



UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



A CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS ARTESANAIS AGRÍCOLAS COMO A FARINHA DE BRAGANÇA SOB A ÓTICA DA TEORIA DE CONTINGÊNCIA

Eixo temático 4: Inovação, Criatividade e Gestão para o Desenvolvimento Local

Tayná Lisboa
Universidade da Amazônia

Rogério Lourenço
Universidade da Amazônia

Thaiany Paixão
Universidade da Amazônia

RESUMO

A certificação de qualidade dos produtos agrícolas do Pará trouxe diferentes impactos nas vidas dos agricultores. A percepção dessa circunstância pode ser analisada a partir da Teoria de Contingência, que é uma abordagem que depende das circunstâncias específicas de cada situação, visto que há fatores internos e externos que influenciam na visão dos agricultores sobre o impacto desta certificação. Um dos principais resultados da certificação é o selo de qualidade, que representa segurança alimentar para a população, uma vez que a produção de farinha certificada passa a cumprir normas que incluem infraestrutura do local, controle sanitário da produção e o destino dos resíduos, dentre outros. Objetivou-se neste estudo demonstrar o selo IG (Identificação Geográfica) na certificação de qualidade na Farinha de Bragança sob a ótica da Teoria de Contingências. A teoria contingencial sugere que a abordagem de certificação deve ser adaptada para atender aos requisitos específicos do contexto legal e cultural de cada área. A metodologia abordada nesta pesquisa envolveu estudos bibliográficos. Desta forma é apresentado como uma abordagem contingencial contribui para a compreensão dos impactos causados na certificação dos produtos agrícolas como a Farinha de Bragança.

Palavras Chaves: Certificação de Qualidade, Farinha de Bragança, Identificação Geográfica, Teoria de Contingência.

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



1. INTRODUÇÃO

A farinha de mandioca é um dos alimentos mais tradicionais da poluição nortista. A mandioca é uma cultura pré-colombiana. Quando os colonizadores portugueses chegaram ao Brasil já encontraram os povos americanos consumindo a mandioca e a confundiram com o inhame, tubérculo já então conhecido no continente europeu. O cultivo da mandioca tem sua origem da cultura indígena, tanto que, o seu consumo no Pará é mais diversificado que nas demais regiões do Brasil, pois envolve consumo de farinha de mesa, farinha de tapioca, tucupi, folha, goma (amido com 45% de umidade) e in natura após cozimento (ALVES; MODESTO JÚNIOR, 2015). No estado do Pará, a farinha mais famosa e de maior preferência popular é a “farinha lavada de Bragança”, produzida por agricultores familiares do município de Bragança. Esses agricultores aperfeiçoaram o processo de fabricação da farinha-d’água, aferindo melhor qualidade ao produto, que tem alto valor agregado no mercado (ALVES; MODESTO JUNIOR, 2019).

O estado do Pará ocupa a primeira colocação no cenário nacional para a produção de mandioca, com representatividade de 21,92% da produção brasileira, e dentre os estados da Região Norte, a produção paraense representa aproximadamente 63,40% e está em primeiro lugar no ranking regional, com um volume de 4.033.691 toneladas, de acordo com as projeções para ano de 2023, considerando o Levantamento Sistemático da Produção Agrícola do IBGE (LSPA/março-2023 - Quadro 1).

Quadro 1 – Produção nacional de mandioca no Brasil e principais Unidades Federativas

Ranking	UF	Área Colhida (ha)	Produção (toneladas)	% Produção	Rendimento médio (kg/ha)
-	Brasil	1.238.752	18.403.101	100,00%	14.856
1	PA	274.542	4.033.691	21,92%	14.692
2	PR	135.200	3.215.500	17,47%	23.783
3	SP	61.051	1.380.419	7,50%	22.611
4	MS	50.827	1.088.432	5,91%	21.414
5	BA	109.000	938.342	5,10%	8.609
6	AM	87.250	856.922	4,66%	9.821
7	RS	43.949	712.044	3,87%	16.202
8	AL	39.839	583.763	3,17%	14.653
9	CE	67.455	583.727	3,17%	8.654
10	MG	39.233	550.066	2,99%	14.020

Fonte: IBGE / Levantamento Sistemático da Produção Agrícola (LSPA) (2023)

Elaboração: Os autores

No estado do Pará, especificamente na Zona Bragantina, 19 municípios têm produção de mandioca, e são ranqueados conforme a Tabela 2. O município de Bragança

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



está em segundo lugar neste ranking com 63.000 toneladas de mandioca produzidas no ano de 2022.

Quadro 2 – Produção de mandioca na Zona Bragantina do estado do Pará

Ranking	Município	Área Colhida (ha)	Produção (toneladas)	Rendimento médio (kg/ha)
1	Capanema	4.600	82.630	17.963
2	Bragança	4.500	63.000	14.000
3	Viseu	4.500	59.252	13.167
4	Capitão Poço	3.100	46.500	15.000
5	Nova Esperança do Piriá	3.000	45.000	15.000
6	Tracuateua	3.000	42.000	14.000
7	Garrafão do Norte	2.100	31.500	15.000
8	Nova Timboteua	1.900	25.080	13.200
9	Augusto Corrêa	1.600	18.667	11.667
10	Cachoeira do Piriá	1.200	17.212	14.343
11	Irituia	1.200	14.400	12.000
12	Ourém	900	13.500	15.000
13	Santa Luzia do Pará	850	10.625	12.500
14	Bonito	600	9.000	15.000
15	Peixe-Boi	700	7.052	10.074
16	Santarém Novo	550	6.600	12.000
17	Quatipuru	450	5.333	11.851
18	Salinópolis	300	3.600	12.000
19	São João de Pirabas	180	2.000	11.111

Fonte: IBGE / Levantamento Sistemático da Produção Agrícola (LSPA) (2022)

Elaboração: Os autores

A certificação teve início aqui no Brasil em 1996 com a promulgação da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, que introduziu o modelo de certificação denominado de Indicação Geográfica de Procedência e Indicação Geográfica de Origem. Dalla Brida, 2012, observa que estas certificações têm sido utilizadas como uma estratégia de desenvolvimento local/regional/territorial para espaços rurais no Brasil (CRUZ; SOUZA; PINHEIRO, 2015).

Em maio de 2021, a farinha de Bragança obteve o registro de Indicação de Procedência (IP), pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI). O

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



reconhecimento auxilia na proteção da origem geográfica da produção e também contribui na agregação de valor ao produto. A importância é tanta que, em abril de 2022, a farinha de Bragança foi declarada integrante do patrimônio cultural de natureza material do Estado do Pará, por meio da Lei nº 9.541/2022 sancionada pelo governador Helder Barbalho (UEPA, 2023).

No Pará as agroindústrias produtoras da Farinha de Bragança certificadas recebem as inspeções rotineiras e o acompanhamento de agentes da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - Adepará. A Adepará incrementou o cadastramento de unidades produtivas, padronização de produtos regionais, conforme determina a Lei Estadual nº 7.565 de 21 de outubro de 2011, que dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no estado do Pará. Também está em execução importante programa de apoio ao desenvolvimento da cadeia de produtos artesanais agropecuários, em atenção a Lei 13.680/2020, que criou o selo estadual para permitir a comercialização em todo o país de produtos artesanais de origem animal e vegetal. O programa regulamenta a produção e comercialização de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação. Os benefícios para as comunidades rurais são significativos, gerando mais trabalho e renda para as famílias, além de valorizar a produção rural. Esse trabalho contínuo assegura a manutenção da qualidade dos produtos produzidos pelos estabelecimentos certificados (RELATÓRIO DE GESTÃO DA ADEPARÁ, 2022). O Quadro 3 apresenta os estabelecimentos/produtos registrados na Adepará atuantes na Zona Bragantina.

Quadro 3 – Estabelecimentos e Produtos Registrados na Adepará atuantes na Zona Bragantina do estado do Pará

Município	Nome de Fantasia / Marca	Produto
Augusto Corrêa	Casa de Farinha Três Lagoas	Farinha de mandioca
Bragança	Sabor de Bragança	Farinha de mandioca e Farinha de tapioca
Bragança	Farinha do Grande	Farinha de mandioca
Bragança	Chicó - Produção, Comércio e Distribuição de Alimentos	Farinha de mandioca
Tracuateua	Tia Raimunda	Farinha de mandioca

Fonte: Adepará (2023) **Elaboração:** Os autores

Com intuito de discutir uma visão mais ampla quanto à certificação da Farinha de Bragança, apresentamos a ótica da teoria de contingência que enfatiza que não existe uma única fórmula de gestão organizacional, já que cada organização necessita desenvolver a

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



melhor maneira de se estruturar com o intuito de atingir suas metas e seus objetivos (LAWRENCE & LORSCH, 1967).

Por possuir uma visão de que não existe uma única estrutura organizacional, visto que os ambientes e os fatores contingenciais são diferentes, objetiva-se neste estudo demonstrar o selo IG (Identificação Geográfica) na certificação de qualidade na Farinha de Bragança sob a ótica da Teoria de contingências.

O selo de qualidade passa a ser sinônimo de segurança alimentar para a população, uma vez que a produção de farinha certificada passa a seguir orientações que vão desde infraestrutura do local, passando por controle sanitário e também destino dos resíduos. Ou seja, tudo para garantir que a população paraense possa consumir um produto de qualidade (AGÊNCIA PARÁ, 2022).

No entanto, a aplicação das normas de certificação de qualidade na Farinha de Bragança pode depender das regulamentações governamentais e das normas culturais de da região. A teoria contingencial sugere que a abordagem de certificação deve ser adaptada para atender aos requisitos específicos do contexto legal e cultural de cada área.

Visto que a certificação de qualidade possui diferentes impactos na vida do agricultor que produz a farinha de Bragança e no mercado comercial, nossa problematização é: de que forma uma abordagem contingencial contribui para a compreensão dos impactos causados na certificação dos produtos agrícolas como a farinha de Bragança?

A metodologia abordada nesta pesquisa se deu por estudos bibliográficos em livros, periódicos científicos, dissertações e teses relacionadas ao tema das indicações geográficas e sua correlação ao desenvolvimento territorial e a Teoria Contingencial, a leitura desse material nos aproximou da temática e do referencial teórico da pesquisa. A pesquisa documental nos principais órgãos envolvidos nos projetos de Indicação Geográfica possibilitou a identificação e abordagem do estudo da Farinha de Bragança do Pará.

2 - A ABORDAGEM DA TEORIA CONTINGENCIAL

Com intuito de destacar que não existe um modelo de estrutura para todas as organizações, surgiu o estudo da teoria da contingência (DONALDSON, 1999). As premissas básicas da teoria da contingência definem que ambiente desenha a estrutura organizacional, Morgan (1996) definiu a teoria da contingência como a adaptação da organização ao ambiente no qual ela está inserida, para o autor, é o ambiente externo que acaba estabelecendo diferentes exigências à organização.

Para (HU; ISLAM, 2012), a Teoria da Contingência é uma abordagem para se estudar o comportamento das organizações a qual busca explicações para fatores contingenciais, tais como tecnologia, cultura e ambiente externo e interno que

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



influenciam o desenho e a função das organizações, já que a base desta aplicação é uma abordagem de que não há um único tipo de estrutura organizacional que possa ser aplicável a todas as organizações. Segundo Camacho (2010), a Teoria Contingencial foi contrária à Teoria Clássica da Administração, ao defender que não existe um modelo único de administração que possa ser utilizado em todas as estruturas organizacionais. Isso resultou em uma mudança de paradigma segundo a qual tudo depende das variáveis do ambiente, pois estas guiarão as decisões a serem tomadas.

De acordo com (DE SORDI ET AL, 2014), a teoria da contingência estrutural em sua apresentação mais ampla e comum abrange três conjuntos de atributos. O principal deles, objeto central da teoria e inclusive citado no título da teoria, são as variáveis estruturais. O Quadro 1 apresenta o conjunto de atributos da teoria da contingência estrutural.

Quadro 4 - Conjunto de atributos da teoria da contingência estrutural

Atributos	Descrição
Variáveis Estruturais	Referentes aos aspectos da gestão que o administrador pode escolher e intervir, como centralizar ou descentralizar, formalizar ou deixar informal, executar internamente na empresa ou terceirizar, a escolha de uma dentre as várias estratégias possíveis, ou de um dentre outros aspectos estruturais passíveis.
Atributos de Contexto do Ambiente	Os atributos de contexto são inerentes ao ambiente no qual a organização está estabelecida, e são de difícil alteração pela ação gerencial. Como o nome diz, estes atributos dão o contexto da pesquisa, servem como delimitador de quais ambientes organizacionais se aplica a teoria gerada a partir do paradigma de pesquisa denominado teoria da contingência estrutural;
Atributos de Desempenho	Os atributos de desempenho caracterizam, dentro do contexto da teoria da contingência estrutural, o objetivo alcançado com a operação das variáveis estruturais dentro de um contexto específico.

Fonte: De Sordi, José Osvaldo; Meireles, Manuel; Nelson, Reed Elliot. Análise de Variações Lógicas da Teoria da Contingência Estrutural.

Elaboração: Os autores.

3 - A FARINHA DE BRAGANÇA E SUA PRODUÇÃO

De acordo com a pesquisa de Carlos Demeterco e Ligia Meneguello (2020), no município de Bragança existem mais de 50 tipos de mandioca (*Manihot esculenta*)

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



utilizados pelos produtores rurais que recebem diferentes nomes como: aipim, jabuti, mirim, branco ouro, creme, areia, tomazia, gordura, branca, picui, entre outros.

Há um método específico para o preparo da farinha de Bragança. O primeiro passo é deixar a mandioca de molho durante 4 a 5 dias. No último dia a mandioca é retirada da água, descascada e, após isso, colocada de molho por mais 24 horas em água limpa (DEMETERCO; MENEGUELLO, 2020). Após essas 24 horas, a mandioca é retirada da água e triturada, para então ser colocada no tipiti (um utensílio indígena feito de palha, que funciona como uma prensa, para a retirada do tucupi, o molho da tapioca). Depois disso teremos a massa da mandioca, que é colocada no forno já aquecido para ser torrada.

A tradicional Farinha de Bragança, como é conhecida, é produzida artesanalmente por pequenos produtores da agricultura familiar, e leva o nome do município de Bragança (Pará). A farinha vem embalada em um peneiro, cesta feita com folhas de guarimã (também chamada arumã), que é uma planta herbácea da família das Marantáceas, típica da região. Confeccionada com técnica indígena repassada de geração em geração, esta tecnologia ancestral vem sendo substituída há vinte anos por embalagens de plástico que desconsideram o caráter tradicional e sustentável do produto, que mantém através das fibras naturais e recicláveis a farinha intacta e perfeita para consumo pelo período de um ano (DEMETERCO; MENEGUELLO, 2020).

A farinha de Bragança também é um complemento para a alimentação, sendo consumida diariamente pelo povo paraense. Bragança é conhecida por produzir uma das melhores farinhas do estado do Pará. A cidade de Bragança produz entre 800 a 850 toneladas por mês de farinha de mandioca, e possui cerca de 9 mil produtores locais. Desta produção, destacam-se 30 produtores em média que comercializam a farinha “empaneirada”.

A farinha de Bragança é consumida em especial no estado do Pará, região amazônica, em todas as refeições. Também é apreciada com os tradicionais tacacás e o famoso açaí do Pará, reconhecido como o melhor açaí da Amazônia.

É produzida principalmente por produtores familiares das áreas dos campos, abrangendo a zona rural do município de Bragança, a região mais conhecida. Também é produzida nos municípios de Augusto Correa, Tracuateua e Capanema (DEMETERCO; MENEGUELLO, 2020).

4 - A CERTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ARTESANAIS AGRÍCOLAS COMO A FARINHA DE BRAGANÇA PARA O MERCADO CONSUMIDOR

O Selo de Indicação Geográfica (IG) remete à localização de origem e às condições especiais da fabricação de produtos, permitindo que os consumidores tenham a certeza de que estão adquirindo um produto diferenciado pela qualidade da sua

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



procedência, além de valorizar a cultura local e fomentar atividades turísticas. (INDE, 2022).

A história em relação à qualidade e singularidade vinculadas à farinha bragantina remonta ao início do século XX e se confunde com a construção e funcionamento da estrada de ferro – desativada em 1965 – que, na época, interligou não apenas a cidade de Bragança, mas praticamente todo o nordeste paraense à capital Belém, que passou a ser um dos principais polos de escoamento da produção da farinha bragantina, a qual desde então “caiu” no gosto dos paraenses, alcançando, nos últimos anos, outros lugares e outros paladares para além do nordeste paraense, fazendo-se presente nas mesas e nos gostos de chefes e proprietários de restaurantes renomados em outros estados do Brasil. (PICANÇO, 2022)

Ademais, importa aqui dizer também que as experiências vividas pelos bragantinos com a farinha de Bragança conferem-lhes certo orgulho de ser de um lugar onde, segundo eles, tem-se a melhor farinha do estado e, provavelmente, do mundo. Esse sentimento de pertencimento desencadeou toda uma agenda em favor do processo de proteção e Indicação Geográfica da farinha de Bragança. (PICANÇO, 2022).

Isso posto, torna-se importante informar aqui que a reivindicação dos produtores de farinha de Bragança foi atendida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) que, em maio de 2021, concedeu o registro de reconhecimento de Indicação Geográfica da farinha d’água lavada, na modalidade Indicação de Procedência.

As agroindústrias certificadas recebem as inspeções rotineiras e o acompanhamento de agentes da Adepará. Esse trabalho contínuo assegura a manutenção da qualidade dos produtos produzidos pelos estabelecimentos certificados. Na área vegetal, a única Agência de Defesa que possui selo de inspeção é a Adepará, garantindo padrão de qualidade do produto paraense, (AGÊNCIA PARÁ, 2022).

A certificação é uma das iniciativas desenvolvidas pela Adepará articuladas com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU), que visam atender a demandas econômicas, sociais e ambientais. Dessa forma, a Agência se compromete a ajudar a desenvolver uma sociedade mais justa e igualitária, por meio do cumprimento dos objetivos: “promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todos” e “fortalecer os meios de implementação e revitalizar a parceria global para o desenvolvimento sustentável” (AGÊNCIA PARÁ, 2022).

Por tanto, de acordo com (PICANÇO, 2022), a concessão da Indicação Geográfica (IG) trará diversos resultados positivos para a cadeia produtiva da farinha d’água lavada, especialmente do ponto de vista mercadológico. Isso se traduzirá em uma valorização não apenas do produto em si, mas também dos produtores de farinha da região bragantina. Essa valorização tem o potencial de estabelecer um reconhecimento sólido tanto no mercado nacional quanto, possivelmente, no internacional. Também, há a perspectiva de

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



estimular o desenvolvimento de uma cadeia produtiva abrangente, como a criação de uma rota turística dedicada à mandioca e à produção da farinha d'água.

É dentro de todo esse movimento, que se observa a emergência do mercado na mudança nos consumos e nos modos de produção, o que leva a uma reestruturação espacial de toda uma sociedade. Desta forma compreende-se a necessidade das IG's para o consumo e o cuidado às exigências de aplicação e inspeção nas comunidades.

A tendência de desenvolvimento, fundado na identificação geográfica, deu-se início no Brasil em 2002 no Estado do Rio Grande do Sul, com a certificação do vinho Vale dos Vinhedos e também da Carne Pampas Gaúchos em 2006 (FROEHLICH, 2010).

Existem também outros territórios que buscaram este tipo de certificação como diferencial para seus produtos, a exemplo do que ocorreu com o queijo Minas Artesanal do Serro, que recebeu em 2013 sua (IG) de Procedência. (AGÊNCIAMINAS, 2011) e o Café do Cerrado Mineiro, que obteve em 2014, a primeira Denominação de Origem (DO) do Brasil, que tem 49 produtos com certificação com Indicação de Procedência ou Denominação de Origem. São itens produzidos em uma região geográfica específica do país, que são certificados pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi), a pedido de associações, sindicatos e cooperativas de produtores locais. O dado foi divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2016).

5- A CERTIFICAÇÃO AGRÍCOLA NA PRODUÇÃO DE MANDIOCA E AGROINDÚSTRIA

A certificação em uma visão aprofundada do agricultor revela outra face para o estudo da teoria contingencial. Segundo os dados do Levantamento Sistemático da Produção Agrícola (LSPA) (2022), a produção de mandioca na região bragantina é elevada, porém, as agroindústrias certificadas para essa produção ainda não são suficientes segundos dados da ADEPARÁ, 2023, no qual nos apontam apenas 05(cinco) estabelecimentos com certificação.

Uma análise contingencial dessa cadeia produtiva está na aptidão dos agricultores para transformarem suas “casas de farinha” em agroindústrias artesanais certificadas. Ainda há um número significativo de estabelecimentos rurais sem adequação de uma produção e beneficiamento de qualidade.

No processo da cadeia produtiva da mandioca a luz da teoria contingencial há variáveis externas do contexto e do ambiente. Visto que há uma produção significativa da mandioca, no qual resulta em outros produtos beneficiados, como: farinha d'água, farinha de tapioca, goma, tucupi e maniva. Logo, o processo para que haja uma adequação desse agricultor encontra barreiras tanto com fatores internos de sua produção, que interage desde o plantio até o pós- colheita, quanto externos com a adequação ao acesso as boas práticas de fabricação.

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



Segundo (PICANÇO, apud SARRAF, 2022), as tensões provocadas pelas exigências de adequações técnicas e sanitárias do processo produtivo da farinha, defendidas por agentes do Estado, que, por meio das instituições de regulações técnica e sanitárias exigem dos produtores mudanças significativas nos modos de saber fazer a referida farinha, particularmente a farinha lavada, de acordo com a ADEPARÁ. Tais exigências estão postas no Caderno de Especificações Técnicas, que é o documento que orienta a concessão do uso do selo e que prima pela produção de uma farinha supostamente limpa e segura para a concessão da IG, o produtor precisa ser agricultor familiar, produzir em um dos cinco municípios alcançados pelo selo e ser fazedor de farinha d'água lavada. Além dessas exigências, os produtores terão que se desfazer de práticas e técnicas da feitura da farinha d'água que, até então, têm marcado e forjado o reconhecimento, a qualidade e a fama de melhor farinha do Pará, do Brasil e, provavelmente, do mundo. Ou seja, para receber a certificação da IG, o mandiocultor terá que abdicar da sua casa do forno tradicional, aquela de chão batido e coberta de palhas, pois estudos empreendidos pelo Conselho Regulador apontaram presença de areia nas farinhas produzidas nessas casas tradicionais. Além da adequação na casa do forno, que deve ser construída em alvenaria, com o teto coberto por telhas e com paredes que impeçam o acesso de animais, os produtores não poderão fazer uso do “poção” (poção é nome dado pelos mandiocultores de Araújo ao igarapé, no qual, a mandioca fica de molho) para o processo de fermentação e pubação da mandioca, nem tampouco fazer uso do tipiti para a retirada do tucupi da massa da mandioca. (PERALVA, 2017).

Nesse sentido, Peralta (2016) aponta que esse conflito entre o saber fazer tradicional e as exigências para aquisição da IG decorre, dentre outras coisas, do fato de que “a demanda pela IG nasce muito mais das instituições externas aos agentes produtores do que por meio do interesse dos próprios” (p. 1711), o que resulta em tensionamentos: de um lado, o artesão, que se nega a mudar seu jeito de saber fazer; do outro lado, os agentes exógenos tentando padronizar esse saber fazer. Peralta (2016) pontua ainda que esses agentes externos precisam considerar que as coisas feitas artesanalmente diferenciam-se substancialmente de[...] um produto de massa, homogêneo e pasteurizado. Seu ritmo de produção é diferente; as formas resultantes possuem peculiaridades por mais que se trate de um mesmo objeto entre outras especificidades. Falar de padronização é simplesmente ferir toda a lógica de produção e desenvolvimento do artesanato (p. 1712).

6 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa revelou que o processo de certificação é complexo e influenciado por múltiplos fatores, como políticas governamentais, demanda do mercado e a própria infraestrutura de produção. A aplicação da Teoria da Contingência forneceu insights sobre como esses fatores interagem e afetam a eficácia da certificação. A certificação foi

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



vista como um facilitador para a entrada em novos mercados e a obtenção de preços mais valorizados para os produtos.

As implicações práticas da pesquisa incluem a necessidade de um apoio mais eficaz aos agricultores durante o processo de certificação, tal como assistência técnica e treinamento. Em termos teóricos, o estudo demonstra que a Teoria da Contingência pode ser uma ferramenta útil para desvendar a complexidade inerente aos sistemas de certificação agrícola. Isso sugere que futuras pesquisas devem explorar o uso de outras teorias administrativas para entender melhor esses sistemas.

A certificação contribui com a eficiência não somente externamente das unidades produtivas, mas também internamente no processo de produção. Essa relação interorganizacional vai além da relação fornecedor-cliente. O ambiente local (região bragantina) precisa desenvolver um relacionamento de cooperação em vários atores para garantir o acesso a essa certificação, por mais que a ADEPARÁ como instituição seja uma facilitadora.

Com isso, ao abordar a teoria contingencial para compreender os impactos causados pela certificação de produtos agrícolas, analisou-se a teoria na relação mercado-consumidor, no qual a certificação traz segurança alimentar no produto final o que agrega valor mercadológico para o estabelecimento da produção de farinha. No entanto, ao analisar a teoria na relação agricultor-mercado, observou-se que existe uma alta produção de mandioca para poucos estabelecimentos certificados. Por tanto, identificou-se que sendo Bragança, o município que produziu mais de 63.000 toneladas, a importância do selo de qualidade é tanta que, em abril de 2022, a farinha de Bragança foi declarada integrante do patrimônio cultural de natureza material do Estado do Pará, por meio da Lei nº 9.541/2022 sancionada pelo governador Helder Barbalho (UEPA, 2023).

Para tanto, identifica-se que a análise contingencial é importante, visto que apesar da certificação ser um selo importante para os produtores de farinha, não é bem visto ainda por todos os produtores de farinha, visto que as exigências são muito acentuadas e dificulta que alguns produtores coloquem em prática as exigências.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA PARÁ. **Agroindústria de Bragança recebe incentivo com o Selo Artesanal Vegetal da Adepará.** Disponível em:

<<https://agenciapara.com.br/noticia/36993/agroindustria-de-braganca-recebe-incentivo-com-o-selo-artesanal-vegetal-da-adepara>> - Acessado em 15 de junho de 2023.

ALVES, R. N. B.; MODESTO JUNIOR, M. de S. **Rentabilidade da produção da farinha lavada de Bragança - estudo de caso.** Disponível em:

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



<<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1112995/rentabilidade-da-producao-da-farinha-lavada-de-braganca---estudo-de-caso>> Acessado em 15 de agosto de 2023.

BRASIL. Lei nº7.565, de 25 de outubro de 2011. **Dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artes anais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, e dá outras providências.** Disponível em: <<http://www.sepaq.pa.gov.br/?q=node/278>>. Acessado em 23 de agosto de 2023

CAMACHO, R. R. **Fatores Condicionantes da Gestão de Custos Inter organizacionais na Cadeia de Valores de Hospitais Privados no Brasil: uma abordagem à luz da TC.** 2010. 216 f. Tese (doutorado)- Universidade de São Paulo, Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010.

CRUZ, B. E. V. DA, DIAS, A. L. C., SOUZA, A. C. DOS S., & PINHEIRO, J. DOS S. G. DO S. (2015). **A Identificação Geográfica Para O Queijo Do Marajó Com Estratégia De Desenvolvimento Territorial Para A Microrregião Do Arari-Marajó,** PA. Cadernos De Prospecção, 8(1), 158. Disponível em: <<https://doi.org/10.9771/s.cprosp.2015.001.018>> Acessado em 23 de agosto de 2023.

DALLABRIDA, V. R. **Território e Desenvolvimento Sustentável: Indicação Geográfica Da Erva-Mate De Ervas Nativas No Brasil.** Informe Gepec, Toledo, v.16, n.1, p.42-59, 2012

DE SORDI, JOSÉ OSVALDO; MEIRELES, MANUEL; NELSON, REED ELLIOT **Análise De Variações Lógicas Da Teoria Da Contingência Estrutural.** Revista de Administração da Unimep, vol. 12, núm. 1, enero-abril, 2014, pp. 1-23 Universidade Metodista de Piracicaba São Paulo, Brasi Disponível em: <<https://www.redalyc.org/pdf/2737/273730614001.pdf>> Acessado em 10 de julho de 2023.

DONALDSON, Lex. **Teoria da contingência estructural.** Tradução de Marcos Amatucci. In: CLEGG, Stewart R.; HARDY, Cynthia & NORD, Walter R. Handbook de estudos organizacionais: modelos de análise e novas questões em estudos organizacionais. Vol.1. São Paulo: Atlas, 1999. p. 105-133

FAGUNDES, J. A., PETRI, M., LAVARDA, R. B., RODRIGUES, M. R., LAVARDA, C. E. F., & SOLLER, C. C. (2011). **Estrutura Organizacional E Gestão Sob A Ótica**

REALIZAÇÃO:



APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



Da Teoria Da Contingência. Gestão & Regionalidade, 26(78).

<https://doi.org/10.13037/gr.vol26n78.792> Acessado em 10 de julho de 2023.

FROEHLICH, J. M.; FROEHLICH, J.M.; DULLIUS, P.R.; LOUZADA, J.A.; MACIEL, C.R. **A agricultura familiar e as experiências de Indicações Geográficas no Brasil meridional.** Agrociencia Uruguay, v. 14, n. 2, Montevideo, dez. 2010. Disponível em <http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2301-15482010000200012&lng=pt&nrm=iso>. Acessado em 24 de agosto de 2023.

HU, H.; ISLAM, J. **A review of literature on contingency theory in managerial accounting.** African Journal of Business Management. v. 6, n. 15, p. 5159-5164, abr. 2012.

INDE, Infraestrutura Nacional de Dados Espaciais. **Íbge Mapeia Áreas Relacionadas A Selos De Qualidade E Garantias De Procedência De Produtos Nacionais.**

Disponível em:

<https://inde.gov.br/Noticias/Detalhe/27#:~:text=O%20Selo%20de%20Indica%C3%A7%C3%A3o%20Geogr%C3%A1fica,local%20e%20fomentar%20atividades%20tur%C3%ADsticas> . Acessado em 15 de junho de 2023.

LAWRENCE, Paul R. & LORSCH, Jay W. **Organization and environment. Managing differentiation and integration.** Boston: Harvard University Press, 1967. Versión castellana: Organización y ambiente. Bar-celona: Labor, 1976.

MORGAN, Gareth. **Imagens da organização.** Tradução de Cecília Whitaker Bergamini e Roberto Coda. São Paulo: Atlas, 1996.

Oliveira, K.G. de, Rech, I.J., Cunha, M.F. da, Pereira, C.C. **Evidenciação dos fatores contingenciais nas empresas do setor do agronegócio, segundo os preceitos da Teoria Contingencial.** Custos e @gronegócio on line - v. 12, n. 1 – Jan/Mar - 2016. Disponível em: <<https://repositorio.bc.ufg.br/bitstream/ri/20148/3/Artigo%20-%20Karine%20Gonzaga%20de%20Oliveira%20-%202016.pdf>> Acessado em 10 de julho de 2023.

PALADINI, E.P.: **Qualidade Total na Prática** 2ª ed., São Paulo, Atlas, 1997.

PERALTA, Patrícia Pereira. **Necessidade De Políticas Institucionais Para A Aplicação De Indicações Geográficas Como Instrumento De Proteção E Valorização Do Patrimônio Cultural.** In. Seminário Internacional de Políticas Culturais, 7, 2016. Salvador. Anais. Salvador: UFPB, 2017. Disponível em <http://culturadigital.br/politicaculturalcasaderuibarbosa/files/2016/06/> Acessado em 20 de agosto de 2023

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARA





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



PICANÇO, MIGUEL. **Sobre A Farinha D'água De Bragança E Sua Indicação**

Geográfica: bônus e ônus. Disponível em:

<<https://www.gastronomiapaense.com/post/sobre-a-farinha-d-%C3%A1gua-de-bragan%C3%A7a-e-sua-indica%C3%A7%C3%A3o-geogr%C3%A1fica-b%C3%B4nus-e-%C3%B4nus>> Acessado em 15 de junho de 2023.

RELATÓRIO DE GESTÃO 2019-2022. **Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARA Relatório de Gestão.** Disponível em:

http://adepara.pa.gov.br/sites/default/files/Relatorio_de_Gest%C3%A3o_2022.pdf

Acessado em 10 de agosto de 2023.

RODRIGUES, Hojo. **Farinha de Bragança sem falsificações: Pesquisa analisa Projeto de Indicação Geográfica para produto tradicional.** Jornal Beira Rio/UFPA, Belém, 2016. Disponível em: <http://www.beiradorio.ufpa.br> Acessado em 10 de junho de 2023.

SILVA, M. Â. **Desenvolvimento e implementação de um Sistema de Gestão da Qualidade** (Dissertação de Mestrado, Universidade de Aveiro, Aveiro, Portugal) . (2009).

SLOW FOOD. **Farinha de Bragança.** Disponível em:

https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/farinha-de-braganca/#:~:text=A%20farinha%20de%20Bragan%C3%A7a%20%C3%A9,o%20melhor%20a%C3%A7%C3%AD%20da%20Amaz%C3%B4nia . Acessado em 15 de junho de 2023.

UEPA, UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ. **Pesquisa sobre farinha de Bragança destaca potencial do produto.** Disponível em: <<https://www.uepa.br/pt-br/noticias/pesquisa-sobre-farinha-de-bragan%C3%A7a-destaca-potencial-do-produto>> Acessado em 15 de agosto de 2023.

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ

