



UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



INOVAÇÕES SUSTENTÁVEIS: UMA ANÁLISE DA ADMINISTRAÇÃO ESTRATÉGICA EM EMPRESAS FAMILIARES DE CHOCOLATE

Eixo temático 3: Organizações, Gestão Criativa e Sustentabilidade

Thayani e Silva Paixão
Universidade da Amazônia

Ana Paula Oliveira Magalhães
Universidade da Amazônia

Rogério Ferreira Lourenço
Universidade da Amazônia

Edivaldo Padilha
Universidade da Amazônia

Cyntia Meireles Martins
Universidade da Amazônia

RESUMO

A produção familiar de cacau e chocolate vem ganhando destaque, tanto no cenário nacional quanto internacional, devido à sua qualidade superior e compromisso com a sustentabilidade ambiental e social. No entanto, em um ambiente de negócios em constante evolução, a inovação torna-se uma peça-chave para a sustentabilidade e o posicionamento dessas organizações no mercado. Objetivou-se analisar as práticas de inovação e sustentabilidade adotadas por empresas familiares de chocolate no Pará, destacando as estratégias e sua importância no setor. Para tanto, foi aplicado um questionário em seis empresas familiares de chocolate, durante o evento Chocolat Festival 2023, no município de Belém do Pará. Os resultados demonstram que a inovação e a sustentabilidade são elementos inseparáveis para o sucesso das empresas familiares de chocolate no Pará, garantindo sua sobrevivência e desempenhando um papel fundamental na conservação da biodiversidade amazônica. É essencial que essas práticas sejam incentivadas e apoiadas tanto pelos governos quanto pelos consumidores, a fim de construir um futuro mais promissor e sustentável para todos.

Palavras-chave: Inovação. Sustentabilidade. Empresas Familiares. Ecoinovação.

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



1 INTRODUÇÃO

O cultivo do cacau é de extrema relevância para o agronegócio brasileiro, desempenhando um papel vital na economia do país, especialmente na região Amazônica. Vale ressaltar que o cacau é originário da América Central, sendo primeiramente descrito pelos astecas no México (Nogueira, 2015). A árvore que produz o cacau, o cacauieiro, possui uma altura que varia de 4 a 12 metros e, atualmente, existem três espécies brasileiras distintas, denominadas de criolla, *Theobroma cacao*, *Linnaeus*, a forasteira também conhecida como cacau roxo, *Theobroma leiocarpum*, e a trinitária, que surgiu a partir do cruzamento entre a criolla e a forasteira. A espécie trinitária ainda possui quatro variedades, a saber: Comum, Pará, Maranhão e Catongo (Da Silva et al., 1996).

O chocolate, derivado do cacau, é um dos produtos mais amados e consumidos em todo o mundo (Efraim et al., 2009). Sua produção envolve o beneficiamento do cacau e a mistura da massa de cacau com sua manteiga, acrescidos de açúcar, aromatizantes e emulsificantes (Lima et al., 2010).

De acordo com Nogueira (2015), a Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos estabelece que o chocolate feito com base no cacau pode conter outros ingredientes alimentícios aprovados. O produto é denominado "chocolate" de acordo com sua classificação, podendo receber adições no nome, como chocolate em pó, chocolate em tablete, chocolate com amendoim, entre outros.

Em relação ao consumo de chocolate, o Brasil passou por várias transformações positivas no setor, impulsionando o crescimento do consumo entre os brasileiros. De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), o chocolate é um dos alimentos mais consumidos em todo o mundo, e essa tendência se mantém no país. Aproximadamente 75% dos brasileiros afirmam consumir chocolate diariamente, e 35% afirmam que não abrem mão desse doce por nenhum outro alimento ou bebida. Para a Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas (ABICAB), 2023, a indústria de chocolate registrou um notável crescimento de 9,8% na produção durante o primeiro trimestre de 2023, em comparação com o mesmo período do ano anterior. Os números revelam uma produção total de 219 mil toneladas, um aumento significativo em relação as 199 mil toneladas produzidas nos três primeiros meses de 2022.

Ao analisar o panorama de todo o ano de 2022, observa-se que o volume de produção alcançou a marca de 760 mil toneladas, representando um crescimento de 8% em relação ao ano anterior, quando a produção atingiu 701 mil toneladas. Esses dados ressaltam o crescente peso do setor de chocolates na economia brasileira, sinalizando sua crescente relevância.

A produção artesanal de chocolate no Pará tem ganhado destaque nos últimos anos, à medida que consumidores buscam produtos autênticos e de alta qualidade. As

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



características dessas empresas são, normalmente, familiares ou oriundas de organizações sociais de pequenos produtores que atestam produtos com características socioambientais, de qualidade *terroir* artesanal e voltados à promoção da conservação da biodiversidade amazônica. Essa tendência reflete uma mudança na percepção do chocolate, de uma simples guloseima para um produto *gourmet* que combina tradição e inovação. Dessa forma, a problematização sugerida neste artigo é: como as empresas familiares de chocolate podem desenvolver e implementar estratégias de inovação sustentável em sua administração estratégica, levando em consideração os desafios familiares, socioambientais e econômicos inerentes a essa indústria?

Para abordar essa problemática, é necessário considerar diversos fatores, como a identificação das melhores práticas de gestão sustentável, o papel das dinâmicas familiares na tomada de decisões estratégicas e a influência das condições socioambientais nas operações das empresas. Além disso, é fundamental analisar como a inovação sustentável pode ser integrada aos valores e à cultura das empresas familiares de chocolate, promovendo o crescimento econômico, a responsabilidade social e a preservação ambiental.

2 ESTRATÉGIAS DE INOVAÇÃO SUSTENTÁVEL EM EMPRESAS FAMILIARES DE CHOCOLATE

Na administração estratégica, segundo Hitt, Ireland e Hoskisson (2008), obtém-se competitividade estratégica quando uma empresa consegue formular e implantar com sucesso uma estratégia de criação de valor. Uma estratégia é um conjunto integrado e coordenado de compromissos e ações definido para explorar competências essenciais e obter vantagem competitiva. Quando definem uma estratégia, as empresas escolhem alternativas para competir.

A inovação é pesquisada em diversos campos do conhecimento, portanto, sua área de abrangência é tão ampla quanto a sua definição. Neste sentido, inovar é fundamental para garantir a relevância e a competitividade das empresas em um mundo em constante transformação. Para as empresas familiares, a inovação oferece oportunidades de expansão para novos mercados, diversificar produtos e serviços, atrair talentos e estabelecer vantagens competitivas duradouras. Além disso, a inovação também pode ajudar a superar desafios internos, tais como a sucessão familiar e a renovação da liderança.

Klewitz e Hansen (2014), como também Hill, Jones e Schilling (2014) argumentam que para contribuir com a sustentabilidade, a inovação é um meio importante, pois se refere a um ato de criar novos produtos ou processos. No entanto, deve-se enfatizar que a inovação vai além de invenções ou melhorias, pois precisam ser implementadas nas organizações ou difundidas com sucesso no mercado. Logo, o conceito de inovação está vinculado à gestão de todas as atividades envolvidas no

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



processo de geração de tecnologias, fabricação e *marketing* de um produto novo ou até mesmo melhorado, seja de um processo produtivo ou de um produto físico (Trott, 2012).

Por outro lado, apesar da inovação ser reconhecida como o principal motor do crescimento industrial do planeta, ela é também uma das principais causas de preocupação social e ambiental pela quantidade de recursos consumidos e poluição inerente ao processo produtivo. Dessa forma, a sustentabilidade do negócio precisa encontrar soluções viáveis para os problemas ambientais na busca por novas técnicas e tecnologias que gerem novas formas de produção, distribuição de bens e serviços que resultem em menor impacto ao meio ambiente (Rabêlo, 2015). Todavia, de uma maneira geral, muitas empresas não se preocupam em restituir o que extraem da natureza, passando então a imagem que estão preocupadas com o lucro final e não com a preservação do meio ambiente. Contudo, os executivos em todo o mundo estão tornando o desenvolvimento sustentável uma questão estratégica de competitividade (Elkington, 2012).

Para Beltramello, Haie-Fayle e Pilat (2013), a marca e a reputação da empresa são outros importantes valores que são melhorados por um modelo de negócios voltado à sustentabilidade. Assim, a correlação entre inovação e sustentabilidade vem sendo estudada de maneira ampla na literatura de inovação, muitas vezes sob diferentes óticas e perspectivas, concentrando-se na definição do *triple bottom line*, que considera a sustentabilidade em ambiental, econômico e social. Ainda torna-se pertinente destacar o panorama que as empresas familiares enfrentam em um processo de escolha entre aceitação do risco e decisões de longo prazo e isso ocorre, especialmente, quanto ao que diz respeito à inovação, mas em menor intensidade com as variáveis relacionadas ao meio ambiente (Doluca, Wagner E Block, 2018). As empresas familiares brasileiras tendem a ter uma estrutura administrativa enxuta, no qual o comando único permite ações rápidas em situações de emergência, além de importantes relações comunitárias e comerciais decorrentes de um nome respeitado, contando com uma organização interna leal e dedicada (SEBRAE Nacional, 2023).

Neste contexto, surge o conceito de Eco inovação que se destaca como uma tentativa de união entre a sustentabilidade e inovação. De acordo com Klewitz e Hansen (2014), as empresas que dirigem suas atividades de negócios para a sustentabilidade por meio da inovação, inicialmente, estão focadas em eco inovações que podem ser inovações de processo, de produto e organizacionais. Diante disso, pesquisadores começaram a denominar esse novo paradigma de inovação sustentável, que se refere à criação de algo novo que melhora o desempenho nos três pilares econômico, social e ambiental da sustentabilidade (Szekely e Strebel, 2013).

3 O CHOCOLAT FESTIVAL COMO PONTE ESTRATÉGICA PARA O DESENVOLVIMENTO DE EMPRESAS FAMILIARES NO PARÁ

REALIZAÇÃO:



APOIO:





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



O estado do Pará ocupa a 1ª colocação no cenário nacional para a produção de cacau (Tabela 1), representando 51,46% da produção brasileira, e dentre os estados da região norte, a produção paraense atinge 96,17% e está em 1º lugar no ranking regional, com um volume de 147.584 toneladas, com rendimento médio de 965 kg / ha, de acordo com as projeções para ano de 2023. (SEDAP, 2023).

Tabela 1 - Principais estados brasileiros na produção de cacau – projeção ano 2023

Ranking	UF	Área colhida (Hectares)	Produção (Toneladas)	Produção (%)	Rendimento Médio (kg/ha)
-	Brasil	600.053	286.791	100,00%	478
1º	Pará	152.881	147.584	51,46%	965
2º	Bahia	420.050	120.990	42,19%	288
3º	Espírito Santo	17.591	11.805	4,12%	671
4º	Rondônia	7.468	4.994	1,74%	669
5º	Amazonas	1.248	882	0,31%	707
6º	Mato Grosso	802	528	0,18%	658
7º	Roraima	13	8	0,00%	615

Fonte: IBGE / Levantamento Sistemático da Produção Agrícola (LSPA) p/ o Ano de 2023 / Elaboração: SEDAP-NUPLAN/Setor de Estatística

O Festival Internacional do Chocolate e do Cacau – Chocolat Amazônia 2023, cujo tema este ano foi “O Pará na Bioeconomia da Amazônia” teve como objetivo, promover o chocolate de origem e impulsionar os negócios da cacauicultura do País. Foram confirmadas as participações de 600 produtores que chegaram em caravanas oriundas de diversas regiões de integração do Pará, entre elas, as regiões do Xingu e do Lago de Tucuruí que são consideradas as maiores produtoras de cacau de origem do Pará e onde estão situados os municípios da Transamazônica, entre os quais, Medicilândia, Uruará, Altamira e Novo Repartimento. O evento foi realizado pelo Governo do Estado do Pará, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (SEDAP) com recursos do Fundo de Desenvolvimento da Cacauicultura do Pará_ FUNCACAU, (Barbosa, 2023)

O evento faz parte do planejamento plurianual no governo do estado, como estratégia para a comercialização de produtos agropecuários. (PPA 2020/2023). O festival pode influenciar a estratégia de administração de empresas familiares, pois há um aumento das vendas durante o evento, visto que muitos visitantes estão dispostos a gastar dinheiro em produtos e serviços locais. No entanto, o evento em si não é uma forma direta de comercialização e sim de parcerias e colaborações, pois pequenos negócios familiares podem estabelecer parcerias com outros negócios locais para aumentar sua visibilidade.

REALIZAÇÃO:



APOIO:





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A pesquisa realizada foi do tipo *survey* exploratória, com emprego do método qualitativo. Na coleta de dados foi utilizado um questionário, o qual foi aplicado em seis (06) empresas familiares de chocolate, durante o evento Chocolat Festival 2023. As análises foram realizadas com base nas respostas dos respondentes e nas teorias que embasam a pesquisa.

Como instrumento para a coleta de dados foi desenvolvido um roteiro de entrevistas semi-estruturadas, com perguntas fechadas. Após estabelecer o instrumento de coleta, a pesquisa se desenvolveu no Centro de Convenções Hangar, no Festival Internacional do Chocolate, realizado no município de Belém/Pará, a pesquisa foi feita com seis (06) empresas familiares de produção de cacau e chocolate, contendo assuntos referentes ao perfil do produtor, característica de cada propriedade bem como inovações utilizadas na propriedade pelo envolvido, principal produto, fornecedores e sucessão familiar. A partir dos relatos, que se constituiu em fonte primária da pesquisa, foi efetuada a análise dos resultados. Os dados obtidos foram digitados em planilha do Excel, onde foram analisados. As respostas qualitativas foram contadas para a elaboração de Tabelas e Figuras.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os negócios familiares são empresas em que a propriedade e o controle são mantidos principalmente por membros de uma mesma família ao longo de várias gerações. Uma empresa familiar é aquela em que a família desempenha um papel central na gestão e na tomada de decisões, seja direta ou indiretamente. A gestão de empresas familiares pode apresentar desafios únicos, como a necessidade de equilibrar as dinâmicas familiares e empresariais, lidar com a sucessão, evitar conflitos familiares prejudiciais e manter a continuidade do negócio ao longo do tempo. No entanto, as empresas familiares também podem ter vantagens, como um compromisso de longo prazo com o sucesso do negócio e valores culturais sólidos.

Na Tabela 2, constam os resultados de cinco respostas obtidas nas entrevistas com seis empresas familiares participantes do Festival Internacional do Chocolate e Cacau de 2023. Foi possível obter conhecimento da origem da produção de cacau e em qual geração que o negócio familiar se encontra atualmente. Como se pode observar, a maioria respondeu que tem como principal produto o chocolate, uma trabalha com cacau (empresa 2) de modo geral e outra comercializa somente geléia e licor (empresa 5). Os fornecedores foram diversificados indo da própria (empresa 4) a indígenas (empresa 1). Em relação à geração familiar, metade delas respondeu que está na primeira geração, duas na segunda (empresas 2 e 3) e apenas uma na terceira geração (empresa 5).

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:

PROGRAMA INSTITUCIONAL
DE FOMENTO À PESQUISA E
INNOVAÇÃO



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



Tabela 2- Localização, principal produto, fornecedores, porte e geração familiar das empresas familiares entrevistadas.

Empresa	Município	Principal produto	Fornecedores	Porte	Geração familiar
1	Vitória do Xingu	Chocolate	Indígenas	Média	1 ^a
2	Mocajuba/Igarapé-Miri	Cacau	Associados	Pequena	2 ^a
3	Barcarena	Chocolate	Produtores da agricultura familiar de Barcarena	Pequena	2 ^a
4	Medicilândia	Chocolate e licor	A própria	Pequena	1 ^a
5	Augusto Corrêa	Geleia e licor	Empresa privada	Pequena	3 ^a
6	Mojú	Chocolate	Produtores de território Quilombola	Pequena	1 ^a

Fonte: Elaborada própria.

Na Figura 1, encontram-se sintetizadas dez respostas qualitativas, do tipo sim, não ou não respondeu das referidas empresas. Como se pode perceber, quatro delas responderam ser o negócio familiar e que já houve sucessão, porém apenas três se preparam para a sucessão. Apenas uma empresa respondeu que recebe financiamento, é sindicalizada e que tem plano de expansão (empresa 1).

Por outro lado, todas responderam que são geridas por familiares. No que diz respeito ao estudo para a criação da marca somente uma respondeu que não (empresa 2) e outra não respondeu (empresa 4). Quanto a cooperação com outras empresas e o monitoramento de impactos ODS, duas responderam que não cooperam (empresas 2 e 4) e outra não respondeu (empresa 5). No caso do monitoramento de impactos ODS, metade delas respondeu que monitora, a empresa 1 respondeu que não monitora e duas não responderam (empresas 3 e 4).

Com base nos resultados obtidos pode-se considerar que o principal produto das empresas entrevistadas é o chocolate, sendo a grande maioria de porte pequeno e todas de gestão familiar, porém em parte delas os familiares não estão sendo preparados para a sucessão. A maioria delas também não usa financiamento, entretanto todas são sindicalizadas e apresentam plano de expansão.

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO DO ESTADO DO PARA





UNAMA
APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA

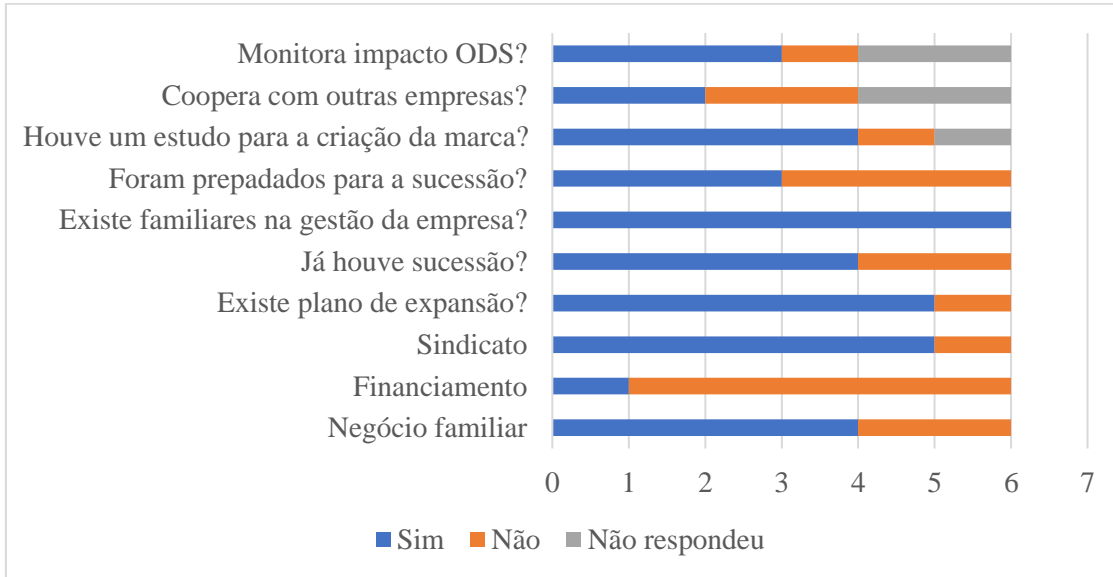


Figura 1- Gestão das empresas familiares entrevistadas.

No que diz respeito às práticas de sustentabilidade, impactos das práticas e inovação, a síntese das respostas está presente na Tabela 3. Percebe-se que a maioria delas respondeu que pratica ações de sustentabilidade e uma não informou (empresa 4), sendo a principal prática a reciclagem, seguida do uso de ingredientes orgânicos. Quanto aos impactos das ações de sustentabilidade, apenas uma (empresa 4) não informou se faz, as demais informaram que os impactos se refletem principalmente na preservação da biodiversidade, pelo uso de ingredientes orgânicos, seguido da redução do desperdício, pela ação da reciclagem. Além desses dois impactos, uma empresa (empresa 6) respondeu que diminui as emissões de carbono com o reflorestamento.

De um modo geral pode-se considerar que as empresas entrevistadas aplicam práticas de sustentabilidade e inovação em seus processos, produtos e organizacionais.

Tabela 3 – Ações sustentáveis das empresas familiares entrevistadas.

Empresa	Ações sustentáveis	Impactos das ações	Inovação
			Chocolates de qualidade excepcional
			Sabores únicos
	Ingredientes orgânicos	Redução do desperdício	Produtos personalizados e sob medida

REALIZAÇÃO:



APOIO:





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



1	Reflorestamento	Preservação da biodiversidade local	Inovação e novidades constantes Ingredientes premium e naturais Elementos de saúde e bem-estar História e origem dos ingredientes Embalagens criativas e elegantes Chocolates de qualidade excepcional Sabores únicos
2	Ingredientes orgânicos	Preservação da biodiversidade local	Produtos personalizados e sob medida História e origem dos ingredientes Chocolates de qualidade excepcional
3	Reciclagem	Redução do desperdício	Sabores únicos
	Energia renovável Ingredientes orgânicos Reflorestamento	Preservação da biodiversidade local	Produtos personalizados e sob medida Inovação e novidades constantes Ingredientes premium e naturais História e origem dos ingredientes Embalagens criativas e elegantes
4	Não informado	Não informado	Não informado Chocolates de qualidade excepcional Sabores únicos
5	Reciclagem	Redução do desperdício	Inovação e novidades constantes
	Ingredientes orgânicos Reflorestamento	Preservação da biodiversidade local	Ingredientes premium e naturais Elementos de saúde e bem-estar História e origem dos ingredientes Embalagens criativas e elegantes
6	Reciclagem	Redução do desperdício	Sabores únicos
	Ingredientes orgânicos Reflorestamento	Diminuição das emissões de carbono Preservação da biodiversidade local	História e origem dos ingredientes Embalagens criativas e elegantes

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



A inovação e a sustentabilidade são elementos inseparáveis para o sucesso das empresas familiares de chocolate no Pará. Ao adotar estratégias inovadoras e sustentáveis, essas empresas não apenas garantem sua sobrevivência no mercado global, mas também desempenham um papel fundamental na conservação da biodiversidade amazônica e no bem-estar das comunidades locais. Portanto, é essencial que essas práticas continuem sendo incentivadas e apoiadas, não apenas pelo setor empresarial, mas também pelos governos e consumidores conscientes, a fim de construir um futuro mais promissor e sustentável para todos.

O festival pode influenciar positivamente a estratégia de administração de pequenos negócios, proporcionando oportunidades de crescimento, visibilidade e interação com a comunidade. No entanto, é importante que os proprietários de negócios planejem com antecedência e estejam preparados para lidar com as demandas adicionais que o festival pode trazer. Esse planejamento está associado ao incentivo e fomento que essas empresas familiares recebem ao entrarem na seleção de eventos como o Festival Internacional do Chocolate e Cacau.

REFERÊNCIAS

- ABICAB. Dia do Chocolate: produção de chocolates aponta crescimento de 9,8% no 1º trimestre de 2023. Disponível em: <https://www.abicab.org.br/noticias/dia-do-chocolate-producao-de-chocolates-aponta-crescimento-de-9-8-no-1o-trimestre-de-2023/>. Acesso em: 19 set. 2023.
- BARBOSA, R. No período de 17 a 20 deste mês, será realizado em Belém o Chocolat Amazônia 2023. Agência Pará, 10 ago. 2023. Disponível em: <https://agenciapara.com.br/pauta/7504/no-periodo-de-17-a-20-deste-mes-sera-realizado-em-belem-o-chocolat-amazonia-2023>. Acesso em: 15 set. 2023.
- BELTRAMELLO, Andrea; HAIE-FAYLE, Linda; PILAT, Dirk. Why new business models matter for green growth. 2013.
- BOLETIM INFORMATIVO – 4ª edição / junho 2023 – Síntese Agrícola de Produção.
- DA SILVA, R. M. Estudo do sistema reprodutivo e divergência genética em cupuaçuzeiro. 1996. 151 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias) – Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 1996.
- DOLUCA, Huseyin; WAGNER, Marcus; BLOCK, Jorn. Sustainability and environmental behaviour in family firms: a longitudinal analysis of environment-related activities, innovation and performance. *Business Strategy and Environment*, v. 27, n. 1, p. 152-172, 2018.

REALIZAÇÃO:



APOIO:



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ





UNAMA

APRESENTA:

CIÊNCIA E INOVAÇÃO
EM GESTÃO NA
AMAZÔNIA



- EFRAIM, P. Contribuição à melhoria da qualidade de produtos de cacau no Brasil, por meio da caracterização de derivados de cultivares resistentes a vassoura-de-bruxa e de sementes danificadas pelo fungo. 2009. 226 f. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) – Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2009.
- ELKINGTON, J. Sustentabilidade: canibais com garfo e faca. São Paulo: M. Books do Brasil, 2012.
- HILL, C. W. L.; JONES, G. R.; SCHILLING, M. A. Strategic management: theory: an integrated approach. 11. ed. Stamford: Cengage Learning, 2014.
- HITT, M. A.; IRELAND, R. R.; HOSKISSON, R. E. Strategic management: competitiveness and globalization. 2. ed. Stamford: Cengage Learning, 2008.
- KLEWITZ, J.; HANSEN, E. G. Sustainability-oriented innovation of SMEs: a systematic review. *Journal of Cleaner Production*, v. 65, p. 57-75, 2014.
- LIMA, U. Matéria-prima dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2010. p. 238-331.
- NOGUEIRA, B. L. Processamento do cacau: avaliação do teor nutricional do chocolate e dos outros derivados do cacau. 2015. 45 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia Bioquímica) – Escola de Engenharia de Lorena, Universidade de São Paulo, Lorena, 2015.
- RABÊLO, O. S. Eco inovação: principais condutores e performance das empresas industriais brasileiras. 2015. 77 f. Tese (Doutorado em Ciências Econômicas) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2015.
- SEBRAE. As características de negócios familiares. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/as-caracteristicas-de-negocios-familiares>. Acesso em: 14 set. 2023.
- SILVA, Leonardo; MALTEZ, Marcos; OLIVEIRA, Carlos; GUSMÃO, Yara; SOUZA, Maria; NASCIMENTO, João; OLIVEIRA, Charles; BUENO, Osmar. Sustentabilidade, agricultura familiar e políticas públicas no Brasil: uma revisão de literatura. *Research, Society and Development*, v. 10, e42310414220, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i4.14220.
- SZEKELY, F.; STREBEL, H. Incremental, radical and game-changing: strategic innovation for sustainability. *Corporate Governance*, v. 13, n. 5, p. 467-481, 2013.
- TROTT, P. J. Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.

REALIZAÇÃO:



UNAMA

APOIO:



GOVERNO
DO ESTADO
DO PARÁ

