGROALIMENTARES - PPDGEA



Evento: INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA DA FARINHA BRAGANTINA
Instrutor: Economista Prof. Francisco Fonseca Filho
Módulo II: Capacitação Geral para trabalhar com o selo de Indicação Geográfica

Data: 01 de dezembro de 2016

LISTA DE FREQUÊNCIA

Ord.	Associado / Visitante	Comunidade	Telefone	Endereço E-mail	Assinatura
01	GIOVANI M. MARTINS	SOARES	991179104	donaldo.0@gmail.com	
02	OSCAR R. ZILALDO S. MONTA ALVES	Alto União	984947445		
03	JOSEMAR M. MONTA ALVES	Alto União			
04	DANIELA LOPES	5ª Antares	98656911		
05	ANTONIO F. MONTA ALVES	5ª Antares			
06	MARCELO LOPES	Cearazinho	87655649		
07	DANIELA LOPES	União	88311053		
08	ROBERTO S. DE CARVALHO	União	99027593	desantos@gmail.com	
09	OLÍVIA B. DE OLIVEIRA	Compinho	98839-8340	cleia.berg@gmail.com	
10	MARIA ELIDIA A. DE JESUS	Cearazinho	999174189	Maria.Elidia.rio@gmail.com	
11	DANIELA LOPES	União	98311053		
12	DANIELA LOPES	União		Sarahmaio.produção	
13	DANIELA LOPES	União	988724930	PER-996298114	
14	BENEDITO PATRÍCIA DA SILVA	União			
15					

APÊNDICE 10



Dados para catalogação na fonte Setor de Processamento Técnico Biblioteca
IFPA - Campus Castanhal

F676i Fonseca Filho, Francisco Assis

1. Indicação geográfica para a farinha de Bragança: contribuição ao uso do selo pelos associados da COOMAC. / Francisco Assis Fonseca Filho. - 2017.

2. 150 f.

3.

4. Impresso por computador (fotocópia).

5. Orientador: Prof. Dr. Adebaro Alves dos Reis

6. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares) — Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará — IFPA, 2017.

7.

1. Desenvolvimento rural — Bragança (PA). 2. Cooperativismo. 3. Cooperativas de produtores — Bragança (PA). 4. Agricultura familiar. 5. Desenvolvimento sustentável. I. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará. II. Título.

8.

9. CDD: 307.1412098115

SUMÁRIO

Apresentação

1. O que é o selo de Identificação Geográfica para a farinha de Bragança?
2. Breve histórico das IG's pelo mundo e pelo Brasil
3. Tipos de registro: IGP (Procedência) e IGO (Origem)
4. Vantagens de trabalhar com o Selo de Indicação Geográfica
5. Etapas para obtermos o selo de IG para nossa farinha
6. A importância da nossa farinha de Bragança
7. Cenário hoje e futuro
8. Precisamos modernizar nosso processo de produção de Farinha.
9. Dicas para trabalhar com o selo de IG
10. Conheça nosso Grupo de Trabalho (GT) da IG da farinha de Bragança

APRESENTAÇÃO

Olá Amigo Produtor Rural da Farinha de Bragança!

Seja bem-vindo ao Grupo de Trabalho (GT) para obtenção do selo de Indicação Geográfica (IG) para a nossa farinha de Bragança.

É uma grande oportunidade que temos para valorizar ainda mais o nosso produto. E, esperamos que Você se sinta forte nesta parceria.

Nesta Cartilha de IG, Você terá informações básicas para se preparar para a chegada daquele selo federal; quando ele for autorizado pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI).

Venha participar desta jornada de modernização da produção de nossa FARINHA DE MANDIOCA e faça parte deste seletor Grupo de Trabalho.

Você que é produtor de farinha; saiba que, sua participação é ainda mais importante para o desenvolvimento de Bragança.

Vamos nessa!

Economista e Consultor FRANCISCO ASSIS

Mestrando PPGDRGEA/ IFPA – Campus Castanhal
Membro do GT da IG da farinha de Bragança

QUAL O SIGNIFICADO DA I.G.?

Indicação Geográfica, é uma ferramenta de valorização de produtos tradicionais vinculados aos seus respectivos territórios. Portanto, a nossa Farinha de Bragança poderá ser agraciada com este Selo Federal.

Um selo de identificação própria que permite estabelecer diferencial competitivo, organização produtiva e promoção turística e cultural.

A IG é regulada pela Lei Federal nº 9.279, de 14/05/96; e, em seu Art. nº 176, encontra-se criada a Indicação Geográfica de Procedência, que vamos conhecer um pouco mais. E ainda lutarmos por ela...

SIMPLIFICANDO!



Vamos
TRABALHAR
Juntos por este
SELO DE QUALIDADE
que a nossa **FARINHA DE**
BRAGANÇA merece e
torná-la ainda mais
ESPECIAL.

2. Breve histórico das IG's pelo mundo e pelo Brasil

A Indicação Geográfica pelo mundo remonta de 224 anos antes de Cristo, representada pelos tapetes persas e, oficialmente, a partir de 1678 através do conhecido Vinho do Porto.

No Brasil, a primeira IG foi no ano de 1999 (Vinho); a Segunda no ano de 2000 (Vinho) e a última em 2017 (A Farinha de Mandioca do Acre)

Atualmente em nosso país temos 63 IG's registradas junto ao INPI.

Porém, infelizmente, nenhuma destas IG's tem seu domínio no Estado do Pará.



Temos um Grupo de Trabalho (GT) multidisciplinar trabalhando para o deferimento do Selo de IG para a farinha de Bragança

No Brasil temos outras IG's registradas e com processos em tramitação, confira no mapa abaixo:

Processos em fase de Tramitação:

- Cacaú de Tomé-Açu
- Guaraná (Terra indígena Andirá-Maraú)

Processos em fase de Elaboração:

- Farinha de Bragança
- Queijo Búfala do Marajó



O QUE A OBTENÇÃO DA IG MUDA PARA O PRODUTO?

Cada IG registrada representa um tipo de ganho ao produtor brasileiro. O Vale dos Vinhedos obteve reconhecimento na União Européia, as terras foram valorizadas em 200 a 500% e o turismo cresceu na região. Os produtores sentem-se motivados pelo trabalho de qualidade que executam.

Os alambiques de Paraty melhoraram a qualidade da cachaça, respeitando a legislação sanitária para a

bebida; outros projetos como, por exemplo, a gastronomia sustentável foram desenvolvidos na área.

A IG do Pampa Gaúcho atraiu investimentos de organizações não-governamentais internacionais para a conservação da biodiversidade da região, além da preservação da tradição dos hábitos e dos gaúchos.

Veja alguns exemplos de IG pelo Brasil.

Indicação Geográfica (Nome Protegido)	Produtos	Espécie	Ano de Registro	Indicação Geográfica (Nome Protegido)	Produtos	Espécie	Ano de Registro
Vale dos Vinhedos	Vinho Tinto, Branco e Espumantes	IP	2002	Vale do Sinos	Couro acabado	IP	2009
Café da Cerra	Café	IP	2005	Vale do Submédio São Francisco	Uva de mesa e manga	IP	2009
Pampa Gaúcho Campanha Meridional	Carne Bovina e Seus Derivados	IP	2006	Pinto Bandeira	Vinho Tinto, Branco e Espumantes	IP	2010
Paraty	Aguardente e Aguardente com posta azulada	IP	2007	Litoral Norte Gaúcho	Arroz	IP	2010

Fonte: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

3. Tipos de registros: IGP e IGO

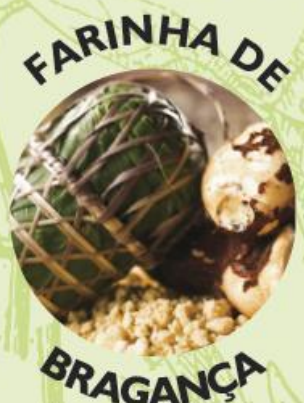
Existem 2 tipos de Registros para os selos de IG:

A Indicação Geográfica de Procedência (IGP) – É o selo federal dado ao produto cuja qualidade o tornaram bastante conhecido, sendo sua produção relacionada ao seu local de origem (fabricação)

A Indicação Geográfica de Origem (IGO) – É o selo federal dado ao produto que é extraído ou produzido, somente, em uma determinada região (exclusivo do meio geográfico)

Exemplos Fictícios de IG's:

IG de **PROCEDÊNCIA**



IG de **ORIGEM**



4. VANTAGENS DE TRABALHAR COM O SELO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG)

PROTEÇÃO

Nossa Farinha terá identidade própria, reconhecimento de sua autenticidade e segurança que o consumidor estará consumindo a verdadeira e original farinha de Bragança

VALORIZAÇÃO DO PRODUTO

Com o aprimoramento das técnicas de produção e comercialização poderemos agregar valores que tornem nossa farinha diferenciada das demais

GESTÃO DA ATIVIDADE PRODUTIVA

Com a chegada da IG teremos que adaptar nossas casas de farinha, nossa organização, nossos controles, elevar nosso padrão de produção e nível tecnológico. Mais investimentos para a nossa atividade econômica

OBTENÇÃO DE RECEITA AGREGADA

Com a aprovação do Selo de IG ganharemos uma rota turística para a Farinha, gerando mais empregos, mais renda, através da atividade do turismo rural

SEGURANÇA AO CONSUMIDOR

Em qualquer lugar do mundo o consumidor terá certeza de saborear a verdadeira Farinha de Bragança, devido a rastreabilidade do produto que será implantada pelo selo da IG

5. ETAPAS PARA OBTERMOS O SELO PARA NOSSA FARINHA

CAMINHO PERCORRIDO ATÉ AQUI PELO GT

1

Escolha de uma entidade que organizasse os produtores de farinha da região, preferencialmente uma Cooperativa (já elegemos a **COOMAC**)

2

Levantamento sócio-histórico-cultural-produtivo para comprovação da notoriedade do produto, resgate das suas características e qualidades (etapa realizada pelo CESUPA / SEBRAE)

3

Delimitação da área geográfica para utilização do selo pelos Municípios de: Bragança, Traquateua, Augusto Correa, Santa Luzia do Pará e Vizeu (definidos pelo GT)



JUNTE-SE AO NOSSO GRUPO DE TRABALHO

4

Construção de um **regulamento de uso (RU)** do selo determinando as regras a serem utilizadas pelos produtores na produção da farinha

5

Criação de uma estrutura de controle que fiscalizará as normas contidas no regulamento de uso (**Conselho Regulador**)

6

Protocolo do processo de IG da Farinha de Bragança junto ao INPI

REGRAS PARA O USO DO SELO

Regras a serem elaboradas pelo Conselho Fiscalizador em conjunto com a COOMAC

Organização da Atividade

- Registro como produtor rural.
- Registro da atividade econômica (CNPJ).
- Implantação dos controles internos da produção.

Organização do Imóvel

- Legalização do imóvel no Cartório (Escritura Pública e Registro do Imóvel).
- Inscrição no Cadastro Ambiental Rural (CAR)

Organização da Casa de Farinha

- Reforma nas instalações, adaptação e ampliação da estrutura física da casa de farinha.
- Devemos seguir o modelo/normas apresentado pelo Regulamento de Uso

6. A IMPORTÂNCIA DA NOSSA FARINHA



Será que essa farinha é de Bragança?



A nossa farinha é famosa desde a época da coroa Portuguesa, passando a fazer parte da cultura do nosso Município.

Bragança se tornou muito destacada pela produção de farinha, mas conhecida como farinha de Bragança sendo sua produção ligada a agricultura familiar que envolve toda uma tradição.

Mas, infelizmente nossa produção ainda não consegue suprir todo o mercado. Assim, abrimos espaço para outras farinhas utilizarem indevidamente o nome “farinha de Bragança”.

NOSSA FARINHA É ALVO DOS FALSIFICADORES

A IG vem para proteger a nossa farinha e a nossa cultura como produtores da região

De Brangança para o mundo.



Simplificando IG, é um símbolo utilizado em produtos indicando que são de determinada área geográfica e que possuem uma boa qualidade e boa reputação.

No Pará, até outubro de 2017, não havíamos obtido nenhum registro de IG.
Em todo o Brasil já foram concedidas 63 selos de Ig's (18 - IGO e 46 - IGP)
O último selo ocorreu em agosto de 2017, sendo registrada a farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul, no estado do Acre



16



Sr. PRODUTOR
vamos nos preparar para
trabalhar corretamente
com o Selo de IG



A farinha de Bragança movimenta a economia do nosso Município, com o uso do Selo de Indicação Geográfica, teremos diferencial competitivo para nosso produto garantindo reconhecimento mundial.

Com a abertura de novos mercados precisamos produzir mais, modernizando nossa atividade econômica; sempre mantendo e zelando pela qualidade no nosso produto.

Teremos ainda a Rota Turística da Farinha, que favorecerá ainda mais o desenvolvimento da nossa zona rural.



7. CENÁRIO HOJE E FUTURO

Como estamos fazendo hoje?



Instalações precárias



Forno inadequado



Igarapés contaminados



Contas desorganizadas

COMO VAMOS TRABALHAR NO FUTURO!

**Buscar a
valorização do
produtor rural
de farinha**

**Proteção do
produto com a
rastreabilidade
via selo de IG**

**Diferenciação e
valorização
da farinha de
Bragança**

**Desenvolvimento
da Região
Bragantina**

Onde queremos chegar?



Instalações adaptadas



Fornos adequados



Turismo Rural



**Contas organizadas
com pagamentos em dia**

8. PRECISAMOS MODERNIZAR NOSSO PROCESSO DE PRODUÇÃO DA FARINHA DE BRAGANÇA



COMO TRABALHAR CORRETAMENTE COM A IG?



9. DICAS PARA TRABALHAR COM O SELO DE IG



GESTÃO DE PROPRIEDADE

O que é gestão da propriedade?

A gestão da propriedade é uma forma de gerenciamento que vem ocupando um espaço imprescindível na rotina de trabalho do produtor rural, e tem se tornado tão importante quanto a produção propriamente dita.

Pois diante dos preços de venda em queda e do aumento nos custos de produção o mercado exige profissionalização e rigor dos produtores rurais no controle de custos.

Que controles de gestão uma propriedade deve ter para conseguir ter informações?

Uma propriedade rural, assim como um negócio, necessita de pelo menos 5 controles de gestão para poder gerar informação e tomar decisão à partir dele. Que são:

- 1. Registro e controle de saídas** – registrar e controlar todas as compras, despesas, pagamentos e investimentos.
- 2. Registro e controle de entradas** – registrar e controlar todas as vendas e os recebimentos dos seus produtos e serviços.
- 3. Fluxo de caixa** - efetuar os recebimentos e os pagamentos controlando o saldo de caixa. Não podendo esquecer das contas a receber e das contas a pagar.
- 4. Análise e planejamento financeiro** – analisar os resultados financeiros e planejar ações necessárias para obter melhores resultados.
- 5. Contabilidade** – registrar as operações realizadas e emitir os relatórios de controle.

Fonte: Negócio Certo Rural – Manual do Participante. CNA/SENAR e SEBRAE

RESUMINDO

Então, como fazer para ter uma gestão na propriedade rural?
O COOMAC realizará cursos e treinamentos orientando a forma correta para os produtores poderem organizar a gestão de sua atividade rural.

Se a atividade não possuir organização, controles, imóvel legalizado certamente o produtor rural necessitará se adequar aos moldes de produção requeridos pelo selo de IG da Farinha de Bragança.



10. CONHEÇA O NOSSO GRUPO DE TRABALHO (GT) PARA OBTENÇÃO DO SELO DE IG DA FARINHA DE BRAGANÇA





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CASTANHAL**



**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL E GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS
AGROALIMENTARES**

**CURSO DE MESTRADO PROFISSIONAL EM DESENVOLVIMENTO RURAL E GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS
AGROALIMENTARES**

ANEXOS

ANEXO 01

MAPEAMENTO DO PROCESSO PRODUTIVO

FARINHA DE BRAGANÇA

NIEJ/CESUPA/SEBRAE
2016

NIEJ/CESUPA/SEBRAE
2016



Fransuza Oliveira
Fransuza Oliveira
Eng. de Produção
Coord. do NIEJ

MAPEAMENTO DO PROCESSO PRODUTIVO FARINHA DE BRAGANÇA

Rita Jéssica Costa
Nutricionista
CRN 7-5742

*Ata do 1º encontro
realizado a pedido
em 08/06/16*

Priscila Hoshino
Priscila Hoshino de Carvalho
Unidade de Apoio à Produção
SEBRAE Pará

Priscila Hoshino
Garante
Unidade de Apoio à Produção-UNAB
SEBRAE/PA

SUMÁRIO

1. Fase nutricional de diagnóstico	3
Relatório 01	3
Relatório 02	5
Relatório 03	7
Relatório 04	9
Relatório 05	11
Relatório 06	13
2. Equipamentos/Materiais utilizados no preparo da farinha de Bragança	15
3. Fluxograma do Processo	14
4. Descrição do processo da farinha de Bragança	17
5. Especificidades sobre o processo produtivo	17
6. Justificativa dos produtores sobre a identificação geográfica	19
7. Anexos	21
8. Relatório Geral	28
9. Boa Práticas de Fabricação	29
10. Análises Laboratoriais	

ANEXO 02

DIAGNÓSTICO AGRONÔMICO

Farinha de Bragança

ISRAEL SAMPAIO AMARAL

Engenheiro Agrônomo

CESUPA/NIEJ/SEBRAE

2016

DIAGNÓSTICO AGRONÔMICO

Farinha de Bragança

ISRAEL SAMPAIO AMARAL

Engenheiro Agrônomo

Israel S. Amaral
Israel S. Amaral
Engº Agrônomo

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CESUPA
Francis Oliveira
Francis Oliveira
Eng. de Produção
Coord. do NIEJ

Priscila Nishino
Priscila Nishino
Coordenadora
Unidade de Apoio Tecnológico-UNAT
SEBRAE RJ

*Acho que o trabalho ficou
muito bom e muito útil.
Eu agradeço*
Priscila Nishino
Priscila Nishino
Unidade de Apoio Tecnológico-UNAT
SEBRAE RJ

CESUPA/NIEJ/SEBRAE

2016

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	03
2. EQUIPAMENTOS/MATERIAS UTILIZADOS NO MANEJO.....	05
3. FLUXOGRAMA VARIÁVEL DO PROCESSO DE CULTIVO.....	07
4. RESUMO DOS PROCESSOS DE CULTIVO.....	08
5. PRODUTIVIDADE ESTIMADA.....	11
6. QUANTIFICAÇÃO DOS DADOS.....	13
7. PROBLEMÁTICA DOS PROCESSOS DE MANEJO.....	18
7.1 Escolha da área para o plantio.....	18
7.2 Preparo da área.....	19
7.3 Análise química do solo.....	19
7.4 Aquisição de manivas-sementes.....	19
7.5 Sistemas de plantio.....	20
7.6 Adubação e correção do solo.....	20
7.7 Agrotóxicos.....	20
8. MANEJO CULTURAL RECOMENDADO.....	20
8.1 Escolha da área para o plantio.....	20
8.2 Preparo da área.....	21
8.3 Aquisição de manivas-sementes.....	21
8.4 Sistemas de plantio.....	22
8.5 Análise química, adubação e correção do solo.....	24
8.6 Agrotóxicos.....	25
9. DIAGNÓSTICOS INDIVIDUAIS DE CAMPO.....	27

ANEXO 03



DIAGNÓSTICO
PARA A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
DA FARINHA DE BRAGANÇA



Sumário

INTRODUÇÃO

04

O QUE É INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

05

A IMPORTÂNCIA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

06

DIAGNÓSTICO GERAL

07 - 27

O QUE É PRECISO PARA OBTER A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

28 - 31

RECOMENDAÇÕES DE BOAS PRÁTICAS

32 - 48

RESULTADOS DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

49 - 51

ENCERRAMENTO

52

FICHA TÉCNICA

53

ANEXO 04

SEMINÁRIO

Indicação Geográfica **FARINHA DE BRAGANÇA**

Você está convidado a participar do Seminário de Identificação Geográfica da Farinha de Bragança, que faz parte do Projeto Identificação Geográfica da Farinha de Bragança, que o Sebrae no Pará celebra em parceria com várias instituições.



15
MAR



08h

 **CDL Bragança - Avenida Visconde do Rio Branco, 1820**
Centro - Bragança/PA













SEMINÁRIO

Indicação Geográfica
**FARINHA
DE BRAGANÇA**

15
MAR



08h



**CDL Bragança - Avenida Visconde
do Rio Branco, 1820 - Centro - Bragança/PA**

08h

Café de Boas
Vindas

09h

Abertura

09h30

Apresentação do Projeto
Crescer no Campo -
Mandiocultura na Região
de Bragança

10h30

Depoimento do
Representante local sobre
a importância da Indicação
Geográfica para o
Desenvolvimento Municipal

11h

Desafios para 2017/2018 e
resultados almejados

11h30

Assinatura do Acordo de
Parceria para a
Indicação Geográfica da
Farinha de Bragança

Encerramento



ANEXO 05



Acordo de Resultados

CRESCER NO CAMPO – Mandiocultura na Região de Bragança

Bragança, 15 de Março de 2017

Versão 1.0

1. Acordo de Resultados

O Sebrae/PA, EMATER, ADEPARÁ, PM DE BRAGANÇA, CASA DO EMPREENDEDOR BRAGANÇA, UFPA, IFPA, COOMAC, participam do Projeto CRESCER NO CAMPO – Mandiocultura na Região de Bragança, visando o alcance dos resultados expressos a seguir.

1.1 Resultados Finalísticos

1. Produtividade - Aumentar a produtividade de produtos da mandioca (farinha, goma, tucupi) em 15% até dezembro de 2017 e 20% até dezembro de 2018, tendo como base o ano de 2016.

2. Faturamento - Aumentar o faturamento bruto com venda dos produtos da mandioca em 18% até dezembro de 2017 e 24% até dezembro de 2018, tendo como base o ano de 2016.

3. Identidade Geográfica do produto Farinha – Depósito junto ao INPI, até junho de 2018.

As entidades parceiras, suas unidades e representantes signatários deste Acordo assumem o compromisso de apoiar as ações e demais iniciativas necessárias à obtenção dos resultados previstos no projeto e de prover os meios para a sua execução.

Os compromissos relacionados à execução das ações compreendem:

- Executar as ações, em tempo hábil e na forma adequada, responsabilizando-se pelos resultados, qualidade e prazos de execução;
- Fornecer as informações físico-financeiras, em tempo hábil e na qualidade e especificações requeridas, para o monitoramento das ações;
- Prover os recursos humanos e físicos, segundo especificações e cronogramas estabelecidos.

Os compromissos relacionados à viabilização financeira compreendem:

- Prover recursos orçamentários e financeiros

Os compromissos relacionados ao apoio técnico e metodológico compreendem:

- Proporcionar orientações técnicas e metodológicas ao Gestor do Projeto;
- Disponibilizar produtos e serviços, desenvolvidos ou em desenvolvimento em suas áreas de competência, segundo as especificações do projeto.

Os parceiros concordam com a organização para gerenciamento definida no projeto e confirmam a designação das pessoas responsáveis pelo seu gerenciamento, execução de ações e articulação com parceiros. Fica entendido que as pessoas designadas atuarão de forma consistente com as orientações técnicas e metodológicas das suas respectivas entidades ou unidades organizacionais;

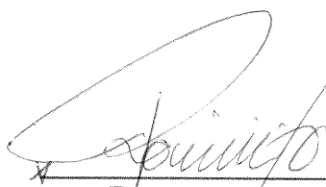
Para apoiar o gerenciamento do projeto, o Sebrae designa:

- Um coordenador nacional, que coordenará a participação do Sebrae Nacional no projeto e será o elo exclusivo entre as suas unidades organizacionais e as instituições participantes do projeto;
- Um coordenador estadual, adiante assinado, que coordenará a participação do Sebrae/PA no Projeto e será o elo exclusivo entre as suas unidades organizacionais e as instituições participantes do projeto;
- O Gestor do projeto, adiante assinado, responsável pela implantação do projeto, integração das ações, negociação com parceiros e obtenção dos resultados.

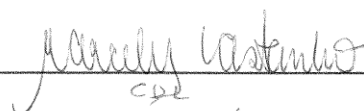
A liberação de recursos orçamentários do Sebrae ficará condicionada ao parecer do

coordenador nacional e do coordenador estadual do projeto, conforme a origem nacional ou estadual dos recursos.

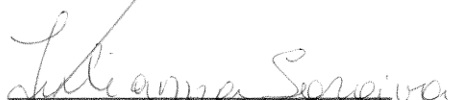
Bragança-Pa, 15 de Março de 2017

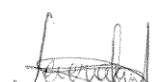

 PREFEITO DE BRAGANÇA

 SEBRAE

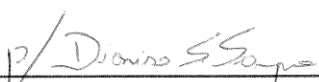

 CDE

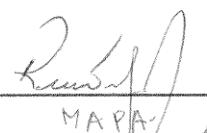

 SENAI


 SETOR


 EMATER


 IFPA

p/ 
 UFPA


 MAPA

Benício Augusto dos S.P. Silva
ADEPARA

Adelino
CASA DO EMPREENDEDOR

Marcelo Paulo R. Santos
CREDI CIDADÃO

Giovani Medeiros Martins
COQMAC

ANEXO 06

Município de Bragança
com os 9 Núcleos
de Base da
COOMAC

Como participar?

Como produtor, você pode juntar-se a um Núcleo de Base da COOMAC ou vender ou seus produtos diretamente para a cooperativa.

Parceiros

Caritas Diocesana de Bragança
Tv. Vereador Marcelino Castanho, 369
68600-000 Bragança (PA)
Fone/Fax: +55 (91) 3425-3855

**Cooperação Alemã para o
Desenvolvimento, GIZ**
SCN Quadra 01, Bloco C, Sala 504
Edifício Brasília Trade Center
70711-902 Brasília (DF)
Fone: +55 (61) 3252-6245

**Beraca Sabará Químicos e
Ingredientes S.A.**
Unidade Belém
Rod. BR 316 KM 08 s/nº Qd. 3, Lote 3
67030-000 Ananindeua (PA)
Fone: +55 (91) 3255-0040

Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés

Melhorando as condições de vida em
harmonia com a natureza

Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés

Tv. Vereador Marcelino Castanho, 369
68600-000 Bragança (PA)
doscaetes@gmail.com



A Cooperativa busca a valorização da produção familiar em sua sócio-biodiversidade, orientando no sistema agroecológico, beneficiando e comercializando os produtos de maneira solidária e sustentável.



Cooperativismo sustentável

A COOMAC reúne agricultores e extrativistas da região do Caeté e tem como objetivo melhorar a agricultura familiar e o extrativismo sustentável de oleaginosas. Gerando assim novas fontes de renda, a COOMAC contribui para o melhoramento das condições de vida e fortalece as estruturas sociais sem prejudicar o meio-ambiente.



Organização Participativa

A COOMAC é organizada como cooperativa solidária, democrática e participativa. Para garantir um bom funcionamento a gestão é dividida entre três órgãos suplementares, sendo um composto por representantes das comunidades e incumbido das deliberações políticas (Conselho Deliberativo); o segundo composto por técnicos capacitados incumbido somente de realizar as deliberações do primeiro (Diretoria Executiva); e um Conselho Fiscal. Os sócios, por sua vez, são organizados em Núcleos de Base, para poder deliberar ativamente o trabalho do Conselho Deliberativo. Desta maneira se garante uma alta participação de todos os sócios.

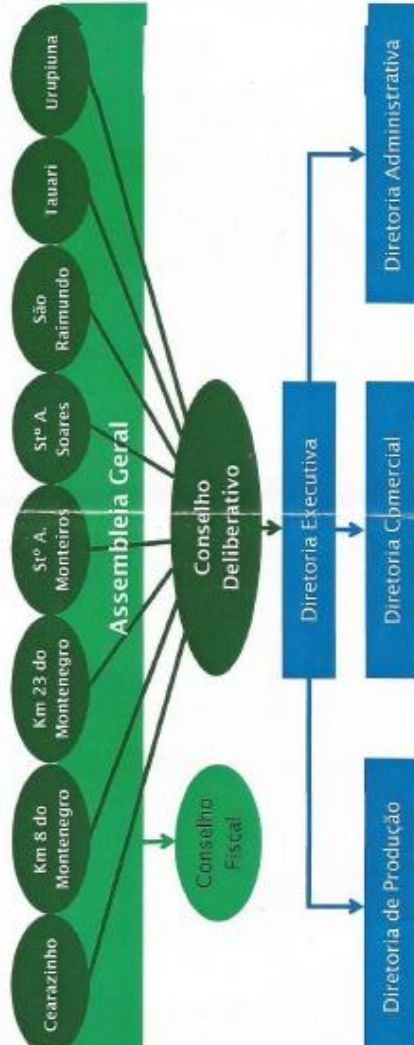
Extrativismo de oleaginosas

Oleaginosas são vegetais que possuem óleos e gorduras preciosos que podem ser aproveitados na alimentação e na produção de cosméticos.



A Cooperativa beneficia as espécies oleaginosas como a Andiroba, o Buriti, a Ucuuba ou o Murumuru.

Dos óleos e manteigas extraídos ela produz cosméticos que são vendidos ao nível local e regional. E com as mudas que a COOMAC cria nos seus viveiros ela refloresta as terras derrubadas e recupera assim as florestas ciliares e solos assoreados.



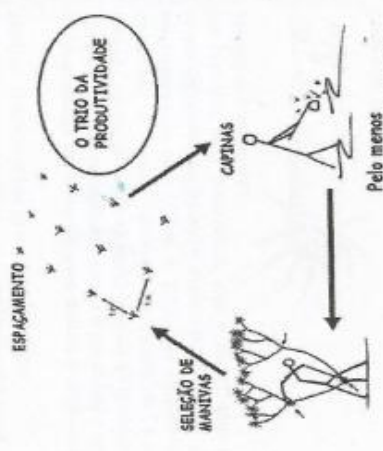
ANEXO 07

TRATOS CULTURAIS

1- Capina
A falta de capinas implica em perdas na colheita de até 90 % e representa 35 % do custo de produção. Mantenha limpo o mandioocal por, pelo menos, os 150 dias iniciais de cultivo.

2 – Adubação:
Formula NPK 10-28-20 recomenda-se 30g por cova no espaçamento de 1,0mx1,0m que equivale a 90kg/tarefa, e 30g/cova no espaçamento de 1,0mx0,80m equivale a 113kg/tarefa. Aplicar 60 dias após a germinação das manivas.

O TRIO DA PRODUTIVIDADE
Caro agricultor, a utilização desses três componentes do sistema de produção da cultura da mandioca em sua propriedade fará duplicar a produtividade da cultura.



O diagrama ilustra o 'TRIO DA PRODUTIVIDADE' com três elementos principais: 'ESPAÇAMENTO' (representado por uma grade de pontos), 'SELEÇÃO DE MANIVAS' (representado por uma seta apontando para uma planta selecionada), e 'CAPINAS' (representado por uma seta apontando para uma planta sendo cuidada). Abaixo, há uma ilustração de uma pessoa realizando o trabalho no campo, com o texto 'Pelo menos nos 150 primeiros dias'.

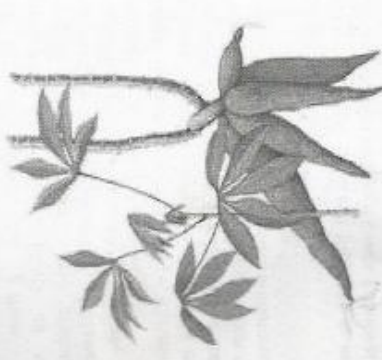
SERVIÇOS OFERECIDOS PELA SEMAGRI

- 1-Assessoria técnica:** visando a profissionalização no cultivo da mandioca e outras culturas.
- 2- Assessoramento ao Crédito:** assessoria para as famílias que pretenderem acessar o crédito rural dando encaminhamentos para elaboração da proposta junto a EMATER e o agente financeiro.
- 3- Assessoramento para Renegociação de Dívidas:** Acompanhamento para os agricultores junto aos agentes financeiros para participarem das discussões de renegociações das dívidas de créditos rurais.
- 4- Assessoramento na aquisição de Insumos:** negociação diretamente com os fabricantes visando o menor custo da produção.
- 5- Assessoramento para Comercialização:** assessoria para que o produtor possa produzir um produto de melhor qualidade, classificação e embalagem. Visando melhor preço e melhor lucro.
- 6-Disponibilização de máquinas e implementos:** Disponibilização de tratoristas e técnicos em agropecuária para acompanhamento dos serviços no campo.

SISTEMA DE PARCERIAS:
PRODUTOR:
- Arcará com 50 % do valor hora mercado que precisar, cujo valor será usado na compra de combustíveis, lubrificantes e alguns reparos de urgência de máquinas e implementos.

Referências:
Emater- Pará-Manual Técnico;
EMBRAPA –mandioca-Pará

MANDIOCA



De autoria da SEMAGRI proibido reproduzir
semagri@hotmail.com

PREFEITURA MUNICIPAL DE BRAGANÇA
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

JOÃO NELSON PEREIRA MAGALHÃES
Prefeito Municipal

PEDRO PERSI RIBEIRO DA SILVA
Secretário Municipal de Agricultura




APRESENTAÇÃO

O sistema de produção de mandioca na região de abrangência de Bragança-PA é caracterizado por empregar pouca tecnologia; de modo geral os agricultores cultivam a mandioca utilizando práticas tradicionais, do mesmo modo que seus antepassados; nesse aspecto pode-se inferir que a própria rusticidade e adaptação da cultura a essa região acaba por ser um fator que – embora altamente positivo – pode contribuir para o tradicionalismo das práticas agrícolas empregadas; geralmente a planta de mandioca consegue sobreviver, com baixas produtividades, mesmo em condições adversas, o que, juntamente com o pequeno retorno econômico da cultura, torna o agricultor avesso a inovações tecnológicas.

Produção típica da agricultura familiar, disseminada por praticamente todo o território brasileiro, a mandioca exibe, ao lado dessa importância cultural e econômica, uma outra face: a de estar associada a baixos níveis de produtividade e de remuneração dos produtores.

ESCOLHA DA ÁREA

É importante para garantir a boa produção de mandioca, deve-se ter uma área fértil e bem drenada. Evitar áreas baixas, ou seja, propícias a encharcamentos, por causa da podridão da Raiz.

ANÁLISE DE SOLO

- Indica os níveis de nutrientes no solo, possibilitando o desenvolvimento de um programa de calagem e adubação;
- Pode ser usada regularmente para monitorar e avaliar as mudanças dos nutrientes no solo.

CALAGEM

Deve-se utilizar o calcário dolomítico, que contém cálcio e magnésio. Ele deve ser aplicado a lâmpo em toda a área, de modo uniforme, e incorporado a 20 cm ou mais, sendo importante que anteceda dois meses o plantio, para dar tempo de reagir no solo.

Objetivo: elevar os teores de cálcio e magnésio e neutralizar o alumínio que é tóxico para planta.

Recomendação: 1 t/hectare (300 kg/T, sacos de 50 kg equivale a 6 sacos p/T).

PREPARO DA ÁREA-Mecanização

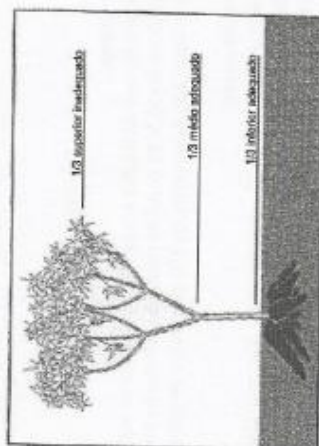
Além das etapas tradicionais do preparo de área, o produtor faz a destoca para permitir a gradagem que é uma prática importante para facilitar o plantio, tratos culturais, colheita e contribui para o aumento da produção.

ESPAÇAMENTOS RECOMENDADOS

- 1,00m X 1,00m, EM FILEIRAS SIMPLES= 3.025 COVAS/TAREFA.
- 1,00 X 0,80m, EM FILEIRAS SIMPLES= 3.782 COVAS/TAREFA.

PLANTIO

Deve-se utilizar uma maniva por cova e plantar no sentido horizontal (maniva deitada), com profundidade de 5 a 10 cm.



3- **Tamanho:** as manivas devem possuir no mínimo 7 gemas(olhos) medindo em torno de 15 a 20 cm..

4- **Tipo de Corte:** Faça o corte reto das manivas proporcionando melhor distribuição das raízes (nunca em bisel ou bico de gaita).

5- Elimine as plantas doentes que não servem para propagação de material. No corte das manivas, elimine também as atacadas por doenças ou brocadas.

6- **Conservação das manivas:** deve ocorrer o mais próximo possível da área a ser plantada, em local fresco evitar que as manivas fiquem expostas ao sol. O período de conservação deve ser o menor possível, podendo as hastes, preferivelmente com 0,80m a 1,20m de comprimento, serem dispostas verticalmente, enterradas cerca de 10cm, em solo que deve permanecer fofo e úmido durante o período de armazenam.



Corte reto (correto)



corte bico de gaita (errado)

SELEÇÃO DO MATERIAL DE PLANTIO E PREPARO DAS MANIVAS

- 1- **Idade das Ramas:** escolher plantas com idade entre 10 e 14 meses.
- 2- Utilizar a maniva a partir de 20 cm do tronco, eliminando seu terço superior.

ANEXO 08

O TRIO DA PRODUTIVIDADE

1. Seleção de Manivas
2. Capinas e adubação por tarefa

1m x 1m = 3.025 covas x 30 g = **90 kg**

1m x 0,8m = 3.782 covas x 30 g = **113 kg**

3. Espaçamento:

1 m x 1 m

ou

1 m x 0,8 m

Caro agricultor, a utilização desses três componentes no cultivo da mandioca em sua propriedade fará duplicar a produtividade da cultura.

SERVIÇOS OFERECIDOS PELA COOMAC

- Equipamentos aos sócios.
- Orientações sobre a cultura da mandioca
- Comercialização
- Ações para o fortalecimento da IG
- Promoção da IG

MAIORES INFORMAÇÕES:
E-mail: doscaetes@gmail.com
Fone: (91) 9117.9104

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA FARINHA DE BRAGANÇA

INSTITUIÇÃO PROPONENTE



APRESENTAÇÃO

A Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés juntamente com a SEMAGRI, PREFEITURA MUNICIPAL DE BRAGANÇA, SECRETARIA DE TURISMO DE BRAGANÇA, ADEPARÁ, EMATER e SFA-PA/MAPA buscam a valorização da produção familiar tradicional de farinha do município de Bragança, através da incorporação de ações que visam melhorar e qualificar a produção de farinha do município. As ações visam proteger a origem da produção local, evitando que outros mercados utilizem a fama de Bragança como bom produtor de farinha para promoverem a comercialização de produto de outros lugares.

IMPOTÊNCIA ECONÔMICA DA PRODUÇÃO DE FARINHA PARA O MUNICÍPIO

A mandioca tem se constituído historicamente na mais importante cultura alimentar de subsistência tropical, alimentando cerca de 700 milhões de pessoas em todo o mundo, segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO). Atualmente, ocupa a posição de principal atividade agrícola eminentemente brasileira, e, ao longo do tempo, se estabeleceu como uma das principais atividades agrícolas do país, especialmente na agricultura familiar. Esta posição justifica-se pelo fato da mandioca compor a dieta alimentar de grande parte das famílias, tanto no meio rural quanto no urbano, além de compor a base econômica dos agricultores familiares.

O município de Bragança tem sua contribuição no cenário estadual por ser um dos maiores produtores no Estado. A produção local tem grande importância econômica para as

famílias desse município, onde a maioria dos agricultores familiares cultiva a mandioca para a produção de farinha, como principal fonte de renda. A farinha de Bragança é tradicionalmente conhecida em todo Estado pela qualidade. Diante desse cenário torna-se necessário a organização do processo de fabricação da farinha para a obtenção de um produto que sustente os padrões de qualidade reconhecidos na farinha de Bragança.

O QUE É INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG)

A Indicação Geográfica (IG) surgiu no mercado como fator decisivo para proteger e diferenciar produtos e/ou serviços conforme sua origem, impedindo assim, que outros mercados adotem em suas regiões a mesma nomenclatura.

O reconhecimento da IG Bragança, identificada através de um signo distintivo, deverá orientar o consumidor na aquisição do produto, garantido as características que imprimiram notoriedade à farinha de mandioca de Bragança.

QUALIDADE DA FARINHA DE MANDIOCA

Os produtores locais deverão estar cientes dos aspectos sanitários da farinha de mandioca e buscar sempre o processamento adequado de acordo com o regulamento de uso.

ORGANIZAÇÃO DOS PRODUTORES

A organização é essencial no registro de uma IG. A sensibilização dos agricultores e suas famílias, fundamentais nesse processo, será fomentada através da realização de seminários, e em todas as reuniões serão divulgados os procedimentos necessários para o registro da IG Bragança junto ao INPI.

O PASSO A PASSO PARA O REGISTRO DA IG O REFERENCIAL HISTÓRICO CULTURAL:

a) Será realizado um estudo de pesquisa nas comunidades e nas entidades e em documentos que comprovem que o município de Bragança tem notoriedade como produtor de farinha de mandioca.

b) A ENTIDADE GESTORA DA IG: a Cooperativa Mista dos Caetés (COOMAG) deverá coordenar o processo para o registro, desenvolvendo e promoção da IG Bragança para farinha de mandioca. A COOMAG congrega produtores de mandioca e produtores de farinha. A cooperativa é exemplo de liderança e comprometimento com o desenvolvimento dos agricultores familiares de Bragança em especial dos produtores de farinha de mandioca. A COOMAG deverá manter uma agenda constante de reuniões e eventos com lideranças e parceiros locais no sentido de organizar, conduzir, manter e promover a IG Bragança para farinha.

c) O CONSELHO REGULADOR: será constituído com representantes de organizações e instituições. Tem como principal função controlar e orientar a produção, o processamento, e a qualidade do produto da IG, conforme normas/regras definidas no regulamento de uso.

d) O REGULAMENTO DE USO: é um conjunto de normas/regras voluntárias de produção e processamento que viabilizam o fornecimento para o consumidor de um produto com tipicidade e qualidade constante.

e) A DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: é o espaço geográfico onde se desenvolve a produção e/ou processamento de farinha. A área geográfica da IG deve ser delimitada considerando os fatores naturais e humanos responsáveis pela notoriedade da farinha de Bragança.

f) O SINAL GRÁFICO: facilita a identificação pelo consumidor de um produto cujas características com base na origem geram satisfação no seu consumo.

g) A SOLICITAÇÃO DO REGISTRO: deverá ser depositada junto ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual.

ANEXO 09

01/03/2018

Sistema Integrado de Legislação

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	BINAORI
Instrução Normativa 52/2011	
08/11/2011	

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 52, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2011

O MINISTRO DE ESTADO, INTERINO, DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de 2006, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.005521/2009-70, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca na forma da presente Instrução Normativa e dos seus Anexos I, II e III.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir o padrão oficial de classificação da farinha de mandioca, considerando seus requisitos de qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

Art. 3º Para efeito deste Regulamento Técnico, considera-se:

- I - farinha de mandioca: o produto obtido de raízes de mandioca, do gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento;
- II - acidez: a característica química que confere característica sensorial que se manifesta em valores menores ou maiores, conforme o processo de fabricação, determinados padrões e hábitos de consumo, típicos de cada região consumidora;
- III - acidez aquesolúvel: o teor dos ácidos orgânicos, solúveis em água, encontrados no produto, sendo expresso em miliequivalentes de solução de NaOH (0,1 gramas de produto (moq NaOH 0,1N)/100g);
- IV - características sensoriais: as características relativas ao odor, sabor e coloração da farinha de mandioca, bem como a avaliação do produto quanto à sua homogeneidade;
- V - casca: a película que envolve a entrecasca da raiz de mandioca;
- VI - coloração: a cor predominante do produto, decorrente da variedade da mandioca utilizada ou da tecnologia de fabricação (torração) ou do uso de corantes naturais autorizados para a farinha de mandioca, conforme legislação específica;
- VII - data de acondicionamento: o dia, o mês e o ano em que um determinado lote de farinha de mandioca é embalado;
- VIII - entrecasca: a camada protetora da raiz de mandioca, situada entre a casca e a polpa;
- IX - fabricação: o conjunto de operações por que passa a matéria-prima até a sua transformação na condição de produto elaborado ou pronto para consumo, envolve fases de seu preparo, processamento, armazenamento, transporte e exposição à venda;
- X - fermentação: as mudanças químicas no produto, provocadas por microrganismos, no qual são formados compostos mais simples, com a formação de ácidos consequente elevação na acidez;
- XI - fiapo: o fio fibrado oriundo da nervura central da raiz de mandioca (câmbio vascular), podendo ter ramificações;
- XII - fibra bruta: o resíduo composto principalmente de celulose e lignina obtido por meio de metodologia adequada, sendo a sua medida expressa em gramas de fibra 100 (cem) gramas de produto (%);
- XIII - fibra insolúvel e seus fragmentos (caspas e fiapos): o fioco lenhoso da raiz de mandioca, proveniente da inserção (ligação) entre a raiz e o caule da planta;
- XIV - glicosídeo cianogênico: substância nociva e relacionada ao risco à saúde humana presente em todas as partes da planta da mandioca, cuja hidrólise hidrocianídica (HCN dissolvido em água) em proporção variável;
- XV - granulometria: a distribuição das partículas e grânulos que constituem o produto, segundo os seus tamanhos;
- XVI - maceração: a operação utilizada para obtenção da farinha d'água, na qual as raízes, com ou sem casca, são submersas em água, com ocorrência de fermentação de ácidos orgânicos;
- XVII - matéria estranha: qualquer material não constituinte do produto, proveniente de contaminação biológica (roedores, pássaros, insetos ou congêneres) ou outro material indesejável associado a condições ou práticas inadequadas durante as fases de cultivo, colheita, manipulação, fabricação, armazenamento, e distribuição;
- XVIII - matéria macroscópica: aquela estranha ao produto, que pode ser detectada por observação direta, a olho nu, sem auxílio de instrumentos ópticos, e que está ao risco à saúde humana, segundo legislação específica;
- XIX - matéria microscópica: aquela estranha ao produto, que só pode ser detectada com auxílio de instrumentos ópticos, e que está relacionada ao risco à saúde segundo legislação específica;
- XX - mofo: os grânulos, partículas e aglomerados que apresentem micélio de fungos (bolores) visíveis a olho nu;
- XXI - polpa: a parte central da raiz da mandioca desprovida da casca, entrecasca, fibras insolúveis e seus fragmentos;
- XXII - reprocessamento: o processo tecnológico adequado ao qual o produto classificado como "fora de tipo" é submetido, visando a um enquadramento em tipo de o padrão oficial estabelecido;
- XXIII - substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivas à saúde, a exemplo das microrganismos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes, previstos em legislação específica, não sendo assim considerados aquelas cujo valor se verifica dentro máximos previstos;
- XXIV - teor de amido: a soma dos carboidratos amilose e amilopectina presentes no produto, sendo a sua medida expressa em gramas de amido por 100 (cem) produto (%);
- XXV - teor de cinzas ou resíduo mineral fixo: o total de material mineral presente no produto, sendo a sua medida expressa em gramas de cinzas por 100 (cem) produto (%); e
- XXVI - umidade: o teor de água livre encontrada no produto, sendo a sua medida expressa em gramas por 100 (cem) gramas do produto.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

Art. 4º A classificação da farinha de mandioca é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

Art. 5º Os requisitos de identidade da farinha de mandioca são definidos pelo gênero, na forma disposta no inciso I do art. 3º desta Instrução Normativa, e pelo

