

# **CONTRIBUIÇÕES PARA AS POTENCIAIS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO ESTADO DA BAHIA, BRASIL**



**Matheus Gonzaga Teles**

**i** editora  
**itacaiúnas**

**MATHEUS GONZAGA TELES**

**CONTRIBUIÇÕES PARA AS POTENCIAIS INDICAÇÕES  
GEOGRÁFICAS DO ESTADO DA BAHIA, BRASIL**

1ª edição

Editora Itacaiúnas  
Ananindeua – PA  
2022

©2022 por Matheus Gonzaga Teles

*Todos os direitos reservados.*

1ª edição

**Conselho editorial / Colaboradores**

Márcia Aparecida da Silva Pimentel – Universidade Federal do Pará, Brasil

José Antônio Herrera – Universidade Federal do Pará, Brasil

Márcio Júnior Benassuly Barros – Universidade Federal do Oeste do Pará, Brasil

Miguel Rodrigues Netto – Universidade do Estado de Mato Grosso, Brasil

Wildoberto Batista Gurgel – Universidade Federal Rural do Semi-Árido, Brasil

André Luiz de Oliveira Brum – Universidade Federal de Rondônia, Brasil

Mário Silva Uacane – Universidade Licungo, Moçambique

Francisco da Silva Costa – Universidade do Minho, Portugal

Ofélia Pérez Montero - Universidad de Oriente – Santiago de Cuba, Cuba

Editora-chefe: Viviane Corrêa Santos – Universidade do Estado do Pará, Brasil

Editor e web designer: Walter Luiz Jardim Rodrigues – Editora Itacaiúnas, Brasil

Editor e diagramador: Deivid Edson Corrêa Barbosa - Editora Itacaiúnas, Brasil

Editoração eletrônica/ diagramação: Walter Rodrigues

Projeto de capa: a partir de foto enviado pelo autor

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD**

T269c Contribuições para as potenciais indicações geográficas do estado da Bahia, Brasil [recurso eletrônico] / Matheus Gonzaga Teles. - 1. ed. – Ananindeua : Itacaiúnas, 2022.  
86p.: il.: PDF ; 1,13 MB.

Inclui bibliografia e índice.

ISBN: 978-85-9535-239-1 (e-book)

DOI: 10.36599/itac-978-85-9535-238-4

1. Agronegócio. 2. Azeite de dendê; 3. *Elaeis guineensis*; 4. Desenvolvimento local. 5. Cluster industrial. I. Título.

CDD 330

CDU 330.356.3

**Índice para catálogo sistemático:**

1. Economia 330
2. Economia : produtividade 330.356.3

E-book publicado no formato PDF (*Portable Document Format*). Utilize software [Adobe Reader](#) para uma melhor experiência de navegabilidade nessa obra.

---

O conteúdo desta obra, inclusive sua revisão ortográfica e gramatical, bem como os dados apresentados, é de responsabilidade de seus participantes, detentores dos Direitos Autorais.  
Esta obra foi publicada pela **Editora Itacaiúnas** em agosto de 2023.

## AGRADECIMENTOS

Primordialmente, agradeço à Santa Trindade que, com sua infinita graça, amor e sabedoria, me sopraram o fôlego de vida e têm me concedido incontáveis vitórias em meio às lutas e potestades desta vida. Contigo no barco, Jesus, tudo vai muito bem. As ondas atendem ao Seu mandar mesmo que no encapelado e enfurecido mar. E foi assim que, em meio a algumas desilusões e às vezes desânimo, ele soprava e me instigava a ir. *Thank you very much!*

À minha mãe, que sempre me incentivou em minha caminhada e não mediu esforços nem meios para me proporcionar essa vitória. A ela também dedico.

À companheira Luciana, guerreira virtuosa. Pessoa fundamental e apoiadora desse projeto.

À Melissa, minha pequena notável, que embora não saiba, muito me estimulou a chegar até aqui. Desejo-lhe o melhor e o meu infinito amor e carinho e que desse Mestrado você possa colher outros frutos e outras inspirações que dele resultem.

A Antônio Lucas, que chegará, a sabedoria e o amor te acolhem, filho.

À Profa. Dra. Ana Paula Trovatti Uetanabaro, pessoa de ilibada reputação, obrigado por sua preciosa orientação, pela paciência, zelo com o próximo e por me outorgar a oportunidade de participar desse projeto rico e totalmente fascinante.

Ao meu co-orientador, Prof. Dr. Thiago Cavalcante de Souza, obrigado pelas ricas, eficazes e sagazes intervenções, por todo apoio, força e incentivo. Suas rotas me incentivaram a um novo e sólido caminho.

À minha co-orientadora, Profa. Lúcia Regina Rangel de Moraes Valente Fernandes, por ter-me aberto os sentidos e o amor à Indicação Geográfica (IG), assim como pelos preciosos conselhos com o projeto da IG do dendê.

Ao Prof. Dr. Alfredo Dib Abdul-Nour, ao Prof. Dr. Gesil Sampaio Amarante Segundo e à Profa. Dra. Antônia Marlene Barbosa, pelo incentivo, pela dedicação à pesquisa, pelo apoio constante e pelas valiosas e constantes contribuições para que o trabalho estivesse cada vez melhor.

Aos colegas de classe, muito mais do que uma turma, preciosos companheiros de jornada, todos com muita garra, dedicação e vontade, um grupo formidável, excelentes, estarão na minha memória e no meu coração.

Aos colegas de turmas anteriores que muito me estimularam e me ajudaram a chegar aqui: Wallace de Cássio Noia, Eloi Lucas Mota. Grato de coração!

À CEPLAC em especial, nas pessoas do Sr. José Inácio de Lacerda Moura e do Sr. Antônio Jorge Menezes, pelo apoio, carisma, vigor e seriedade. Vosso trabalho é um exemplo de associativismo e desenvolvimento rural local sustentável, muito obrigado por todo apoio. Vocês foram fundamentais para que eu pudesse compreender o dendê regional, a região de Valença, assim como o Unauê.

Ao primo-irmão, Raul Nascimento dos Santos, por sua força, carinho e apoio. Obrigado, mano, pelo seu apoio e incentivo.

À Tia Valdenice Nunes dos Santos, que me acolheu durante o *Summer Course* em 2020, no Rio de Janeiro, e que sempre tem torcido por mim. Beijão, querida!

Aos chefes e colegas de trabalho da UESC, em especial nas pessoas da Sra. Mylene de Melo Silva, Rosana dos Santos Lopes, Roney Fontes e Leandro Santos Cruz, por terem me apoiado e ajudado em diversos momentos.

A todos aqueles que passaram por minha vida e que me inspiraram, acreditaram e deixaram lições valiosas, muito obrigado pelas marcas indelévels em minha mente e em meu coração. Saibam que vosso galardão é eterno.

*“The greatest thing is when you do put your heart and soul into something over an extended period of time, and it is worth it.”*

**(Steve Jobs)**

## SUMÁRIO

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 INTRODUÇÃO</b> .....   | <b>8</b>  |
| <b>2 JUSTIFICATIVA DO TRABALHO</b> .....  | <b>9</b>  |
| 2.1 Complexidade .....  | 10        |
| <b>3 OBJETIVOS</b> .....  | <b>10</b> |
| 3.1 Geral.....  | 10        |
| 3.2 Específicos.....  | 10        |
| <b>4 AÇÃO – ARTIGO I (ANEXO A)</b> .....  | <b>11</b> |
| <b>5 INTRODUÇÃO</b> .....   | <b>12</b> |
| <b>6 REVISÃO DE LITERATURA</b> .....  | <b>14</b> |
| 6.1 A indicação geográfica como uma possibilidade de ferramenta de valorização do dendê de Valença.....   | 14        |
| 6.2 Modelo de cultivo, variedades de plantas, utilizações e propriedades funcionais do dendê .....  | 16        |
| 6.3 O dendê e o aspecto político .....  | 18        |
| 6.4 Aspecto sociocultural do dendê.....   | 22        |
| 6.5 Aspectos econômicos do dendê.....   | 23        |
| <b>7 MATERIAL E MÉTODOS</b> .....   | <b>26</b> |
| 7.1 Área de Estudo .....  | 26        |
| 7.2 Método de abordagem: descritivo.....  | 27        |
| <b>8 RESULTADOS E DISCUSSÕES</b> .....  | <b>29</b> |
| 8.1 Caracterização do tema: síntese histórica.....  | 29        |
| 8.2 Estudos sobre o dendê e sobre a região de Valença .....   | 29        |
| <b>REFERÊNCIAS</b> .....  | <b>33</b> |
| <b>9 2ª AÇÃO – ARTIGO 2</b> .....   | <b>40</b> |
| <b>10 2ª AÇÃO – ARTIGO (ANEXO B)</b> .....  | <b>40</b> |
| <b>11 INTRODUÇÃO</b> .....  | <b>41</b> |
| <b>12 METODOLOGIA</b> .....   | <b>45</b> |
| <b>13 REVISÃO DE LITERATURA</b> .....   | <b>47</b> |
| 13.1 Transferência de Tecnologia (TT), Inovação e sua importância no desenvolvimento local (exemplos nacionais e internacionais) .....              | 47        |
| <b>14 RESULTADOS E DISCUSSÕES</b> .....   | <b>49</b> |
| 14.1 As instituições públicas .....   | 49        |
| 14.2 Empresas privadas na região que atuam na cadeia cacau/chocolate e suas contribuições na transferência de tecnologia e melhoria da região ..... | 54        |
| 14.3 Fundação Mundial do Cacau (WCF) e o CocoaAction Brasil .....   | 54        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>14.4 Associações/Cooperativas/Institutos ligados ao Cacau e Chocolate na Região Sul da Bahia.....</b>  | <b>55</b> |
| <b>14.5 Registros de Patentes de Invenção (PI) e Modelos de Utilidade (MU) Baianos para Cacau e Seus Derivados.....</b>                                       | <b>57</b> |
| <b>14.6 Parque Tecnológico e Centros de Inovação no processo de TT no Sul da Bahia.....</b>   | <b>60</b> |
| <b>15 DISCUSSÃO.....</b>  | <b>61</b> |
| <b>15.1 A arte: os elos, as articulações e ações em TT e inovação na região Sul da Bahia para a organização e valorização da cadeia cacau-chocolate .....</b> | <b>61</b> |
| <b>16 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>  | <b>70</b> |
| <b>17 REFERÊNCIAS .....</b>   | <b>71</b> |
| <b>ANEXO A – COMPROVANTE DE SUBMISSÃO DO ARTIGO.....</b>  | <b>81</b> |
| <b>ANEXO B – COMPROVANTE DE SUBMISSÃO DO ARTIGO .....</b>   | <b>82</b> |
| <b>Sobre o autor.....</b>   | <b>84</b> |
| <b>Índice remissivo.....</b>  | <b>85</b> |

## 1 INTRODUÇÃO

A Indicação Geográfica (IG) é um ramo da propriedade intelectual. A propriedade intelectual refere-se às criações da mente, do intelecto humano, as quais são: invenções; trabalhos artísticos e literários; símbolos, nomes e imagens usados no comércio (WIPO, 2014).

A propriedade intelectual (PI) é caracterizada pelo conjunto de direitos referentes aos ativos intangíveis que estão presentes nas empresas e trazem consigo a geração de diversos impactos econômicos e sociais ao mercado onde são inseridas.

De modo sucinto, a IG é um signo distintivo usado para produtos originários de um espaço geográfico específico (país, cidade, região ou localidade de um território) e está diretamente ligada às qualidades ou à reputação devidas a essa origem. Para que funcione como uma IG, um signo deve identificar um produto como originário de um determinado lugar. Por exemplo: vinho do Porto. Além disso, as qualidades, características ou reputação do produto devem-se essencialmente ao seu lugar de origem. Assim, desde que as qualidades dependam do lugar geográfico da produção, há uma ligação clara entre o produto e o seu lugar original de produção (BRASIL, 2014b).

Em função dessa ligação entre o lugar e a sua produção é que foi escolhido o tema geral Contribuições para as Potenciais Indicações Geográficas da Bahia, pois é um estado agrícola com enormes potenciais de desenvolvimento, sobretudo no setor agrícola e que inclusive já dispõe de algumas IG já registradas, a exemplo da IG Sul da Bahia (cacau) e a IG de Abaíra (cachaça) (SEBRAE, 2019).

Para o primeiro artigo, foram levantados os problemas e as possíveis alternativas de melhoramento em produtividade do dendê na localidade de Valença com resultados promissores para a futura exploração de dendezeiros, assim como alternativas de contribuições mercadológicas que podem trazer novas perspectivas para a região e para a futura IG.

No segundo artigo, foi feito um diagnóstico direcionado às tecnologias adotadas ou desenvolvidas para cacau e chocolate na região cacaueira do Sul da Bahia e que identificou uma realidade promissora, exponencial, sobretudo a produção de chocolate. A ideia principal, além desse diagnóstico inicial, foi trazer contribuições, discussões e propostas futuras que possam ser levadas aos produtores locais e que difundam os transbordamentos tecnológicos ocorridas na região que expressam a sua nova realidade: *tree to bar* (da árvore à barra).

Espera-se que as contribuições sugeridas possam trazer às respectivas comunidades impactos econômicos e sociais que venham a ressaltar as ações e interações com seus consumidores, além de tornar mais dinâmicos os arranjos produtivos locais (APLs).

## 2 JUSTIFICATIVA DO TRABALHO

A primeira pesquisa, do dendê, é devida à singularidade desse produto no âmbito nacional e internacional, fruto de uma história consagrada de sua colonização e ancestralidade africana ímpar. Um azeite rico em nutrientes e ecologicamente sustentável que empresta ao Baixo Sul sua beleza e imponência tropical, assim como expressa e evidencia a cultura por meio da culinária no Estado e na religião afro.

A presença do azeite de dendê é marcante no Baixo Sul há longas datas, onde, além das manifestações supracitadas, ajuda a desenvolver a economia do Baixo Sul baiano, sendo produzido nos 11 municípios dessa região.

Segundo Shahbandeh (2021), a produção global de óleo de palma girou em torno de 72,27 milhões de toneladas no ano agrícola de 2020/21, e o consumo mundial de óleo de dendê, no ano agrícola 2019/2020, totalizou mais de 73 milhões de toneladas métricas e em 2021 aumentou, aproximadamente, para 75,45 milhões de toneladas métricas.

A segunda pesquisa, do diagnóstico da transferência de tecnologia e inovação na cadeia do cacau e do chocolate, objetiva levantar as principais ações e instituições envolvidas nessa temática, bem como os problemas e as possíveis alternativas de transferência de tecnologia disponíveis tanto para cacau como para o chocolate.

Ambas as pesquisas visam contribuir com a formação de novos conceitos e adoção de novas tecnologias, sobretudo no Baixo Sul, que tem apresentado decréscimos de produtividade ao longo dos períodos abordados, em grande parte devido a uma variedade de dendê escolhida, assim como aos baixos investimentos realizados seja na lavoura, seja nas estruturas de escoamentos. Os resultados obtidos apontam que a diversificação produtiva e tecnológica é importante num cenário nacional e internacional competitivo.

A IG por si só não seria um fator único de agregação de valor a esses produtos, entretanto, todo o *know-how* que tem sido gerado, sobretudo, das instituições de pesquisa e dos diversos atores participativos, favorecem um cenário de práticas que induziram à produção de um produto com maior valor agregado, em especial para o chocolate do Sul da Bahia. Dentre essas práticas merece destaque o associativismo encontrado tanto no Baixo Sul como no Sul da Bahia, o qual favorece o registro de uma IG.

Deve-se salientar que o associativismo encontrado no Sul da Bahia foi vital para que essa região gozasse de uma IG, a IG Sul da Bahia, assim como de diversas contribuições prestadas para uma melhor visibilidade mercadológica dos produtos desenvolvidos.

## **2.1 Complexidade**

A pesquisa é considerada de média complexidade, baseada na produção do conhecimento, na medida em que está fundamentada em conhecimentos fixos e préestabelecidos perante os referenciais teóricos utilizados; entretanto, expressado através de critérios de análise de áreas distintas, contribuintes à aplicação do objeto alvo da pesquisa, de modo a aperfeiçoar os subsídios que apoiem e sustentem os futuros registros de Indicação Geográfica.

## **3 OBJETIVOS**

### **3.1 Geral**

Contribuir para o fortalecimento das futuras Indicações Geográficas escolhidas: dendê do Baixo Sul e chocolate do Sul da Bahia através do levantamento dos dados selecionados e do diagnóstico tecnológico, sobretudo para a futura IG do chocolate, a fim de contribuir para uma melhor organização aos produtores de dendê e chocolate instalados em suas respectivas regiões.

### **3.2 Específicos**

- Levantar os problemas e possíveis alternativas de melhoramento em produtividade do dendê, assim como do uso mercadológico da planta associado ao conceito de Indicação Geográfica (IG).

- Diagnosticar as tecnologias adotadas ou desenvolvidas para cacau e chocolate na região, de forma a propagar essas tecnologias e propiciar elementos que sirvam de subsídio à futura IG do chocolate.

#### 4 AÇÃO – ARTIGO I (ANEXO A)

O artigo científico resultado desta pesquisa foi submetido para publicação na Revista Agribusiness, ISSN 1520-6297, formatado e organizado conforme critérios adotados pela referida revista, que possui Qualis A2 em Administração.

**O DENDÊ DE VALENÇA:** características e implicações para a indicação geográfica

#### RESUMO

Este trabalho objetiva traçar um levantamento acerca dos dados históricos, biológicos, culturais, sociais, políticos e econômicos, de forma a identificar elementos que justifiquem uma eventual indicação geográfica para o dendê de Valença. Pesquisas das influências culturais, sociais, políticas e econômicas ocorridas no entorno geográfico do município de Valença, Bahia, Brasil, região diretamente associada ao fruto do dendê e seu azeite, produto de reputação reconhecida no cenário nacional e internacional. A pesquisa foi dedutiva e descritiva e buscou-se analisar o conteúdo obtido, tendo em vista o recorte geográfico supracitado. As dimensões abordadas permitiram levantar os problemas e possíveis alternativas de melhoramento em produtividade do dendê, assim como do uso mercadológico da planta associado ao conceito de Indicação Geográfica (IG). Os resultados obtidos mostraram que a produção do dendê continua a configurar como um item importante na pauta produtiva local, assim como inúmeros indicadores favoráveis à divulgação e expansão desse cultivo. Este estudo evidenciou que o suporte à expansão das áreas produtoras de dendê é crucial para que a região possa manter e expandir índices produtivos, a fim de favorecer a criação da IG e contribuir ainda mais com o desenvolvimento local.

Palavras-chave: Agronegócio. Azeite de dendê. *Elaeis guineensis*. Desenvolvimento local.

#### ABSTRACT

**O DENDÊ DE VALENÇA:** características e implicações para a indicação geográfica

This work aims to draw a survey about the historical, biological, cultural, social, political, and economic data, to identify elements that justify a possible geographical indication for the Valença palm oil. Researches on cultural, social, political and economic influences that occurred in the geographical surroundings of the municipality of Valença, Bahia, Brazil, a region directly associated with fruit palm and its oil, a product of national and international reputation. The research was deductive and descriptive, and the aim was to analyze the content obtained, in view of the aforementioned geographical outline. The dimensions addressed allowed us to raise the problems and possible alternatives for improving palm oil productivity,

as well as the marketing use of the plant associated with concept of Geographical Indication (GI). The results obtained showed that oil palm production continues to be an important item on the local production agenda, as well as several indicators favorable to the dissemination and expansion of this cultivation. This study showed that support for the expansion of oil palm production areas is crucial for the region to be able to maintain and expand production indexes to favor the creation of GI and contribute even more to local development.

Keywords: Agribusiness. Palm oil. *Elaeais guineensis*. Local development.

## 5 INTRODUÇÃO

O dendê é fruto do dendezeiro (*Elaeais guineensis* Jaquim), uma palmácea originária da costa oriental africana (Golfo da Guiné), comumente encontrada nos territórios do Senegal e Angola (SOUZA, 2000). Nesse mesmo continente, o óleo de palma, como também é chamado o azeite de dendê, tem sido ao longo dos séculos a maior fonte natural de gorduras na alimentação das comunidades tribais a oeste do continente; nessas regiões dendezeiras, os habitantes costumam consumi-las *in natura*, de modo que suas propriedades físico-químicas e organolépticas se mantêm intactas (OLIVEIRA, 2019).

A introdução do dendê no Brasil aconteceu em meados do século XVII, no Estado da Bahia, na época da escravidão, como resultado da diáspora africana. Em virtude disso, não se desenvolveu, como outras plantações, ao longo da costa nem no interior do Nordeste (WATKINS, 2018). Por ocasião disso, em face de a Bahia abrigar, à época, as maiores concentrações de escravos, ele cresceu e se desenvolveu como uma variedade subespontânea sempre atrelada aos trechos litorâneos ou muito próximos a eles, sempre explorado de maneira extrativista (MÜLLER; ALVES, 1997; MÜLLER, 2001).

Do fruto do dendezeiro, são extraídos dois tipos de óleo: o óleo de palma ou azeite de dendê, extraído da polpa ou mesocarpo do fruto, e o óleo de palmiste, obtido da amêndoa do fruto, semelhante ao óleo de coco e de babaçu (LEIRAS, 2006). Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (2005), a designação de azeite de dendê somente pode ser utilizada para o óleo bruto da palmeira (*Elaeis guineensis* Jacq.).

As principais regiões produtoras do Brasil estão nos estados do Pará, Bahia, Amazonas e Acre. No país, em 2014, cerca de 127 mil hectares foram destinados à dendeicultura, o que resultou em uma produção de 1.393.873 toneladas de cachos de frutos frescos e produtividade média de 11,01 t/ha (BENTES; HOMMA, 2016).

De acordo com Yokoyama (2016), o Brasil passou a ter 236.252 hectares de áreas plantadas e, destes, 11% estão na Bahia, parte destinada à agroindústria, a agricultores

familiares e pequenos e médios proprietários. A maioria dessas áreas da Bahia é formada por denudezais subespontâneos com baixa produtividade, mas com alta capacidade adaptativa às condições ambientais do Baixo Sul.

A produção do óleo de palma em 2016, no Brasil, foi de 346 mil toneladas; a previsão para 2018 foi de aproximadamente meio milhão de toneladas (MENDOZA, 2020).

Para o ano de 2020, o Brasil alcançou a marca de 580.000 mil toneladas, segunda posição na América Latina, atrás somente da Colômbia (ALVES, 2021).

O Pará, maior produtor, detém a segunda maior capacidade média produtiva com 16,41 t/ha de cachos de frutos frescos, 57,19% da área, 87,82%, superior à nacional (11,01 t/ha) (BENTES; HOMMA, 2016). A Bahia já foi o maior produtor, porém nos últimos 20 anos está na segunda colocação. O estado tem apresentado dificuldades na sustentação desse cultivo, o que pode ser evidenciado por sua capacidade produtiva média, situada em 3,79 t/ha (BENTES; HOMMA, 2016). Entretanto, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (2017a), a maior região produtora do azeite de dendê na Bahia é a região de Valença, denominada Baixo Sul. No que se refere ao dendê, a Secretaria de Desenvolvimento Econômico (SDE) afirma que ele “ocupa maior espaço e importância em termos de produção e está presente em todo o litoral do Território de Identidade – TI” (BAHIA, 2017a, p. 6). A região possui uma área destinada à produção de 8.150 hectares, com uma quantidade total produzida de 34.042 toneladas. A Bahia liderou a produção de dendê através do Arranjo Produtivo Local (APL) valenciano até o período de 1990, quando foi ultrapassada pelo Pará, que já respondia por 61% da produção nacional (MÜLLER *et al.*, 2006).

Devido à importância do dendê de Valença para a história, cultura e economia baiana, esse trabalho objetiva levantar e analisar dados biológicos, culturais, sociais, políticos e econômicos que possam contribuir para a IG do dendê de Valença. Os resultados foram obtidos através da metodologia de análise qualitativa com foco descritivo segundo a literatura encontrada e as bases de dados disponíveis. Dentre os aspectos analisados, o econômico e o biológico contribuem com as soluções e os problemas encontrados para possíveis alternativas de melhoramento em produtividade, assim como do uso mercadológico da planta associado ao conceito de IG.

## 6 REVISÃO DE LITERATURA

### 6.1 A indicação geográfica como uma possibilidade de ferramenta de valorização do dendê de Valença

A IG contribui para a melhoria das condições de vida da região que a obtém, não são somente ganhos econômicos, mas também sociais, culturais e ambientais, pois valorizam o *modus operandi* das técnicas tradicionais de produção, ao permitir que a população-alvo se fixe ao campo para produzir dentro dos limites territoriais da área delimitada e ao limitar a mecanização, a monocultura. Além disso, pelo fato de contribuir com a presença das pessoas no campo, a IG, à medida que valoriza a atividade no interior, tanto por reconhecimento como por aumento de renda e qualidade de vida, também pode contribuir para evitar um êxodo rural desordenado que ocorreu nas últimas décadas no Brasil (STRASBURG, 2013; ANJOS, 2016).

A IG ocorre a partir da designação geográfica que inclui fatores humanos e naturais existentes, os quais caracterizam ou tornam o produto conhecido (TRENTINI, 2006). Ao mesmo tempo, esses fatores supracitados da IG contribuem para a criação de seus dois subtipos: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO).

Segundo a Instrução Normativa - IN 95/2018, IP é o nome geográfico que alcançou reputação através de diferentes fontes ou meios, seja como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço correspondente (INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, INPI, 2018). Como DO, segundo o INPI (2018), ela tem quatro atributos:

**Fatores naturais:** Elementos do meio geográfico relacionados ao meio ambiente. Exemplo: solo, relevo, clima – influenciadores das qualidades ou características do produto ou serviço;

**Fatores humanos:** Elementos próprios à comunidade produtora ou prestadora do serviço. Exemplo: saber-fazer local inclui o desenvolvimento, adaptação ou aperfeiçoamento de técnicas próprias;

**Qualidades:** Atributos passíveis de comprovação e mensuração do produto ou serviço, ou de sua cadeia de produção ou de prestação de serviços;

**Características:** Traços ou propriedades inerentes ao produto ou serviço, ou de sua cadeia de produção ou de prestação de serviços.

Para ambas, IP e DO, o nome geográfico poderá vir acompanhado de nome do produto ou do serviço, o nome usado comumente para se referir a um lugar em particular, a uma feição ou a uma área com identidade reconhecida na superfície terrestre (INPI, 2018).

Em face às suas peculiaridades, tais como a introdução do cultivo ser influenciado por fatores humanos, ambientais e os solos específicos, além de ser o único local que disseminou a cultura do dendê no litoral brasileiro, fatores únicos e exclusivos dessa localidade, Valença poderia solicitar o registro de uma DO (INPI, 2018; COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO E AÇÃO REGIONAL, CAR, 2019).

Assim, de forma a esclarecer as disposições da IN 95, o INPI (2018, p. 2) destaca, no art. 3º, que elas

estendem-se, ainda, 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. Parágrafo único. O elemento nominativo da representação gráfica deverá ser idêntico à Indicação Geográfica.

Do ponto da legislação do INPI sobre DO, a requisição do pedido se baseia em uma conjunção entre fatores naturais e humanos que somente ocorreriam em determinada região (INPI, 2018). Como pode ser observado, a conjunção desses fatores atende às normas do INPI e eles podem servir de subsídio para a formação de um pedido do registro dessa IG (CALDAS *et al.*, 2019; CAR, 2019).

À guisa de exemplo, para melhor compreensão, segundo Reis *et al.* (2018), o foco incide na existência de um mercado consumidor com demandas de produtos específicos; características próprias de produção e de solo, matéria-prima, técnicas de manejo e beneficiamento que favoreçam, do ponto de vista local, a qualidade do produto; organização local existente hábil para organizar e mobilizar os produtores locais para a pesquisa, busca de apoio e acesso a mercado, além de assegurar o cumprimento de padrões de produção; a ocorrência de suporte estatal ou privado à produção e à iniciativa à certificação.

Contudo, de acordo com Caldas *et al.* (2019), a busca é pelo registro da IG, porém não há ainda um consenso exato acerca do tipo específico; em virtude disso, o foco recai sobre a importância da compreensão do processo do registro como um todo, as articulações que devem ser realizadas entre todos os diversos elos da cadeia do dendê, as mobilizações públicas e privadas da categoria com o intuito de dinamizar e consolidar o registro do produto e, por isso, a confecção da cartilha com o título INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O AZEITE DE DENDÊ. Como evidência disso, podem ser vistos os esforços empreendidos em reuniões realizadas. Até o momento, o Brasil ainda não dispõe de nenhum óleo com IG registrada no

INPI (UFRB, 2019; CAR, 2019). Além dessas mobilizações recentes, o município de Valença já realizava, de maneira estratégica, articulações entre diversos entes da sociedade civil, produtores e as organizações do estado, o que, de certa forma, pode ter contribuído para esse processo (BAHIA, 2010).

Um ponto crítico apontado por Venturieri *et al.* (2009) e Pinto *et al.* (2019), é quanto à capacidade produtiva da espécie *Elaeis guineenses*, conhecida pela população como o dendê, ao solo baiano, pois seu índice de produtividade média não excede a 5 toneladas/ha, fator que não foi previsto, testado e trabalhado para o emprego da espécie no solo baiano da região do Baixo Sul. Por outro lado, isso aconteceu de maneira exaustiva no Pará (ALCÂNTARA; VEASEY, 2009). Os estudos durante essa pesquisa evidenciaram que a variedade Dura de dendê é referencial na Bahia no que se reporta à capacidade adaptativa e se configura como um tipo de fácil adaptabilidade, sobretudo por sua ocorrência natural no litoral baiano (ALCÂNTARA; VEASEY, 2009; VENTURIERI *et al.*, 2009; WATKINS, 2018). Na região Sul do estado da Bahia, no município de Una, a inserção do Manicoré BRS – híbrido interespecífico produzido pela EMBRAPA – é resultado do cruzamento entre o dendezeiro africano e o caiaué (EMBRAPA, 2010) (também conhecido como Unaué) e reforça a necessidade regional de uma variedade com capacidade produtiva mais intensa para atender à demanda econômica e dissipar os problemas crônicos existentes, como a baixa produtividade dos dendezaís e a compra externa de matéria-prima advinda do Pará (PINTO *et al.*, 2019).

De forma a aprofundar a pesquisa, a próxima seção tratará dos aspectos biológicos, econômicos, culturais, sociais e políticos.

## **6.2 Modelo de cultivo, variedades de plantas, utilizações e propriedades funcionais do dendê**

O modelo agroecológico introduzido pelos afrodescendentes na região de Valença tem sustentado a cultura, os saberes tradicionais e os remanescentes da Mata Atlântica na região do Baixo Sul (MÜLLER; FURLAN JÚNIOR, 2001; WATKINS, 2018). A importância da aplicação de sistemas agroecológicos foi evidenciada pela literatura da Embrapa conforme cita Müller (2006), pois permite o manejo de consórcios e cultivos intercalares. Rocha (2014) evidencia que o dendê pode ser consorciado com o plantio de outros alimentos e melhora a qualidade do solo; atesta também que, nos três primeiros anos em que o dendezeiro não produz, garante renda e alimentação para o produtor através dessa tecnologia agrícola. Após esse

período, o dendê passa a produzir diversas safras ao longo do ano – cerca de três a quatro, o que implica atestar que é uma planta perene não sujeita à sazonalidade (PINTO *et al.*, 2019).

O dendê é uma monocotiledônea da família *Arecaceae* (VALOIS, 1997; LEITMAN, 2015) e, de acordo com Surre e Ziller (1969), o gênero *Elaeis* comporta, dentre outras, duas espécies de interesse comercial, a *Elaeis guineensis* (a palma de óleo ou dendê africano) e a *Elaeis oleifera* (caiaué).

O dendê Africano (*E. guineenses*) é endêmico na África tropical, todavia também pode ser encontrado na África Central e Ocidental. Foi o primeiro espécime a chegar no Brasil trazido pelos escravos, em especial, na região de Valença. Do fruto do dendezeiro podem ser extraídos dois tipos de óleo, o primeiro feito com a polpa (mesocarpo), o segundo retirado da amêndoa (óleo de palmiste). O azeite de dendê que é usado na culinária é retirado da polpa do fruto (SOUZA, 2000; ANDREOTTI, 1995). A espécie *E. guineensis* é composta de quatro variedades: dura (D), pisífera (P), macrocária (M) e o híbrido tenera (T) – resultado do cruzamento entre D x P. A variedade M não apresenta interesse econômico. Essas variedades se diferenciam com relação à espessura do endocarpo, que tem controle monogênico (OLIVEIRA, 2019; CENTER OF AGRICULTURE AND BIOSCIENCES INTERNATIONAL, CABI, 2019).

O dendê Manicoré é um híbrido interespecífico entre *Elaeis oleifera* e *Elaeis guineenses*, cultivar registrado no MAPA pela Embrapa desde novembro de 2011 (RIOS *et al.*, 2012). Na região de Uma, região Sul da Bahia, seu nome comercial é “Unauê”. Tem como atributos baixa acidez e é descrito como mais saboroso (BRASIL, 2014a; MAPA/CEPLAC, 2014) (Figura 3). Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA, 2018), o Manicoré surgiu pela necessidade de uma maior produção de óleos, busca por variedade que gerasse aumento de produtividade, relação de quantidade de óleo/ha; menor porte de altura das plantas e maior resistência a doenças. Sua produtividade média é estimada em 25 a 30 t/ha/ano (CUNHA *et al.*, 2005).

Figura 1 – Variedade Manicoré em estágio reprodutivo da Estação Experimental Lemos Maia da CEPLAC de Una, Bahia



Fonte: o autor.

Dentre elas, a variedade mais abundante na região de Valença é a da variedade dura, cujo cultivo é orgânico, feito com adubação natural, de baixo impacto de carbono e de latossolos ricos, presente também em todo o litoral baiano (OLIVEIRA, 2019; LINS *et al.*, 2016). Em seguida, está a tenera presente nas plantações comerciais de Valença; por último, pode ser encontrada a manicoré, na região de Una (OLIVEIRA, 2019; PINTO *et al.*, 2019).

Todas essas plantas existem para demonstrar os tipos específicos existentes e já implementados em solo baiano, com exceção do caiaué. Embora a variedade D seja a variedade mais adaptativa, é a menos produtiva da área de Valença.

### 6.3 O dendê e o aspecto político

No que tange ao aspecto político, podem ser observados alguns direcionamentos, como os do Protocolo do Dendê, um documento piloto desenvolvido pelo Governo do estado da Bahia e o Banco do Nordeste, incorporado ao Programa de Desenvolvimento da Dendeicultura Baiana, criado com o propósito de integrar produtores, indústria, agentes financeiros e o Governo estadual, de maneira a desenvolver a dendeicultura baiana e contribuir para a geração de melhores patamares de desenvolvimento (MESQUITA, 2002; BAHIA, 2002). A análise política abordada neste trabalho evidencia que esse programa estadual atuou por um breve período e isso é refletido pelos dados econômicos abordados, os quais ressaltam os fracassos.

Os principais desdobramentos da cultura do dendê e suas implicações tanto ao nível nacional quanto regional na esfera política podem ser observados no Quadro 1.

Quadro 1 – Aspecto político do dendê (continua)

| <b>Ação/Programa</b>  | <b>Objetivo</b>  | <b>Metas</b>   | <b>Impactos</b>  | <b>Consequências/Implantações</b>   | <b>Recursos</b>  |
|---|--|--|--|---|--|
| <b>Fórum Baiano de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas</b><br>(Vigência – 2012)   | Integrar as informações e instituições que trabalham nesse tema na Bahia.  | Promover e organizar debates com todos os atores envolvidos com o tema.  | Organização e otimização de recursos e ações em IG e Marcas Coletivas (MCs)  | Alinhamento de setores como MAPA, ICTs, SEBRAE, FIEB, FAPESB, EMBRAPA e BNB em assuntos tocantes à IG e MC no estado da Bahia.  | Provêm de todos os atores envolvidos na coluna anterior.   |
| <b>Protocolo Nacional do Dendê</b><br>(Vigência: 2002-2004)                           | Desenvolver e disseminar boas práticas de cultivo e propagação dessa cultura agrícola.   | Implantar 12 mil ha de dendê híbrido Tenera com potencial produtivo superior a 20 toneladas de cacho/ha;<br>Produzir 48 mil toneladas de óleo de palma;<br>Gerar 4 mil empregos diretos. | Modernizar a lavoura; Estratégias público-privadas;<br>Elevar a capacidade instalada e industrial;<br>Fornecer crédito rural e garantir preço atrelado às cotações do mercado mundial. | Os dados evidenciaram que esse programa não foi adiante, o que gerou repercussões no progresso e desenvolvimento da lavoura a curto, médio e longo prazo.<br>Muitos donos de roldões desistiram dessa atividade agrícola. | Advindos do Governo da Bahia, Secretaria de Agricultura Estadual da Bahia – SEAGRI, CEPLAC, Banco do Nordeste, empresas do setor como a OLDESA – óleo de Dendê, OPALMA, Óleo de Palma. |
| <b>Programa Nacional de Pesquisas do Dendê (PNP Dendê)</b><br>(Vigência: 1980 – 1985) | Desenvolver tecnologia para dendê;<br>Evitar evasão de divisas; formar e capacitar equipe técnica para conduzir um programa de pesquisas em níveis comparáveis | Ser o maior banco de germoplasma do Brasil;<br>Aumento da variabilidade genética do dendê;<br>Plantio de linhagens dura e Tenera para produção   | Ao gerar e aperfeiçoar híbridos de dendê, parcerias com o CIRAD – aperfeiçoou as pesquisas nos três centros; gerou pesquisas fitogenéticas, produção                                   | Aumento de variedades resistentes às doenças; criação de experimentos com o Caiaué. Estudos sobre a epidemiologia e controle do Anel Vermelho no Vale do Iguape, Bahia;   | Advindos do: Centro Nacional de Recursos Genéticos (CENARGEN), CEPLAC, Universidade Federal de Viçosa – UFV, Centro de Pesquisas e Desenvolvimento – CEPED, Salvador, BA;              |

Quadro 1 – Aspecto político do dendê (conclusão)

|   |   |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|
|   | aos principais centros de pesquisa da cultura no exterior.  | de sementes comerciais.  | de sementes comerciais na CEPLAC.  | Estudos sobre insetos polinizadores em plantios de todo o país.  | EMBRAPA; apoio financeiro do Programa de Mobilização Energética (PME);<br>Coordenadoria de Agroenergia (CAERG) do MAPA e parceria com o <i>Institute de Recherche pour le Huiles et Oleagineux</i> – IRHO. |
| <b>Programa de Produção Sustentável de Palma de Óleo (PSOP) - Projeto de Lei 7326/10 do Executivo Federal.</b><br>(Vigência: 2010-2018) | Ofertar condições para que os investidores incorporassem agricultores como parceiros, sobretudo familiares. | Aumento da renda dos trabalhadores.<br>Zoneamento agroecológico;<br>Aprimorar o crédito e assistência técnica;<br>Repasse de 60 milhões de reais para melhoramento genético de mudas e sementes de palma;<br>Atendimento à agricultura familiar. | Modelo de implantação de política pública – PP, um viés que ocorre de fora para dentro, <i>topdown</i> , ao estilo da verticalização da PP | Cinco Eixos: Oferta de crédito rural para os agricultores familiares, investimentos em PDI com repasse de verbas, qualificação da assistência sobre a cultura de óleo de palma e desenvolvimento rural sustentável na região Amazônica, zoneamento agroecológico - autoriza o cultivo de óleo de palma na área apta total – 3,7% do território brasileiro e criação da Câmara Setorial de Óleo de Palma. | Envolvidos: iniciativa federal e privada (empresas de biodiesel: Vale, Petrobrás e a Agropalma.) e agricultores.   |

Fonte: Elaboração própria, baseado em Bahia (2002, 2010), Watkins (2018), UFRB (2019), CAR (2019), MACHADO (2010), Drouvot e Drouvot (2012).

Veiga *et al.* (2005) afirmam que, devido à desistência federal em desenvolver um programa na década de 2000, conforme pesquisas de campo agropecuárias da Embrapa realizadas com os principais produtores de óleo de palma, foi gerada desconfiança e desânimo em relação a novas iniciativas do governo. Esses produtores afirmavam que, embora existissem incentivos e benefícios fiscais a projetos de plantio do dendezeiro, faltava-lhes ação governamental capaz de oferecer condições básicas favoráveis, tais como infraestrutura (energia, estradas), serviços sociais (educação, saúde) e outros, a fim de que a sociedade pudesse obter desenvolvimento social e econômico de modo natural (VEIGA *et al.*, 2005).

Por último, ao nível federal, surgiu em 2010 o Programa de Produção Sustentável - PSOP da Câmara Setorial de Óleo de Palma, composta por representantes do Governo Federal (MAPA, EMBRAPA, MDA, Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio) e representantes dos produtores de óleo de palma, trabalhadores e consumidores. A Câmara é a responsável por regular e fiscalizar a cadeia produtiva de óleo de palma. Embora citasse a pretensão de incluir a região Nordeste, a evidência do planejamento estratégico político, financeiro e econômico das ações do Programa recaiu somente sobre a região Norte, em especial, a região de Tomé-Açu e adjacências e, em nenhum momento, foi observada ou notada alguma ação que provocasse impactos ou gerasse mudanças na economia da região valenciana (DROUVOT; DROUVOT, 2012).

Todos esses programas supracitados tiveram o objetivo de desenvolver e ampliar as áreas de cultivo do dendê, tanto na região de Valença como, sobretudo, nas regiões amazônicas produtoras do dendê. Além de financiamento público federal e estadual, existiram algumas pesquisas, embora pontuais, sobre esse cultivo, que visavam a atender alguns editais, a exemplo dos de biodiesel. Infelizmente, devido a desconhecimento de boa parte dos produtores e concorrência de outros cultivos mais rentáveis, o Brasil, assim como a região de Valença, ainda não explora a totalidade de sua capacidade produtiva para o dendê. Ademais, uma boa parte desses programas não contempla a totalidade dos custos da infraestrutura para processamento, investimento e viabilidade econômica (VEIGA *et al.*, 2005).

A base de dados do Censo Agropecuário 2006-2017 evidenciou que as iniciativas do Protocolo do Dendê não foram eficientes nem eficazes para aumentar a produtividade esperada, pois do período analisado, entre 2006 e 2017, os dados apontam para respectivamente 9.990 ha e 1.800 ha cultivados. A meta do Protocolo era de implementar 12.000 ha da variedade Tenera (BAHIA, 2002). Então, pode ser visto que ela não foi alcançada nem após os anos iniciais do projeto, que é de 2002, e muito menos *a posteriori*, com a drástica redução dos plantios.

## 6.4 Aspecto sociocultural do dendê

Inúmeros registros indicam que tanto nas tradições como nas manifestações culturais baianas, assim como nas valencianas, é notória a presença distintiva do dendê. Ele é a base das receitas baianas e também uma das principais marcas identitárias do cardápio afro-brasileiro (LODY, 1998).

No tocante às influências socioculturais do dendê, há sete tipos:

**1) Relações Gastronômicas:** Inovação culinária baiana e brasileira junto a outros ingredientes (feijões, quiabo, mandioca, tomates e pimentas). Resultado: moquecas, vatapás, acarajés. Ingrediente fundamental e indispensável para esses pratos supracitados (WATKINS, 2011; BORGES, 2008);

**2) Religião:** Rituais de consagração e de oferenda na cultura afro-brasileira. O acarajé é distinguido como bolas de fogo destinado às divindades (LODY, 1998);

**3) Patrimônio Cultural:** Reconhecido e já registrado como patrimônio cultural brasileiro pelo IPHAN - Livro dos Saberes. Registro solicitado pela Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia junto com o Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia e o Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá (INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, BRASIL, 2004);

**4) Manifestação da cultura material:** A gastronomia do dendê da região do Baixo Sul está ligada à manifestação da cultura material própria das mais diversas comunidades quilombolas existentes, que fabricam seus próprios utensílios, um tipo de artesanato específico, a cerâmica de Maragogipinho (MARQUES; BRITO; ANDRADE, 2017; BAHIA, 2017);

**5) Diversos Espaços:** Casas, feiras, mercados, festividades específicas (LODY, 1998);

**6) Empoderamento:** emancipações políticas, sociais e econômicas no território baiano através da promoção de redes de negócios (WATKINS, 2011; BORGES, 2008);

**7) Consumo:** A Bahia e a África – únicos lugares onde o azeite de dendê é consumido *in natura*. Nas outras regiões: forte rejeição à sua inclusão nos hábitos alimentares (OLIVEIRA, 2019).

O registro do acarajé junto ao IPHAN e as demais informações históricas e socioculturais como as desse quadro acima certamente contribuirão para a geração de informações úteis à formação de um dossiê que embase o registro pretendido da Indicação Geográfica para o dendê de Valença.

### 6.5 Aspectos econômicos do dendê

Do ponto de vista da economia, o dendê captou o montante estimado em R\$ 161.313.000 de receitas realizadas para o ano de 2017 para Valença; de PIB *per capita* gerou o valor corrente de R\$ 14.534,73 (IBGE, 2018) (Tabela 1).

Tabela 1 – Informações econômicas da dendeicultura em Valença, 2006 e 2017 (continua)

| Descrição   | 2006    |         |    |           |    | 2017    |           |       |            |       |
|---|---------|---------|----|-----------|----|---------|-----------|-------|------------|-------|
|   | Valença | Bahia   | %  | Brasil    | %  | Valença | Bahia     | %     | Brasil     | %     |
| Número de Estabelecimentos Agropecuários com Dendê                            | 2043    | 2652    | 77 | 3.120     | 65 | 406     | 1578      | 26    | 2549       | 16    |
| Produção de dendê (toneladas)   | 34.965  | 176.089 | 20 | 1.207.276 | 3  | 11.606  | 36.915    | 31,5  | 1.676.421  | 0,007 |
| Área de Produção (hectares)   | 9.990   | 44.941  | 22 | 96.792    | 10 | 1.800   | 8.733     | 20    | 111.418    | 0,003 |
| Área colhida (hectares)   | 36.258  | 44.783  | 81 | 96.509    | 37 | 7.820   | 8.733     | 89    | 111.233    | 7     |
| Valor da venda total de agroprodutos da agroindústria rural (mil Reais)       | 36.421  | 696     | 52 | 75.616    | 48 | 2.820   | 1.245.171 | 0,002 | 10.830.806 | 11    |
| Valor da produção da agroindústria rural incluídos óleos vegetais (mil Reais) | 6.421   | 696     | 52 | 75.616    | 48 | 309     | 778       | 39    | 6.829      | 4,5   |

Tabela 1 – Informações econômicas da dendeicultura em Valença, 2006 e 2017 (conclusão)

| Descrição                            | 2006    |        |    |         |     | 2017    |        |     |         |       |
|--------------------------------------|---------|--------|----|---------|-----|---------|--------|-----|---------|-------|
|                                      | Valença | Bahia  | %  | Brasil  | %   | Valença | Bahia  | %   | Brasil  | %     |
| Rendimento da produção (Kg/hectare)  | 3.676   | 3.932  | 93 | 12.509  | 29  | 4.259   | 4.227  | 100 | 15.071  | 28    |
| Valor da Produção                    | 5.594   | 27.135 | 20 | 116.710 | 4,8 | 3.482   | 11.621 | 30  | 407.913 | 0,008 |
| Produtos de dendê exportados em kg   | 50.000  | -      | -  | -       | -   | 261.300 | -      | -   | -       | -     |
| Valor dos Produtos Exportados (US\$) | 6.000   | -      | -  | -       | -   | 120.563 |        |     |         |       |

Fonte: IBGE (2006, 2017); Ministério do Desenvolvimento Indústria e Comércio (BRASIL, 2006, 2017).

Os dados da Tabela 1 mostram que, no que se refere ao número de estabelecimentos agropecuários produtores de dendê, no ano de 2006, Valença detinha 77% da produção do estado da Bahia e 65% da produção brasileira. Já no ano de 2017 apresentou uma queda acentuada, tanto a nível estadual quanto a quanto nacional, o que se deve em parte à disposição agrícola para o beneficiamento de outras culturas tanto na Bahia como no Brasil. No que se refere à área colhida, a cidade de Valença representava 81% dessa área em hectares a nível de Bahia e chegou a 2017 com 89%, entretanto houve um declínio nacional, visto que em 2006 a área colhida representava 37%, chegando a 7% em 2017.

Quando analisado o valor da venda total de agroprodutos da indústria rural, em 2006, o valor do dendê em Valença equivalia a 52% do valor pago pela Bahia e 48% no Brasil, já em 2017 passa a representar números abaixo de 0 dentro do estado e 11% no Brasil, o que é preocupante para esse segmento agrícola.

O valor da produção da agroindústria rural incluindo óleos vegetais apresentou significativa importância para Valença em 2006, pois constituía 52% dessa produção na Bahia e 48% no Brasil; em 2017, esse valor caiu para 39% e 4,5%, respectivamente.

Os dados referentes ao valor da produção demonstram que a cidade de Valença simbolizava 20% no estado em 2006 e 30% em 2017, mas para o Brasil houve uma representatividade menor, de 4,8% em 2006 e chegando a um percentual menor que zero em 2017.

Se analisados esses últimos três fatores aqui explícitos, valor da venda total de agroprodutos da indústria rural, valor da produção da agroindústria rural com a inclusão dos óleos vegetais e o valor da produção, há uma grande expectativa de que a IG possa compensar esses valores, caso ela consiga ampliar a oferta de produção nas áreas disponíveis. Uma possibilidade seria o plantio da Manicoré em Valença tanto para dinamizar a produção como para renová-la. Uma parte desses dendezaís já não é produtiva devido às pragas do coqueiro e a dificuldade de manejo (MOURA *et al.*, 2013; PINTO *et al.*, 2019). Outro fator que explica a diminuição da oferta de áreas plantadas para dendê é o fato de a região de Valença apresentar outras culturas com ascensão, sobretudo na pauta de exportação, a exemplo do cravo (BRASIL, 2006, 2017).

A análise dos dados de exportação nos permite inserir que o percentual de quilogramas exportados do período 2006 a 2017 para óleos e cocos de dendê foi de 522%. Quanto aos valores em dólares, no mesmo período, o aumento foi 20 vezes superior, o que demonstra possibilidades de a região valenciana atender a um possível aumento da demanda para exportar seus produtos de IG. Porém, essa exportação deve acontecer sem desconsiderar uma expansão para a área de colheita e outros fatores produtivos, tal como supracitado.

Produtos e coprodutos do dendê ressaltam a variedade de opções que podem ser trabalhados com a planta. Embora exista essa diversidade de opções, Valença só trabalha com três tipos: azeite de dendê, óleo e torta de palmiste (BAHIA, 2017b; BIOMERCADO, 2019) (Quadro 2).

Quadro 2 – Produtos e coprodutos do dendê

| Produtos                | Aplicações  | Coprodutos  | Aplicações   | Sobras   |
|-------------------------|---|---|--|--|
| <b>Azeite de Dendê</b>  | Industrial alimentícia e vendas ao varejo e atacado | Cachos vazios do dendê, casquilhas da noz, torta de palmiste - principal coproduto da cadeia produtiva do dendê.  | Industrial – para produção de biomateriais de alta densidade, bio-óleo; substituição ao cimento; como ração animal.  | Provenientes das cascas do coquilha e são usadas para produzir carvão ativado ou gerar energia em caldeiras. |
| <b>Óleo de palmiste</b> | Indústria química                                   | a) Fibra da prensagem do mesocarpo do dendê.<br><br>b) Pome – <i>palm oil effluent</i> – efluente gerado por uma usina de dendê, borra sólida e glicerina – resíduo obtido a partir dos extratos de biodiesel de palma de óleo. | a) Indústria - bioprodução voltada à aplicação de produtos da engenharia civil, automobilística.<br><br>b) Uso tradicional: fertilizante junto às plantações de dendê ou no mar como ração. Uso mais recente: geração de energia por meio de hidrogênio, metano e até como biodiesel. Borra Sólida – fertilizante, biogás, nanomateriais de aplicação médica ou para área têxtil. Glicerina – para produzir cosméticos, fármacos, biogás, obtenção de resinas e alimentar animais. |  |

Fonte: Morais *et al.* (2013, p. 37), Chies (2016).

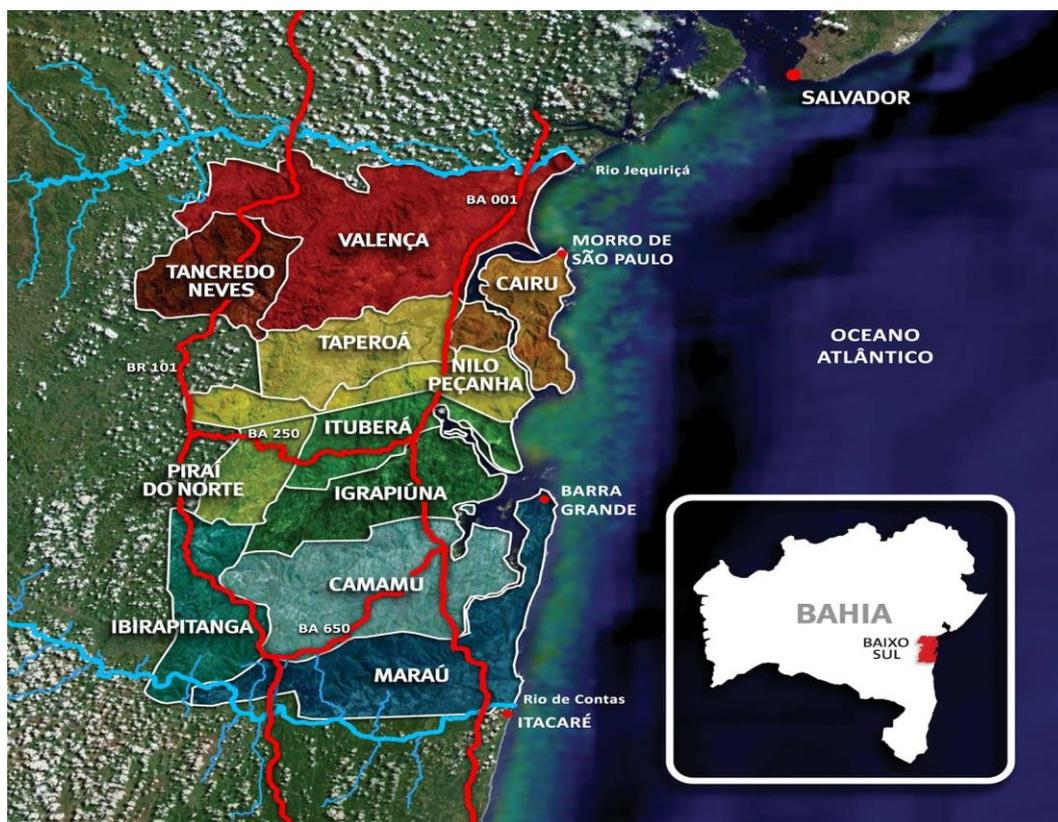
## 7 MATERIAL E MÉTODOS

### 7.1 Área de Estudo

A área de estudo, município de Valença, está situada próximo ao Recôncavo Baiano (região da área de Salvador) e é conhecida como região Baixo Sul (BAHIA, 2018) (Figura 2). Devido à região de Valença gozar de destaque na produção de dendê, o que se deve a fatores históricos e culturais da região e por apresentar diversificação da oferta de seus serviços em vários segmentos, inclusive industrial perante os municípios da região e sua influência regional e econômica, o município de Valença possui duas associações de produtores de dendê do Baixo Sul: a Cooperativa de Fomento Agrícola Valença Ltda. (COOFAVA) e a Cooperativa de

Crédito Rural Costa do Dendê (ASCOOB COSTA DO DENDÊ, 2019; BNDES, 2014; BAHIA, 2010; BAHIA, 2017).

Figura 2 – Municípios que compõem o território de identidade do Baixo Sul da Bahia



Fonte: BAHIA (2018).

## 7.2 Método de abordagem: descritivo

O método de abordagem empregado é o descritivo. O estudo descritivo teve por meta apresentar um relato detalhado de forma a envolver sua configuração, estrutura, atividades, transformações e relacionamento com outros fenômenos (GIL, 2002). Além disso, para o levantamento dos dados, foi empregada a análise de documentos e de material bibliográfico sobre o projeto da IG do dendê e a realidade socioeconômica valenciana baseado em Reis *et al.* (2018), Caldas (2019).

O estudo foi realizado no primeiro e segundo semestres de 2019, período em que os dados foram coletados e analisados. Durante esse período, também foram realizados contatos e entrevistas iniciais como forma de sondagem à pesquisa junto à Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - CEPLAC e à ASCOOB. O tratamento, análise e interpretação das evidências foram realizados por meio da técnica de análise de conteúdo. De acordo com Flick (2009), a análise de conteúdo é uma técnica clássica para analisar o material textual sem se

importar com a origem desse material. Uma de suas características básicas é a utilização de categorias, obtidas a partir de modelos teóricos.

Como estratégia teórico-empírica foram definidas as seguintes dimensões de análise: econômica, social, cultural e biológica. Para caracterizar a dimensão cultural e histórica, foi empregada a base teórica da análise de conteúdo e, a partir disso, foram levantados dados que subsidiaram as análises, extraídos dos seguintes órgãos: IPHAN, SEI, SEPLAN, os quais evidenciam as manifestações socioculturais do dendê com o povo valenciano.

Para a dimensão econômica, foi empregada a base teórica da análise de conteúdo e, após isso, foram levantados dados que serviram de subsídio às análises, extraídos dos seguintes órgãos: IBGE, MDIC, SDE, SEPLAN, SEAGRI e colaboradores empresariais como a Biomercado. Sem a recorrência a essas bases de dados, não seria possível estabelecer parâmetros de análise aprofundados e precisos quanto à evolução da cultura do dendê no país e em Valença, assim como entender a volatilidade dessa *commodity* ao longo do período analisado entre 2006 e 2017.

Para a dimensão política, foi empregada a mesma base teórica supracitada. Quanto às informações que serviram de subsídio às análises, foram extraídas de órgãos vinculados à agricultura, como a CEPLAC, a EMBRAPA, o MAPA e artigos de congressos. Tais informações foram cruciais para captar o nível de comprometimento governamental e empresarial com o cultivo do dendê ao longo dos mais diversos anos, sobretudo para Valença, assim como perceber o avanço do país com o nível e qualidade de suas pesquisas.

Para a dimensão biológica, foi empregada a mesma base teórica de todas as outras análises. Quanto às informações que subsidiaram essas análises, foram extraídas de relatórios, boletins, livros e artigos da ANVISA, EMBRAPA, CEPLAC, MAPA e de organismos internacionais de agricultura. Como citado, a dimensão política teve um peso crucial no desenvolvimento das pesquisas no Brasil, a ponto de o país desenvolver seus próprios híbridos, resistentes às diversas pragas que ameaçavam dizimar as lavouras e ainda conseguir alcançar produtividade.

## **8 RESULTADOS E DISCUSSÕES**

### **8.1 Caracterização do tema: síntese histórica**

A história do Baixo Sul do Estado da Bahia está diretamente relacionada à Região Sul da Bahia. Em seus primórdios, o Baixo Sul caracterizou-se como uma área pioneira no processo de ocupação, pois nela encontravam-se as principais vias de acesso ao interior, em cujo ponto de origem estão os municípios de Cairu e Valença. Com o encerramento dos ciclos extrativistas do pau-brasil e da cana-de-açúcar, Valença tornou-se um núcleo de desenvolvimento regional, o qual se fortaleceu a partir da segunda metade do século XIX (FISCHER *et al.*, 2007).

Embora essas culturas tenham dominado as áreas de plantações, o dendê também compunha esse cenário, às vezes dualizava com muitas dessas plantações. Entretanto, devido ao poderio e à influência político-econômica das elites, o dendê somente passou a ter importância no século XX (WATKINS, 2018).

### **8.2 Estudos sobre o dendê e sobre a região de Valença**

O azeite de dendê de Valença alcança notoriedade regional e goza de qualidade reconhecida tanto dentro como fora da sua localidade de origem. Isso implica dizer que existe um mercado de consumo já estabelecido para esse produto. Além disso, constatou-se que existem características próprias de produção, uma organização local que possa servir de articulação entre os produtores e apoio dos setores governamental e privado (REIS *et al.*, 2018).

Apesar dessa notoriedade, a Bahia não consegue suprir a demanda do mercado nacional, pois representa somente 42,69% do mercado, enquanto o Pará abarca 57,19%, o Amazonas cobre 0,08% e o Acre 0,04% somente (BENTES; HOMMA, 2016).

Entretanto, esse problema não é recente. Dados econômicos sobre o dendê apontam que os problemas de produtividade já vinham sendo registrados há tempos. Até o ano de 1966, as principais plantações de dendê do Estado da Bahia, em torno de 500 a 1000 ha economicamente ativos, estavam situados na região de Belmonte a Ilhéus (região Sul da Bahia). Uma parte desse plantio era da Indústria Matarazzo (IRFM) e outra da Companhia Siderúrgica Nacional (CSN). Uma grande parte dessas plantações baianas estava em parcial estado de abandono. Todas essas plantações, além de não serem efetivamente planejadas, pertenciam à variedade genética Dura, de menor produtividade (SUDENE/GIPM, 1966).

A variedade Tenera foi introduzida na Bahia somente no início da década de 1980, período em que a pioneira OPALMA passou a desenvolver seus experimentos com esse híbrido

e o utilizou para formar novas áreas. O projeto foi tão sucedido que a empresa chegou até a vendê-lo para algumas empresas do Estado do Pará (ALENCAR, 1982).

Apesar de todos esses esforços, a participação expressiva dos dendezeiros subespontâneos na produção não conseguiu consolidar a produção de óleo de palma na Bahia; tal fracasso se deve ao seu baixo rendimento para produzir óleo, cerca de 10 a 13% (essa alusão refere-se ao rendimento de óleo no mesocarpo seco com relação ao peso de cacho), ao passo que o rendimento da Tenera era do nível de 22 a 25% (EMBRAPA, 1979; EMADÉ, 1984).

Segundo a Embrapa (1979), após diagnóstico realizado sobre a dendeicultura na Bahia, foi verificado que, embora na ocasião o estado ainda fosse o principal produtor nacional, a situação não era satisfatória. Os índices demonstraram que a dendeicultura baiana não oferecia “condições de sobrevivência” e era necessário um plano arrojado de assistência técnica e creditícia para que se assegurasse seu desenvolvimento.

Os dados socioeconômicos e políticos encontrados para a região nos permitem inferir que, apesar dos desdobramentos e esforços feitos para iniciativas de fomento à plantação que alavancuem o setor, como o Protocolo do Dendê, há a necessidade de se criarem mecanismos de condições básicas favoráveis e estruturas que contemplem os trabalhadores rurais da categoria, de modo a ofertar-lhes desenvolvimento social e econômico. Por outro lado, do ponto de vista econômico, conforme descrito na Tabela 2, há ainda a possibilidade de se explorar uma ampla gama de produtos e coprodutos do dendê, como o pome, a glicerina, o Refinado, Branqueado e Desodorizado (RDB) e o biogás, que não são produzidos pela comunidade e que podem atender a outras atividades econômicas, a exemplo da bioeconomia.

Assim, considerando-se o aspecto **econômico**, a IG do dendê poderá trazer novas perspectivas, pois o estabelecimento desse produto como um tipo de propriedade industrial pode trazer mais visibilidade nacional e internacional, evitar a descontinuidade da atividade dendezeira, assim como permitir a fixação das populações, dos vínculos e dos diversos estabelecimentos agropecuários ali já gerados e que podem até ser ampliados.

Quanto ao diagnóstico dessa atividade econômica, foi constatado que a CEPLAC é a única que ofertou transferência de tecnologia – TT ao instalar uma miniusina modelo para melhor extração do óleo e ainda dinamizar áreas de plantio ao oferecer sementes de híbridos para plantios comerciais. Isso implica dizer que a CEPLAC já disponibiliza a variedade de planta resistente, assim como as técnicas e os estudos necessários para implantação e melhoramento de novos dendezeiros no Baixo Sul da Bahia. A miniusina padrão para extração de óleo e a disponibilidade de sementes visam a atender tanto a região Sul como a do Baixo Sul baiano e esse projeto tem por meta melhorar os índices de produtividade e desempenho econômico dessa atividade (BRASIL, 2014a).

As articulações políticas alcançadas pelo entorno de Valença serão essenciais para dinamizar o *trade* do dendê, sobretudo no processo de unificar, agregar e eliminar disparidades que possam servir de entrave para o bem coletivo maior, o qual neste momento tem sido o processo de conscientizar esses produtores da necessidade de somarem esforços e catalisá-los para que as associações de produtores locais de dendê possam gerar o processo de IG assim como se beneficiar das benesses desse processo. Ademais, isso poderá proporcionar ao *cluster* dendezeiro um maior impulso econômico, assim como uma grande expansão da oferta de terras agrícolas tanto na sua região como em outras regiões da Bahia. Esse estímulo econômico poderia reverter a diminuição de 3,7% das áreas destinadas às lavouras permanentes que têm passado à Bahia desde o ano de 2006.

Do ponto de vista **cultural**, a reputação histórica e comercial dessa região como produtora de dendê, o gosto acentuado e marcante desse azeite como uma distinção de baianidade, o legado centenário africano que impera nessa região para o modo específico de colheita e de produção artesanal, assim como o *terroir* próprio e o seu *savoir-faire*, beneficiam esse produto como elementos marcantes e distintivos de uma IG, inclusive perante terceiros produtos que queiram eventualmente gozar ou se aproveitar dessa reputação. Todos esses elementos são únicos e específicos dessa região e podem ser usados como instrumentos de prova originária e de repressão às falsas marcas de produtos de azeite de dendê.

No que se reporta ao aspecto biológico, ele é útil para que seja compreendida a diversidade de variedades de dendezeiro. As variedades descritas aqui, neste trabalho, se referem, sobretudo, às variedades da espécie *E. guineensis* e são as mais utilizadas pelos produtores de dendê no Brasil. Por outro lado, as variedades comerciais desenvolvidas por centros de pesquisas são muitas (RIOS *et al.*, 2012). Compreender um pouco delas é de fundamental importância até para diferenciar quais são mais rentáveis e produtivas para os produtores da cadeia do dendê. Por exemplo, é constatado que as variedades mais simples, como a Dura, são encontradas em inúmeras regiões agroecológicas, com diferentes estágios reprodutivos, idades e espaçamentos, além dos mínimos tratos culturais. Isso já não ocorre com a Tenera, que necessita mais insumos e reproduz cerca de 30 t/ha, cinco vezes mais que a primeira. Porém, são inviáveis para agricultores familiares, a maioria dessa região. Dessa forma, a variedade Tenera acaba por ser usada por produtores de maior condição financeira: aqueles de médias ou grandes propriedades rurais, muitas vezes industriais como a Opalma (SANTOS, 2010; ALENCAR, 1982). Ademais, embora com alto índice de produtividade, a Tenera ainda perde para a **Manicoré BRS** por três fatores: é menos resistente às pragas do coqueiro, mais difícil de manejar por causa de seu porte alto e um pouco menos produtiva (PINTO *et al.*, 2019).

O levantamento de todas essas informações obtidas objetiva fornecer elementos que sirvam de fomento ao dossiê do registro da IG. As ações específicas da IG ajudam a criar um selo territorial que promova a identificação e a distinção valorativa de produtos agropecuários junto aos seus respectivos clientes; esse mesmo tipo de proposta é o que se pretende entregar à área do Baixo Sul e aos demais municípios produtores do dendê.

Ademais, é apontado aqui sobre informação de outras formas de cultivo, como a Manicoré, que é mais fácil de ser manejado, mais produtivo e apresenta uma maior resistência a doenças e pragas comuns oriundas de espécies do dendezeiro (LODY, 1998; EMBRAPA, 2018).

Diante do que já fora exposto, convém ressaltar que as reflexões estratégicas trazidas neste trabalho contribuem de maneira direta para o registro da IG, pois todo o conjunto delas (histórico, econômico, sociocultural, político e biológico) corroboram para embasar e subsidiar um pedido de registro da IG. Quanto aos elementos históricos, por exemplo, o BRASIL (2014c) os cita e afirma que eles são vitais para a contribuição dos elementos na elaboração do dossiê de IG, pois permitem a realização do levantamento histórico da região e das comunidades locais, comprovam a reputação antiga e a atual. Ademais, comprovam a origem, apoiam a delimitação geográfica da área e a definição das regras de produção, o que impacta na qualidade do produto e, por fim, contribuem com o projetivo coletivo e do fortalecimento da comunidade alvo.

Não se pode ignorar que a IG é um produto da propriedade industrial e que esse registro também impacta o entorno por tornar o lugar mais notório e diferenciado junto ao seu público com um status de qualidade ímpar (BRASIL, 2014c). Por outro lado, não se pode descuidar dos fatores produtivos e econômicos quando receber uma maior demanda econômica, como a que pode ser estimulada pela IG.

O arranjo produtivo local (APL) propicia a requisição de uma IG, sobretudo pela ocorrência de cooperativas agrícolas já voltadas à exploração do cultivar dendê. Como exemplo, pode ser citada a ASCOOP COSTA DO DENDÊ. Isso sem desconsiderar as articulações políticas da região, que são estratégicas junto a entes da sociedade civil, produtores e as organizações do estado e que também podem contribuir de maneira significativa para o registro dessa IG.

## REFERÊNCIAS

- ALCÂNTARA, B. K. de; VEASEY, D. E. A. **Melhoramento genético do dendê**: potenciais e conquistas. 2009. Disponível em: <http://www.esalq.usp.br/departamentos/lgn/pub/seminar/BKAlcantara-200901-Seminario.pdf>. Acesso em: 18 mar. 2019.
- ALENCAR, M. H. **Análise organizacional da OPALMA – Óleo de Palma S.A.** Brasília, DF: Comissão Executiva do Plano Lavoura Cacaueira, 1982. 104 p.
- ALVES, B. **Latin America**: palm oil industrial consumption 2020, by country. Apr. 6, 2021. Disponível em: <https://www.statista.com/statistics/1004478/latin-america-palm-oil-industrialconsumption-country/#statisticContainer>. Acesso em: 15 abr. 2021.
- ANDREOTTI, C. M. (ed.). **A cultura do dendê**. 32. ed. Brasília: Serviço de Produção de Informação - Spi, 1995. 67 p. (ISBN 85-85).
- ANJOS, F. S. dos (org.). Abordagem territorial e desenvolvimento: tópicos sobre a natureza de um debate inacabado. *In*: BADALOTTI, Rosana Maria *et al.* (org.). **Território, territorialidades e estratégias de desenvolvimento regional**. Passo Fundo: Imed, 2016. p. 1427.
- ANVISA. **Resolução RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005**. Aprova o Regulamento técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2005. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0270\\_22\\_09\\_2005.html](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0270_22_09_2005.html). Acesso em: 2 abr. 2020.
- ASCOOB COSTA DO DENDÊ. **Cooperativa de Crédito Costa do Dendê**. 2019. Disponível em: <http://ascoobcostadodende.blogspot.com/>. Acesso em: 22 abr. 2019.
- BAHIA. Ministério do Desenvolvimento Agrário (org.). **Plano Territorial de Desenvolvimento Sustentável do Território**: Baixo Sul da Bahia. Salvador: Governo Federal, 2010. 136 p.
- BAHIA. Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura. **Dendê**: Programa de Desenvolvimento da Dendeicultura Baiana – Protocolo do Dendê. Salvador: SEAGRI, 2002.
- BAHIA. Secretaria de Desenvolvimento Econômico. **Desenvolvimento territorial**: potencialidades econômicas, território de identidade Baixo Sul. Salvador: Governo do Estado, 2017a.
- BAHIA. Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura. **Cotação agrícola**: Dendê. Salvador: SEAGRI, 2017b.
- BAHIA. Secretaria do Planejamento. **Plano territorial de desenvolvimento sustentável e solidário do território Baixo Sul da Bahia – PTDSS**. Salvador: Governo do Estado, 2018.
- BENTES, E. dos S.; HOMMA, A. K. O. **Importação e exportação de óleo e palmiste de dendezeiro no Brasil (2010–2015)**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2016. 36 p. ISSN 1676-5264. Disponível em: <https://www.embrapa.br/amazonia-oriental/publicacoes>. Acesso em: 31 mar. 2020.

BIOMERCADO. **Centro de referência da cadeia produção de biocombustíveis para a agricultura familiar**. 2019. Disponível em: <http://biomercado.com.br/cotacoes.php>. Acesso em: 5 jan. 2020.

BORGES, A. de J. *et al.* A cultura da palma de óleo (*Elaeis guineensis* Jacq.) no Brasil e no mundo. **Revista Liberato**: aspectos agronômicos e tecnológicos - uma revisão, Novo Hamburgo, v. 27, n. 17, p. 65-77, 01 mar. 2016. Semestral.

BRASIL. **Certidão** de 21 de dezembro de 2004. Distrito Federal, Brasília, 20 nov. 2019. p. 1.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. **Balança comercial brasileira por município: janeiro / abril - 2016**. Brasília, DF: MDIC, 2017. Disponível em: <http://www.comexresponde.gov.br/portalmdic/sitio/sistema/balanca/?item=2016-04>. Acesso em: 30 jul.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. **Balança comercial brasileira por município: janeiro / dezembro 2006**. Brasília, DF: MDIC, 2006. Disponível em: <http://www.comexresponde.gov.br/portalmdic/sitio/sistema/balanca/?item=2006-12>. Acesso em: 30 jul. 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Programa: 2014 - Agropecuária Sustentável, Abastecimento e Comercialização**. Brasília, DF: MAPA, 2014a.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (org.). **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica**. 4. ed. Florianópolis: Funjab, 2014b. 415 p. ISBN: 978-85-7426-136-2.

CALDAS, A. dos S, *et al.* **Indicação geográfica para o azeite de dendê**: proteger, valorizar o produto, os produtores e produtoras de azeite de dendê da região do Baixo Sul da Bahia e municípios adjacentes. Salvador: Revelia Produções, 2019. 12 p. Cartilha do dendê.

CENTRE OF AGRICULTURE AND BIOSCIENCES INTERNATIONAL. ***Elaeis guineensis* (African oil palm)**. 22 nov. 2019. Disponível em: <https://www.cabi.org/isc/datasheet/20295#tosummaryOfInvasiveness>. Acesso em: 31 mar. 2020.

CHIES, V. Resíduo do dendê pode gerar biogás, **Embrapa**, Brasília, DF, 16 mar. 2016. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/10768217/residuo-dodende-pode-gerar-biogas>. Acesso em: 12 set. 2019.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO E AÇÃO REGIONAL (Bahia). **Encontro discute indicação de procedência para azeite de dendê no Recôncavo**, Salvador, 18 set. 2019. Disponível em: <http://www.car.ba.gov.br/noticias/encontro-discute-indicacao-de-procedenciapara-azeite-de-dende-no-reconcavo>. Acesso em: 30 set. 2019.

CUNHA, R. N. V. da; LOPES, R.; BARCELOS, E.; RODRIGUES, M. R. L.; TEIXEIRA, P. C.; ROCHA, R. N. C. Produção de híbridos interespecíficos dendê (*Elaeis guineensis*) x caiaué (*Elaeis oleifera*). In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MELHORAMENTO DE PLANTAS, 3., 2005, Gramado, RS. **Anais digitais** [...]. Passo Fundo: Embrapa Trigo, 2005. 1 CD-ROM.

DROUVOT, H.; DROUVOT, C. O Programa Federal de Produção Sustentável de Óleo de Palma: a questão da participação dos atores locais em favor do desenvolvimento territorial. **Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia**, Resende, v. 1, n. 1, p. 1-17, 8 set. 2012. Anual. Disponível em: <https://www.aedb.br/seget/fotos2012.php>. Acesso em: 4 abr. 2020.

EMADE. **Relatório de viagem ao segmento dendê do Programa de Desenvolvimento Rural Integrado**. Manaus: Empresa Amazonense de Dendê, 1984. 33 p.

EMBRAPA. **Produção Agrícola Municipal (PAM) - IBGE**. Brasília, DF: EMBRAPA, 1979. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agropensa/producao-agricola-municipal>. Acesso em: 27 fev. 2020.

EMBRAPA. **Comunicado Técnico 85**: BRS Manicoré: híbrido interespecífico entre o caiaué e o dendezeiro africano recomendado para áreas de incidência de amarelecimento-fatal. Manaus, AM: EMBRAPA, set. 2010. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/63813/1/ComTec-85-2010.pdf>. Acesso em: 6 maio 2019.

EMBRAPA. **Recursos genéticos de palma de óleo e caiaué**: novas estratégias de conservação, avanço no conhecimento e uso sustentável da diversidade genética. Brasília, DF: Embrapa, 2018. Líder do Projeto: Raimundo Nonato Vieira da Cunha. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-projetos/-/projeto/207069/recursos-geneticos-de-palma-deoleo-e-caiaue-novas-estrategias-de-conservacao-avanco-no-conhecimento-e-uso-sustentavel-da-diversidade-genetica>. Acesso em: 1 maio 2019.

FISCHER, F. *et al.* (org.). **Baixo Sul da Bahia**: uma proposta de desenvolvimento Salvador: Ciags/UFBA, 2007. 224 p. ISBN: 978-1-907-1-territorial.

FLICK, U. **Introdução à pesquisa qualitativa**. 3. ed. São Paulo: Artmed, 2009.

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

GUIMARÃES, P. F.; AGUIAR, R. A. de; LASTRES, H. M. M.; SILVA, M. M. da (org.). **Um olhar territorial para o desenvolvimento**: Nordeste. Rio de Janeiro: BNDES, 2014. 576 p. ISBN 978-85-87545-51-0.

IBGE. **Produção Agrícola – Lavoura Permanente do Dendê**. Rio de Janeiro, 2019.

IBGE. **Censo Agropecuário 2006/2017**. [S.l.], 2017.

IBGE. Produção Agrícola Municipal – PAM: Tabelas – 2017. 6.5. Bahia – Dendê por Região Brasília,DF:IBGE,2017a. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9117-producaoagricola-municipal-culturas-temporarias-e-permanentes.html?edicao=22566&t=resultados>. Aesso em 30 mar. 2019.

IBGE. **Censo Agro 2017**: Dendê Coco - Bahia. Brasília, DF: IBGE, 2017b. Disponível em: [https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo\\_agro/resultadosagro/agricultura.html?localidade=29&tema=76287](https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo_agro/resultadosagro/agricultura.html?localidade=29&tema=76287). Acesso em: 20 jan. 2020.

IBGE. **Censo Agropecuário - Tabela 6955**. 2017c. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6955>. Acesso em: 25 jul. 2020.

IBGE. **Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias**: 2017/IBGE, Coordenação de Geografia. Rio de Janeiro: IBGE, 2017. 82p. ISBN 978-85-240-4418-2.

IBGE. **Censo Agropecuário**: Tabela 1613. 3 - Área destinada à colheita, área colhida, quantidade produzida, rendimento médio e valor da produção das lavouras permanente. 2006/2017. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/geratabela?format=xlsx&name=tabela6955.xlsx&terr=N&rank=&query=t/6955/n3/29/n6/in%20n3%2029/v/9504,10081/p/all/c829/46302/c227/all/c218/46502/c12517/113601/l/p%2Bc829%2Bc218%2Bc12517,v%2Bc227,t>. Acesso em: 30 set. 2019.

IBGE. **Valença**. 2018. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ba/valenca.html>. Acesso em: 5 maio 2019.

INPI. **Legislação – Indicação geográfica. Instrução Normativa PR nº 095/2018**. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/legislacao-indicacaogeografica-1>. Acesso em: 1 maio 2019.

LEIRAS, A. **A cadeia produtiva de biodiesel**: uma avaliação econômica para o caso da Bahia. 156 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia) – Departamento de Engenharia Industrial, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2006. Disponível em: [http://bdtd.ibict.br/vufind/Record/PUC\\_RIO1\\_536f351d167f116\\_f417b6bd065629f67](http://bdtd.ibict.br/vufind/Record/PUC_RIO1_536f351d167f116_f417b6bd065629f67). Acesso em 05 maio 2019.

LEITMAN, P.; SOARES, K.; HENDERSON, A.; NOBLICK, L.; MARTINS, R.C. *Arecaceae*. In: LISTA de Espécies da Flora do Brasil. Rio de Janeiro: Jardim Botânico do Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/jabot/floradobrasil/FB34035>. Acesso em: 5 abr. 2020.

LINS, I.; M., H.; RODRIGUES, L.; A. N., J. Desempenho ambiental dos cachos de frutos de dendê de produções convencional e orgânica na região do Baixo Sul da Bahia. **Revista Brasileira de Ciências Ambientais**, n. 39, p. 59-69, 31 mar. 2016. Disponível em: [http://rbciamb.com.br/index.php/Publicacoes\\_RBCIAMB/article/view/159](http://rbciamb.com.br/index.php/Publicacoes_RBCIAMB/article/view/159). Acesso em: 20 jun. 2020.

LODY, R. **Santo também come**. Rio de Janeiro. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1998. 199 p.

MACHADO, R. Projeto cria programa de produção sustentável de azeite de dendê. **Câmara dos Deputados**, Brasília, DF, 9 ago. 2010. Agropecuária.

MARQUES, J.F.A; BRITO, D. S.; ANDRADE, G.T. **Sabores Quilombolas do Baixo Sul**. IF Baiano, campus Valença. 2017. 27p. Disponível em: <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/valenca/files/2017/06/Sabores-quilombolas-do-BaixoSul-FINAL.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2020.

MENDOZA, J. **Brazil**: palm oil production volume 2016-2018. 2020. Disponível em: <https://www.statista.com/statistics/876428/palm-oil-production-volume-brazil/>. Acesso em: 15 abr. 2021.

MESQUITA, A. S. Do azeite de dendê de Ogum ao palm oil commodity: uma oportunidade que a Bahia não pode perder. **Revista Bahia Agrícola**, v. 5, n. 1, set. 2002. Disponível em: [http://www.seagri.ba.gov.br/sites/default/files/v5n1\\_dende.pdf](http://www.seagri.ba.gov.br/sites/default/files/v5n1_dende.pdf). Acesso em: 20 nov. 2019.

MORAIS, J. P.; MEDEIROS, E. P.; SILVA, J. A. da; ROSA, M. de F.; SOUZA FILHO, M. S. M. de; ALEXANDRE, L. C.; CASSALES, A. R.; SANTOS, M. A. **Valorização de Coprodutos da Cadeia do Dendê**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2013. 37 p. Documentos 163.

MOURA, J. L., SANTOS, L. P. dos, BITTENCOURT, M. A. L.; KRUG, C. (2013). Preferência do bicudo-das-palmeiras por dendezeiro, caiaué e por seu híbrido interespecífico. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, Brasília, v. 48, n. 4, p. 454–456, 2013. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0100-204X201300040001>. Acesso em: 20 nov. 2019.

MÜLLER, A.A.; ALVES, R.M. **A dendeicultura na Amazônia brasileira**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 1997. 44p. (Embrapa Amazônia Oriental. Documentos, 911).

MÜLLER, A. A.; FURLAN JÚNIOR, J. **Agronegócio do dendê: uma alternativa social, econômica e ambiental para o desenvolvimento sustentável da Amazônia**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2001. 288 p.

MÜLLER, A. A.; JUNIOR, J. F.; FILHO, P. C. **A Embrapa Amazônia Oriental e o agronegócio do dendê no Pará**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2006.

OLIVEIRA, H. P. Dendê: aspectos botânicos, agronômicos, ecológicos e econômicos. In: LODY, Raul (org.). **Dendê: símbolo e sabor da Bahia**. São Paulo: Editora SENAC, 2019.

PINTO, S. *et al.* Produção e composição de cachos e incidência do anel vermelho em híbridos interespecíficos de caiaué com dendezeiro no sul da Bahia. **Agrotropica (Itabuna)**, [s.l.], v. 31, n. 1, p. 5-16, 30 abr. 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/ceplac/publicacoes/revista-agrotropica/agrotropica-2019v31n1.pdf/view>. Acesso em: 30 mar. 2019.

REIS, L. L. de M. *et al.* Dendê de Valença – Bahia: indicação de procedência. **Revista Macambira**, Serrinha, v. 2, n. 2, p. 1-22, 20 dez. 2018. Semestral. Disponível em: <http://revista.lapprudes.net/>. Acesso em: 15 abr. 2019.

RIOS, S. de A. *et al.* **Recursos genéticos de palma de óleo (*Elaeis guineensis* Jacquin) e caiaué (*Elaeis oleifera* (H.B.K.) Cortés)**. Manaus: Embrapa Amazônia Ocidental, 2012. 44 p.

ROCHA, C. Dendê e alimentos plantados lado a lado. **Embrapa**, Brasília, DF, 29 ago. 2014. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/2006516/dende-e-alimentos-plantados-lado-a-lado>. Acesso em: 29 ago. 2014.

SANTOS, E. A.. **Caracterização de dendezeiros subespontâneos com base na produção de frutos e cachos**. 2010. 61 f. Dissertação (Mestrado em Produção Vegetal) – Programa de Pósgraduação em Produção Vegetal, Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus, 2010. Disponível em: <http://nbcgib.uesc.br/ppgpv/painel/paginas/uploads/9c4675b7d245efa7b0c9cc31812e967d.pdf> Acesso em: 19 nov. 2019.

SHAHBANDEH, M. **Palm oil usage worldwide 2015-2021**. 2021. Disponível em: <https://www.statista.com/statistics/274127/world-palm-oil-usage-distribution/>. Acesso em: 15 abr. 2021.

STRASBURG, C. E. J. **Da importância das indicações geográficas no atual contexto da empresa agrária**. 2013. Dissertação (Mestrado em Direito Civil) – Faculdade de Direito, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013. Disponível em: [https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/2/2131/tde-09112015-115413/publico/DissertacaoMestrado\\_Integral\\_Carlos\\_Edson\\_Strasburg\\_Junior.pdf](https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/2/2131/tde-09112015-115413/publico/DissertacaoMestrado_Integral_Carlos_Edson_Strasburg_Junior.pdf). Acesso em: 19 maio 2019.

SOUZA, J. **DENDÊ**. 2000. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/radar/dende.htm>. Acesso em: 19 mar. 2019.

SUDENE; GIPM. **Dendê**: produção, procura e preço. Recife: Sudene/GIPM, 1966. 28 p.

SURRE, C.; ZILLER, R. **La palmera de aceite**. Barcelona: Coleccion Agricultura Tropical, 1969. 231 p.

TRENTINI, F. **Denominação de origem**: elemento fundamental às atuais empresas rurais. 2006. Tese (Doutorado em Direito) – Faculdade de Direito, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006. Disponível em: <https://repositorio.usp.br/item/001649824>. Acesso em: 5 maio 2019.

UNAUÊ: um dendê com baixa acidez e muito mais sabor. **Jornal do Cacau**: Informativo do MAPA/CEPLAC para as regiões produtoras de cacau da Bahia, [S.l.], n. 10, p. 8, jan./jun. 2014.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA. **Indicação geográfica para o azeite de dendê da Bahia**. Disponível em: <https://www.ufrb.edu.br/profnitufbr/eventos/22-indicacao-geografica-para-o-azeite-de-dende-da-bahia>. Acesso em: 22 out. 2019.

VALOIS, C. C. A. **Possibilidades da cultura do dendê na Amazônia**. Brasília: CENARGEN, 1997. 7 p. (Comunicado Técnico, 19).

VEIGA, A. S.; FURLAN JÚNIOR, J.; KALTNER, F.J. **Políticas públicas na agroindústria do dendê na visão do produtor**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2005. 33 p. (Documentos 222).

VENTURIERI, A. *et al.* Relação entre ocorrência do amarelecimento fatal do dendezeiro (*Elaeis guineensis* Jacq.) e variáveis ambientais no Estado do Pará. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE AGROMETEOROLOGIA, 16., 2009, Belo Horizonte. **Anais...** Porto Alegre: Sociedade Brasileira de Agrometeorologia, 2009. p. 523- 530.

WATKINS, C. Dendezeiro: African Oil Palm Agroecologies in Bahia, Brazil, and Implications for Development. **Journal of Latin American Geography**. Dallas, p. 1-26. 31 mar. 2011. Disponível em: <http://muse.jhu.edu/issue/22614>. Acesso em: 22 mar. 2019.

WATKINS, C. Landscapes and resistance in the African diaspora: Five centuries of palm oil on Bahia's Dendê Coast. **Journal of Rural Studies**, [S.l.], v. 61, p.137-154, jul. 2018. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jrurstud.2018.04.009>. Acesso em: 05 maio 2019

WIPO. **Intellectual Property Handbook**. 2014. Disponível em: [http://www.wipo.int/edocs/pubdocs/en/intproperty/489/wipo\\_pub\\_489.pdf](http://www.wipo.int/edocs/pubdocs/en/intproperty/489/wipo_pub_489.pdf). Acesso em: 30 abr. 2019.

YOKOYAMA, R. **Palma de óleo nos próximos 10 anos**. 2016. Disponível em: [https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/camaras-setoriais/camaras-setoriais/palma-de-oleo/2017/24a\\_ro/app\\_mercado\\_palma\\_24ro\\_oleo.pdf](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/camaras-setoriais/camaras-setoriais/palma-de-oleo/2017/24a_ro/app_mercado_palma_24ro_oleo.pdf). Acesso em: 15 maio 2019.

## **9 2ª AÇÃO – ARTIGO 2**

O artigo científico resultado desta pesquisa foi submetido para publicação na Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional, ISSN 1809-239X, formatado e organizado conforme critérios adotados pela referida revista, que possui Qualis B1 em Administração.

## **10 2ª AÇÃO – ARTIGO (ANEXO B)**

**DO CACAU AO CHOCOLATE NO SUL DA BAHIA:** a construção da transferência de tecnologia e inovação na cadeia do cacau

### **RESUMO**

Este trabalho tem como objetivo realizar um diagnóstico acerca da transferência de tecnologia (TT) e inovação na cadeia produtiva do cacau e do chocolate na região Sul da Bahia e seus possíveis desdobramentos, a fim de contribuir com a identificação e organização dos setores e concatenação das ações locais para gerar uma melhor organização aos produtores de chocolate instalados na Região Cacaueira do Sul da Bahia. A pesquisa foi dedutiva e descritiva e buscou-se analisar o conteúdo obtido, tendo em vista o recorte geográfico supracitado. O diagnóstico permitiu levantar as principais ações e instituições envolvidas, bem como os problemas e as possíveis alternativas de transferência de tecnologia disponíveis tanto para cacau como para o chocolate. Os resultados obtidos mostraram que a região cacaueira vem conseguindo diversificar a sua pauta produtiva com produtos derivados e ainda tem apresentado um crescimento satisfatório na produção de chocolate intenso e de qualidade, ligado à origem, o que tem conduzido discussões favoráveis à futura IG. Tanto as amêndoas quanto o chocolate já alcançaram reconhecimento nacional e internacional, reflexo dos investimentos públicos e privados em apropriação da Propriedade Intelectual.

Palavras-chave: *Cluster*. Desenvolvimento local. Indicação Geográfica (IG). Economia regional. *Spillover*.

### **CONSTRUCTION OF TECHNOLOGY TRANSFER AND INNOVATION AT COCOA CHAIN: from cocoa to chocolate in south Bahia**

### **ABSTRACT**

This work aims to draw a contemporary and historical survey about the transfer technology (TT) on productive chain from cocoa and chocolate in the region of South Bahia and its possible developments to contribute with the identification and organization of the sectors and nexus of the local actions to generate a better organization that may serve as support to the structuration of a future Geographical Indication for the chocolate manufacturers installed

in Cocoa Region of South Bahia. The research was deductive and descriptive, and the aim was to analyze the content obtained, in view of the aforementioned geographical outline. The survey allowed to raise the problems and possible alternatives of transfer technology available, as well cocoa as the chocolate. The results obtained showed that cocoa region in spite of producing less cocoa, even so could diversify its productive capacity with products derived from that fruit, what has led to favorable discussions to the future GI quoted and Chocolate Route. As well the cocoa beans as the chocolate have reached national and international reputation, which is a result from the private and public investments in transfer technology.

Keywords: Cluster. Local development. Geographical Indication (GI). Regional economy. Spillover.

## 11 INTRODUÇÃO

A agricultura de exportação de produtos agrotropicais foi uma característica da economia baiana desde o período colonial. Pimenta, fumo e, principalmente, a cana-de-açúcar foram as bases dessa economia até o final do século XIX.

A partir do século XIX, com a decadência da cana-de-açúcar, as elites baianas procuraram por um produto que pudesse substituir o açúcar nas pautas de exportação. É nesse cenário que a lavoura cacauíera começa a ganhar destaque na economia do estado e do país (SCHWARTZ, 1995; SANTOS, 2013).

À lavoura cacauíera são dadas muitas origens. Uma delas, bastante divulgada em livros de agronomia e economia, refere-se ao colono francês Luís Frederico Warneaux, que, tendo viajado para a Capitania de Ilhéus vindo do Pará em 1746, teria fornecido sementes de cacau a Antônio Dias Ribeiro, que as plantou na Fazenda Cubículo, situada às margens do Rio Pardo, em Canavieiras.

Uma referência mais antiga ainda é feita por Schwartz (1995). Nessa versão da origem do cacau baiano, em 1665, um governador da Bahia, grande apreciador de chocolate, escreveu ao governador do Pará, a fim de que fossem enviadas mudas de cacau à Bahia. Essa tentativa não produziu grandes resultados e somente a partir do século XIX surgiram as grandes lavouras baianas de cacau.

Uma outra origem do cacau baiano é atribuída a suíços e alemães, entre os anos de 1801-1850, ou seja, na primeira metade do século XIX. Segundo Ribeiro (2017), com esses imigrantes e seus capitais (investidos também no café e na cana-de-açúcar), a expansão deu-se a partir de dois pontos: as bacias dos rios Almada e Cachoeira.

A perspectiva mais interessante é da historiadora Mary Ann Mahony (2007), que destaca que a origem (uma data específica) do cultivo do cacau no sul da Bahia é uma questão difícil e

que não há nenhuma documentação que prove que quaisquer datas citadas acima são corretas, muita pesquisa ainda deve ser realizada.

Antes de 1890, o cacau já estava sendo exportado, mas em curta escala. A partir dessa data até 1930 se dá o que muitos historiadores chamam de a expansão do cacau (GARCEZ; FREITAS, 1979).

Em termo de intervenção estatal, um primeiro ciclo de produção se inicia em 1890 e vai até 1931, caracterizado por nenhum tipo de intervenção governamental ou política de proteção ao cacauicultor. Não havia um sistema de crédito institucional para dar suporte aos produtores e, dessa forma, casas de exportação e intermediários tiveram campo livre para organizar e dirigir a lavoura a seu modo (ALMEIDA, 2012).

O segundo ciclo inicia-se com a primeira intervenção institucionalizada do Estado na economia cacauceira do sul da Bahia, quando foi criado o Instituto de Cacau da Bahia (ICB), em 1931, em resposta às dívidas geradas a partir da crise mundial iniciada em 1929. O fim desse segundo ciclo ocorreu no ano de 1957, quando foi gerada a segunda intervenção – a criação da Comissão Executiva de Recuperação Econômico-Rural da Lavoura Cacauceira – CEPLAC.

O ano de 1957 faz parte de um período crítico para a lavoura cacauceira, caracterizado por uma crise hídrica que afetou a região e por sua influência (entre outros fatores) nos baixos índices de produtividade.

De modo análogo, segundo Marinho (2019), o ano de 1989 também foi um ano crítico devido à forte queda de produtividade quando a região foi assolada pela praga de origem fúngica (*Moniliophthora perniciosa*) conhecida por “vassoura-de-bruxa” (VB), que dizimou boa parte da lavoura na região (COSTA; SOARES, 2016).

Tais ciclos são importantes porque, por meio deles, é possível observar as transformações para a dinamização da lavoura trazidas pelas instituições instaladas na região, ou intervenções mediante necessidades específicas, tal como o Decreto-Lei nº 11.861, de 27 de março de 1941, pelo qual o governo transformou o ICB em autarquia estadual, tendo considerado as dificuldades de caráter comercial advindas da conjuntura de II Guerra Mundial.

Dentre as finalidades dessa autarquia, encontravam-se a defesa sanitária, o fomento da lavoura cacauceira, do comércio e da industrialização do setor cacauceiro. Ademais, foram acrescidas às funções do ICB: estimular a organização cooperativista da lavoura cacauceira, em consonância com a legislação federal e no mais, conforme constam no artigo 12, continuariam em vigor os dispositivos do Decreto Estadual nº 7430, de 8 de junho de 1931, desde que acordassem com o disposto neste decreto-lei. Em 1992, com o Decreto Estadual nº 1.455, o ICB foi extinto.

A CEPLAC, ligada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), assumiu a liderança das atividades voltadas à cadeia do cacau na região cacauzeira do sul da Bahia. Segundo Fernandes (2008), assim como Costa e Soares (2016), naquela época, a lavoura era caracterizada por um baixo padrão de produção tecnológica. Essa baixa produção da lavoura cacauzeira decorria da pouca aplicação (ou da inexistência), para boa parte dos agricultores, dos pacotes tecnológicos orientados pela CEPLAC.

Durante muito tempo, o foco da produção regional foi o da oferta de cacau *bulk* (cacau regular ou ordinário) ou *blend* (para misturas), o qual não acrescentava valor ao preço final das amêndoas. Segundo Costa e Soares (2016), isso decorre da visão extrativista, tradicional na região. Produtos finais com industrialização local foi por muito tempo inexistente, destacando-se a iniciativa de fabricação de chocolate liderada por Hugo Kaufman, em 1927. No século XXI, iniciou-se um discurso e práticas que induziram à incorporação de um produto com maior valor agregado, o chocolate. Uma nova classe empresarial, produtora de amêndoas de qualidade diferenciada e também de chocolate com maior teor de cacau e com ligação à sua origem (o chamado chocolate *tree-to-bar*).

Um destaque na região cacauzeira de Ilhéus é o produtor João Tavares, vanguardista da prática da qualificação e fermentação aprimoradas das amêndoas de cacau brasileiras, com padrão diferenciado, tendo sido premiado por dois anos – 2010 e 2011 – no *Salon Du Chocolat* de Paris, importante evento que reúne, a cada dois anos, 50 dos melhores participantes e suas amostras de cacau. O evento também é estratégico por fomentar parcerias entre os produtores de cacau e os de chocolate (KROEHN, 2018; SALON DU CHOCOLAT, 2021).

Além de Tavares, empresas como a Dengo têm voltado sua atenção para as amêndoas de qualidade produzidas na região (KROEHN, 2018; INSTITUTO ARAPYAUÍ, 2019; SEBRAE, 2019). No ano de 2021, a Dengo inaugurou uma loja na localidade de origem de sua matéria-prima, em Ilhéus, Bahia, o que reflete a valorização da parceria junto aos fornecedores de chocolate da tradicional região cacauzeira. De outro ponto de vista, este movimento sinaliza uma oportunidade para que outras empresas produtoras de chocolate possam vir e instalar lojas nessa região (MERCADO DO CACAU, 2021).

Destaca-se o perfil pró-sustentabilidade da Dengo, também impulsionada na região pelo Instituto Arapyauí, entidade sem fins lucrativos que desenvolve ações sustentáveis e atua na promoção do desenvolvimento regional através de soluções inovadoras. Este instituto também atuou no suporte financeiro à criação do Centro de Inovação do Cacau – CIC<sup>1</sup> (INSTITUTO ARAPYAUÍ, 2020; LOJA..., 2020).

---

<sup>1</sup> 1 Ver <https://pctsb.org/cic/>.

O CIC, instalado nas dependências da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC), em Ilhéus/BA, é uma estrutura especializada do Parque Científico e Tecnológico do Sul da Bahia (PCTSul<sup>2</sup>), e tem sido um dos principais instrumentos de transferência de tecnologia (TT) para o setor de cacau e chocolate, particularmente para os produtores locais.

Este papel se deve sobretudo pelos processos de aferição da qualidade implementados, com apoio de parceiros como a Dengo, envolvendo classificação de amêndoas e análises físico-químicas, o que tem sido chamado na região de “padrão Dengo”. Essa empresa, por sua vez, remunera os produtores com valores mais altos (prêmio) quando atingido o padrão demandado. Os cursos de fermentação de amêndoas e de produção de chocolate têm sido cruciais para o surgimento de novos produtores e marcas de chocolates regionais e têm contribuído para que as amêndoas atinjam consumidores de elevado padrão, tanto a nível nacional como internacional (II CONCURSO..., 2020; CIC, 2020). Em virtude desse novo movimento, têm sido realizados concursos para promoção de melhores amêndoas e práticas que venham a fortalecer esse mercado. Como exemplo, o CIC organiza o Concurso Nacional de Qualidade do Cacau (*Brazilian Awards*) para premiar os melhores produtores de amêndoas nacionais, que já está em sua segunda versão e tem o suporte das empresas Barry Callebaut, Cargill, Dengo, Harald e da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado da Bahia (FAEB)/Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) do setor público e, como parceiros, a CEPLAC e a Câmara Setorial do Cacau do Brasil (II CONCURSO..., 2020).

De forma a apoiar essa iniciativa, a CEPLAC lançou em 2018 o Programa Cacau de Excelência (CoEx), o qual objetiva alcançar a profissionalização em longo prazo dos produtores através de conhecimento, preservação, valorização da diversidade de cacau e a promoção internacional do cacau de alta qualidade. Através do CoEx, os produtores têm a oportunidade de divulgar o cacau brasileiro de qualidade em concursos disputados e, assim, promover o cacau e o chocolate finos do Litoral Sul (CEPLAC, 2018; II CONCURSO... 2020).

Além dessas instituições, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IFBaiano), *campus* Uruçuca, tem em muito contribuído com a implementação de novos processos para a produção de cacau e chocolate na região através de seus cursos técnicos e de especialização (IFBAIANO, 2020a).

---

<sup>2</sup> O PCTSul é uma iniciativa conjunta de diversas organizações acadêmicas, empresariais e governamentais da região. Ver mais em <https://pctsb.org/>.

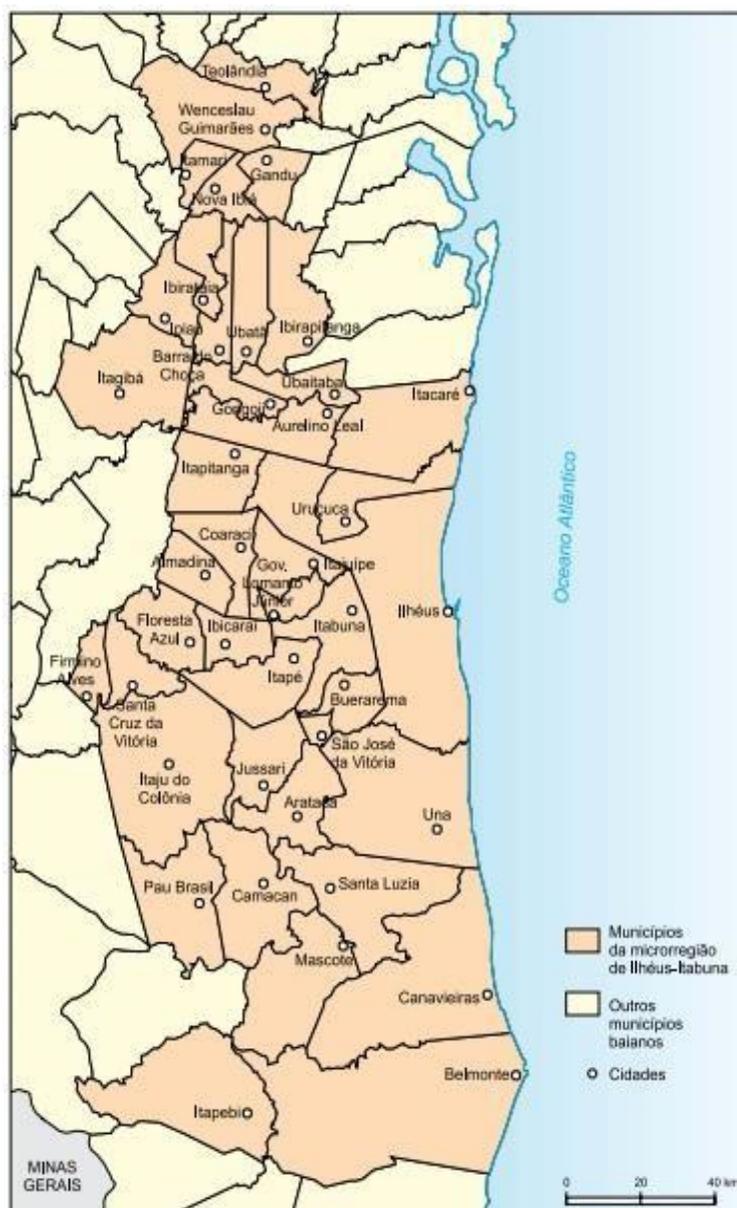
## 12 METODOLOGIA

A região cacauera do Sul da Bahia está inserida na região intermediária de Ilhéus-Itabuna (Figura 1), composta por 51 municípios (IBGE, 2017). A região cacauera exerce influência sobre outras quatro regiões imediatas que compõem a intermediária Ilhéus-Itabuna, dessas as imediatas são: Ilhéus-Itabuna; Teixeira de Freitas; Eunápolis-Porto-Seguro e Camacan (IBGE, 2017).

Uma das características da lavoura cacauera do sul baiano é o cultivo agroflorestal conhecido como cabruca. Constituído por ser um corredor ecológico que ajuda a preservar a Mata Atlântica e que possibilita também o plantio consorciado com outras plantas frutíferas e culturas agrícolas (FERNANDES, 2008).

A pesquisa aqui desenvolvida é descritiva e segue os conceitos de Gil (2002) e Flick (2009). Os dados utilizados foram extraídos de fontes secundárias e coletados sobretudo nos órgãos oficiais, como o MAPA, através dos seus portais; dados da EMBRAPA também foram usados como forma de guiar a pesquisa, assim como do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR/BA) e da Comissão Executiva do Plano de Recuperação Econômica e Rural da Lavoura Cacauera (CEPLAC).

Figura 1 – Municípios da Região Cacaueira do Sul da Bahia



Fonte: Rocha, 2008.

Como estratégia teórico-empírica foram definidas quatro dimensões de análise:

- Tecnológica;
- Institucional - envolvendo instituições científicas, tecnológicas e de inovação (ICTs) e os ambientes promotores de inovação (incubadoras e parques tecnológicos);
- Empresarial e
- Associativa.

Para caracterizar a dimensão tecnológica, foi empregada a base teórica da análise de conteúdo e foram levantados dados dos seguintes órgãos: CEPLAC, MAPA e SENAR, quanto aos avanços tecnológicos ocorridos tanto para o cacau como para o chocolate. Para a dimensão institucional, foi empregada a base teórica da análise de conteúdo e, após isso, foram levantados dados que serviram de subsídio às análises extraídos das seguintes instituições: UESC, Universidade Federal do Sul da Bahia (UFSB), Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Instituto Federal Baiano (IFBaiano).

A captação desses dados foi importante para compreender o trabalho empreendido por essas entidades no sentido de agregar e expandir informações e conhecimentos tecnológicos estratégicos para o enfrentamento da praga da VB (entre outras) e transferi-los aos produtores. Estas ações são vistas como essenciais para a mudança de perspectiva da *commodity* cacau para o produto agregado chocolate e consequente obtenção do real avanço econômico.

Para a dimensão associativa, foram levantados dados da Associação dos Produtores de Chocolate de Origem do Sul da Bahia – Chocosul, a Cooperativa Cabruca e o Instituto Biofábrica de Cacau, associações civis e empresariais oriundas da região cacaeira, com o objetivo de torná-la mais próspera e competitiva, com uma maior diversificação de produtos e investimentos tecnológicos necessários, particularmente a produção de chocolate.

A dimensão empresarial aborda os grandes *players* como Associação das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC), o *Cocoa Action* e a Dengo, empresas e ICT (no caso do CIC), que têm desempenhado ações de valorização do produtor local com pagamentos diferenciados nas aquisições de amêndoas de qualidade, entre outras iniciativas.

Para cada tipo de dimensão supracitada foi empregada a análise descritiva. Durante o período da pesquisa, foi empregada à exaustão a triagem de conteúdo obtida através dos materiais oficiais encontrados: cartilhas, *web* sites, livros, jornais e boletins informativos, campanhas, capacitações e treinamentos. Todos esses materiais foram cruciais para revelar ou esclarecer as práticas de TT adotadas na região-alvo.

## **13 REVISÃO DE LITERATURA**

### **13.1 Transferência de Tecnologia (TT), Inovação e sua importância no desenvolvimento local (exemplos nacionais e internacionais)**

Baseado em Greenhalgh e Rogers (2010), o conceito de inovação remete à aplicação de novas ideias a produtos, processos ou outros aspectos das atividades de uma firma que gerem “valor” agregado. Para esses autores, esse “valor” é definido de maneira ampla, de modo a

incluir um valor adicionado superior à firma, assim como benefícios aos consumidores ou outras firmas. Através dessa proposição inicial de Greenhalgh e Rogers (2010), são encontradas duas definições:

- Inovação de produto: a introdução de um novo produto ou mudança de qualidade significativa em um produto existente.
- Inovação de processo: a introdução de um novo processo para fazer ou entregar bens e serviços.

Consonante Courlet, Pecquer e Soulage (1993), a inovação é a criação de um meio, fruto da capacidade inventiva desse meio e responde às necessidades do desenvolvimento local.

Segundo Cabugueira (2000), a partir dos anos 70, surge um novo conceito de desenvolvimento, apoiado em dois alicerces: local e endógeno. A partir desse mesmo período, a abordagem migra da esfera, antes somente territorial, para um processo continuado de adaptação das economias locais, regionais e nacionais para atenderem às mudanças tecnológicas e às condições dos mercados internacionais.

De acordo com Rogers (1983), a tecnologia é uma estratégia para a ação instrumental que reduz a incerteza nas relações de causa e efeito envolvidas para atingir um resultado desejado.

De acordo com Borsatto, Bergamasco e Bianchini (2017), a TT também pode ser trabalhada como o compartilhamento de conhecimentos e a difusão de conhecimentos. O primeiro foca na horizontalidade do conhecimento e pode ser dividido em duas vertentes: intercâmbio de conhecimento e construção coletiva do conhecimento. O segundo termo direciona seu foco para a verticalização do conhecimento. Quanto ao que seria vertical, seriam as técnicas difusionistas aplicadas sem discussão com os envolvidos, aplicação ao estilo TOPDOWN (ROGERS, 1983).

De modo específico, o compartilhamento de conhecimentos implica na participação de atores diferenciados no processo de geração e utilização dos novos conhecimentos, dado que a concepção de uma nova tecnologia é um processo adequado a contextos específicos e necessita da construção coletiva de conhecimentos e soluções para áreas focais destinadas à atenção de determinado projeto (BORSATTO; BERGAMASCO; BIANCHINI, 2017).

A definição de intercâmbio de conhecimento, segundo a Embrapa (2019a), alude a um processo de interação e dialogicidade, o qual possibilita a adaptação a soluções tecnológicas já implementadas para contextos específicos. Parte da troca entre saberes tradicionais, ou conhecimentos tácitos, e conhecimentos científicos ou explícitos. O enfoque dessa interação possibilita que tecnologias e conhecimentos já implementados possam ser interpretados e adaptados por meio de realidades exclusivas e valores peculiares.

Um caso concreto de atuação local e nacional tem sido a EMBRAPA, que dispõe de 46 Unidades Descentralizadas (UDs) espalhadas pelo Brasil onde há oferta de tecnologia, inovação e transferência de tecnologia (BORSATTO; BERGAMASCO; BIANCHINI, 2017). Ademais, a Embrapa dispõe de um Departamento de Transferência de Tecnologia (DTT). Por seu intermédio, são executadas, em conjunto com as UD's e outros parceiros, a organização de visitas técnicas, treinamentos, seminários, reuniões e visitas que servem como impulsionadores para planejar, executar e monitorar a agenda multi-institucional de TT, encabeçada pelo próprio DTT (EMBRAPA, 2017).

O efeito da TT também pode ser notado como forma de *spillover* (transbordamento). Os *spillovers* equivalem à propagação do conhecimento, permitem que um conhecimento deixe de ser exclusivo de uma organização e seja compartilhado por outros, de maneira a contribuir para o conhecimento coletivo (GILBERT; MCDUGALL; AUDRETSCH, 2008).

De acordo com Marshall (1982), a localização geográfica exerce influência sobre os *spillovers*. A especialização de uma região permite que os segredos de uma profissão saiam da caixa de Pandora e se difundam pelo ambiente.

## **14 RESULTADOS E DISCUSSÕES**

### **14.1 As instituições públicas**

A CEPLAC foi e tem sido uma das principais parceiras no desenvolvimento socioeconômico na região Sul da Bahia. Além das capacitações que oferece, também proporciona o desenvolvimento de pesquisas científicas e a formação de quadros especializados feitos em conjunto com outras instituições, tal como com a Universidade Estadual de Santa Cruz – UESC (CEPLAC, 2014a). A CEPLAC, dentre outras ações, realiza pesquisa e experimentos nas áreas de cacau, diversificação agropecuária, produção alimentar e socioeconômica da região cacauzeira. Sua estrutura é aparelhada com estações experimentais, granjas e uma biblioteca com uma rica literatura impressa sobre a cadeia produtiva do cacau, artigos técnicos, livros técnicos, radar técnico e um programa rural (CEPLAC, 1982; CEPLAC, 2020a).

Um dos setores bem atuantes é o CEPEC, onde existem diversos programas e projetos. Dentre os principais estão: a Geração e Difusão de Tecnologia para o Desenvolvimento da Cacaicultura; Controle da Enfermidade Vassoura-de-bruxa (VB); e Geração e Difusão de Tecnologia para a Diversificação Agroeconômica das Regiões Produtoras de Cacau (CEPLAC, 2007).

Estudos sobre a produção de sementes híbridas, plantio, combate a doenças e pragas, sombreamento, poda, adubação, tratos culturais e colheita, até os processos de fermentação, secagem e armazenamento do produto são realizados e depois de comprovados, são feitas as transferências dessas tecnologias ao produtor através dos diversos processos extensionistas, como visitas de campo, seminários e campanhas, além de monitorar os resultados (CEPLAC, 1982; PEREIRA, 2018).

O monitoramento é uma das maneiras de se promover a TT e também a pesquisa para o cultivo do cacau. Em virtude desse monitoramento biológico, a CEPLAC pôde desenvolver e lançar o TRICOVAB, o primeiro fungicida microbiológico com alta eficácia comprovada para combater o fungo da vassoura-de-bruxa (VB) e registrado no MAPA (01312) (BETTIOL *et al.*, 2019).

Um dos projetos de agroindústria desenvolvido pela CEPLAC está focado em processos de pós-colheita, cacau de qualidade e, por fim, produção de chocolate. Uma das metas é o desenvolvimento de formulações de chocolate e de técnicas de pós-colheita, fermentação e secagem com vistas a melhorar a qualidade do cacau brasileiro e ampliar a participação no mercado de cacau fino e, por outro lado, aumentar o valor final da matéria-prima. Além disso, há orientação de produtores, associações de novas empresas para fabricação de chocolate com foco para o mercado de cacau fino (PEREIRA, 2018).

É importante destacar que a fabricação de chocolate regional envolve um processo de TT, o qual ocorre quando os interessados, produtores de cacau ou de chocolate, públicos às vezes distintos, solicitam os cursos de curta duração quando são ensinadas e aprimoradas as técnicas de seleção de amêndoas, torrefação e fabricação de chocolate, assim como orientação para seleção e compra de equipamentos (CEPLAC, 2006).

Deve ser salientado que, além de produzir o chocolate, a fábrica de chocolate da CEPLAC também produz outros produtos derivados de cacau, como liquor, torta e manteiga de cacau. Uma das propostas dessa planta modelo é incitar que outras mini-indústrias sejam instaladas na região cacaeira, no Sul da Bahia.

O Projeto 500@ – Tecnologia para a Alta Produtividade – é o trabalho mais recente da CEPLAC. Funciona através da participação de eventos e seminários junto aos agricultores, utilizando uma metodologia grupal para acompanhar e oportunizar intercâmbios de relatos e experiências entre os produtores. Ademais, oferece cartilhas agronômicas disponíveis em seu sítio *web* como outra forma de disseminar a TT (BRASIL, 2019a; BRASIL, 2021).

Um parceiro importante da CEPLAC na dinamização e aplicação de práticas extensionistas e difusionistas da lavoura cacaeira é o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), sobretudo no que tange à assistência técnica para a produção e produtividade da

lavouira (CEPLAC, 1982; CEPLAC, 2012; CEPLAC, 2019). Inclusive, o SENAR Bahia tem um programa, o Pro-Senar Cacau, que tem ajudado na melhoria da produtividade, qualidade do cacau e tem repassado treinamentos para a fabricação de chocolate e derivados de cacau (SISTEMA FAEB, 2017; SISTEMA FAEB, 2018).

De acordo com o Sistema FAEB (2021), o Pro-Senar é um programa voltado à difusão de tecnologias através de assistência técnica que visa fortalecer a cadeia produtiva atendida, incentivar parcerias institucionais entre produtores de uma mesma cadeia produtiva, auxiliar no reconhecimento de mudanças culturais e estruturais nos sistemas de produção. Ademais, promove o desenvolvimento econômico e social das famílias no campo. Quanto à realização, os cursos do Pro-Senar<sup>3</sup> são presenciais e estão presentes em diversos municípios do Sul baiano. Outro interessante projeto voltado para o desenvolvimento envolvendo agricultores familiares é o BAHIA PRODUTIVA (2017-2021), um projeto estadual executado pela Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional – CAR, empresa pública vinculada à

Secretaria de Desenvolvimento Rural – SDR, que recebe recursos do Banco Mundial (CAR, 2017a). Esse projeto contempla o financiamento, a fundo perdido, de subprojetos de inclusão socioprodutiva e de abastecimento de água e saneamento domiciliar, de interesse e necessidades das comunidades de baixa renda da Bahia. Dentre os objetivos desse projeto, está a intenção de promover e desenvolver melhores práticas de assistência técnica, voltadas aos cultivos sustentáveis e o apoio à produção e comercialização para atender demandas de mercados (CAR, 2019, 2021) e que certamente envolve o cacau. Um edital de 2017 foi específico para atender a demanda da cadeia do cacau e chocolate. Nesse mesmo edital, diversas cooperativas do Litoral Sul e Baixo Sul foram atendidas com essas propostas de ATR do Projeto Bahia Produtiva, sobretudo os maiores municípios cultivadores de cacau, como Ilhéus e Itabuna, assim como os menores, Santa Luzia, Buerarema e Una (CAR, 2017b).

Diversas ICTs estão localizadas na região e possuem papel de destaque na transferência de tecnologia, valorização cultural local, proteção da propriedade industrial e inovação na região. A Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC), criada em 1991, localizada no eixo Ilhéus-Itabuna, atualmente, possui um quadro de pesquisadores com *expertise* em áreas que subsidiam a cadeia cacau-chocolate em diversos aspectos. Destaca-se nessa instituição as atividades e intensas ações do Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT/UESC) e da Broto Incubadora de Biotecnologia (BROTO/UESC), fundada em 2012, responsável pela Incubação do Parque Tecnológico do Sul da Bahia, agora empresa graduada, residente nas instalações da UESC (BROTO, 2017).

---

<sup>3</sup> Observação: esta pesquisa foi feita antes e durante a pandemia do novo coronavírus.

Uma ICT importante na região é o IF Baiano *Campus* Uruçuca, instituto que desenvolve o curso de especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase na formação de profissionais nas tecnologias de produção para chocolate, seleção, armazenamento e fermentação de cacau (IFBAIANO, 2019a).

É importante destacar que, na região Sul da Bahia, já se encontram instalados, ou em etapas finais de instalação, cursos de Tecnólogos voltados para a cadeia cacau-chocolate. Com o propósito de dinamizar a cultura do cacau e sobretudo a produção do chocolate, o governo do Estado da Bahia promoveu a instalação de fábricas-escola (Centro Estadual de Educação Profissional - CEEP) de chocolate nos municípios de Gandu (Centro Territorial de Educação Profissional do Baixo Sul), Arataca (CEEP da Floresta do Cacau e do Chocolate Milton Santos), Ilhéus (CEEP Chocolate Nelson Schaun) e Ipiaú (Centro Territorial de Educação Profissional do Médio Rio das Contas) (CONSED, 2017; BAHIA, 2021).

Outro curso de tecnólogo mais recentemente criado na região foi o Centro Vocacional Tecnológico do Cacau e Chocolate (CVT Cacau-Chocolate). O CVT é um projeto que integra ensino, pesquisa e extensão para construir e socializar conhecimentos e técnicas relacionados à agroecologia e à produção orgânica, assim como à promoção dos sistemas orgânicos de produção. Ele é derivado de um projeto maior, contemplado na Chamada MCTIC/MAPA/MEC/SEAD - Casa Civil/CNPq Nº 21/2016 (CNPQ, 2016). Seu objetivo principal é ampliar possibilidades de produção da cadeia do cacau na Região Sul da Bahia (SETRE..., 2020). A entidade executora do projeto é o Instituto Baiano de Desenvolvimento Socioambiental – ECOBAHIA, em parceria com a Universidade Estadual de Santa Cruz – UESC. Foi inaugurado em outubro de 2020 e também está instalado na UESC (Figura 2). Além de ensino e profissionalização para a difusão do conhecimento científico e tecnológico, aliados a conhecimentos tácitos, existe a transferência de conhecimentos tecnológicos na área de processo produtivo (SETRE..., 2020).

Na Universidade Federal do Sul da Bahia (UFSB), foi instalado recentemente o curso de Tecnólogo para Cadeia Produtiva do Cacau/Chocolate cuja implementação é realizada em parceria com a Secretaria de Educação (SEC) do Estado da Bahia (UFSB, 2019).

Figura 2 – Instalações do CVT ao lado da Agroindústria e CIC, na UESC



Fonte: REGIÃO..., 2021.

Ainda em Ilhéus, duas instituições privadas de ensino superior se destacam, uma delas por ter criado o Curso de Graduação para Tecnólogo em Produção de Cacau e Chocolate e a outra pela criação do curso de Pós-graduação (*lato sensu*) em Gestão de Negócios em Cacau e Chocolate.

Além das instituições locais, outras universidades públicas de outras localidades também já atuaram na região cacaeira do Sul da Bahia através de projetos colaborativos via ICTs da região, como a Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). De 2000 a 2004, a pedido da Secretaria da Agricultura da Bahia – SEAGRI, a UNICAMP liderou o Projeto Genoma da Vassoura-de-Bruxa – PGVB, a qual financiou grande parte do projeto como forma de combater o *Moniliophthora perniciosa*, o fungo causador da vassoura-de-bruxa (VB) e realizar o sequenciamento do material genético do fungo. Além deles, participaram do projeto a UESC, o Ministério da Agricultura e do Abastecimento e seus órgãos, a CEPLAC, a Embrapa (CENARGEN), o Fundo Baiano de Defesa da Cacaicultura (Fundecau) e, posteriormente, passaram a participar a Universidade Federal da Bahia (UFBA), Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS) e Universidade Católica de Salvador (UCSal) (DIAS, 2006). Ademais, o Laboratório de Genômica e Expressão (LGE) da UNICAMP, responsável pela pesquisa, criou e conduziu uma lista de discussão de temas relacionados por correio eletrônico com cerca de 1000 inscritos. Essa lista propôs-se a divulgar técnicas agrícolas bem-sucedidas, intercambiar informações e discussões acerca de outros assuntos que tinham influência direta na cacaicultura baiana (FERNANDES, 2008).

## **14.2 Empresas privadas na região que atuam na cadeia cacau/chocolate e suas contribuições na transferência de tecnologia e melhoria da região**

Como a região ainda é uma grande produtora de cacau com 113.939 toneladas (IBGE, 2019), empresas desta cadeia lá se instalaram e algumas delas começam a entender a importância da melhoria da qualidade de vida dos pequenos agricultores produtores de cacau e desenvolvem (ou já desenvolveram) ações nesse sentido na região. Dentre elas, a Associação das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC), representante das empresas Barry Callebaut, Cargill, Olam e Indeca, ou seja, algumas das principais moageiras de cacau do mundo (AIPC, 2018).

Para isso, houve uma parceria com produtores e com o governo. A ideia *a priori* foi que cada parte, inclusive as empresas, contribuíssem cada uma com R\$ 1 milhão, e para o governo da Bahia a contrapartida seria de R\$ 3 milhões. Esse montante seria repassado aos produtores como uma forma de financiar a assistência técnica e gerar novos plantios que pudessem ser compartilhados com as indústrias moageiras de cacau. Entidades internacionais de fomento também foram convidadas para participar do desafio (WCF, 2016; CHIAPETTI *et al.*, 2020).

## **14.3 Fundação Mundial do Cacau (WCF) e o CocoaAction Brasil**

A Fundação Mundial do Cacau (WCF) é uma organização sem fins lucrativos, com a visão de apoiar um setor cacauero sustentável e próspero, em que os produtores prosperem, as comunidades sejam empoderadas e o planeta seja saudável.

Os membros da WCF incluem fabricantes de cacau e chocolate, processadores, comercializadores e outras empresas do setor privado, que representam mais de 80% do mercado mundial de cacau. As atividades da organização beneficiam produtores de cacau e suas comunidades em regiões da África, Sudeste da Ásia e Américas. Assim, o Cocoa Action é uma estratégia da indústria do cacau, através da WCF, que alinha as maiores lideranças na produção de cacau e de companhias chocolateiras, governos e parceiros-chave nas questões regionais prioritárias sobre a sustentabilidade do cacau (WCF, 2016).

Segundo a WCF (2016), essas ações são no sentido de oferecer um maior lucro e empoderamento econômico e profissional aos fazendeiros do cacau e suas famílias, para uma significativa melhoria na qualidade de vida, como também às suas comunidades.

O CocoaAction Brasil, iniciado em 2018 e com duração prevista de 5 anos, é fruto de uma regionalização do programa às Américas, e atualmente conta com oito empresas de cacau

e chocolate como membros, as empresas Barry Callebaut, Cargill, Dengo, Masterfoods, Wrigley, Mondelez International, Nestlé, Olam Cocoa (CHIAPETTI *et al.*, 2020), além de diversos parceiros em todos os estados produtores de cacau. O Cocoa Action iniciou em 2018 e tem duração estimada de 5 anos (CHIAPETTI *et al.*, 2020).

Recentemente o CocoaAction Brasil encomendou um levantamento sobre cadeia do cacau e chocolate ao Instituto Floresta Viva (que cobriu o período de 2015-2019) (CHIAPETTI *et al.*, 2020). Este relatório foi elaborado em resposta à demanda coletiva da cadeia por mais dados e informações mais recentes sobre a cacauicultura brasileira e trouxe importantes resultados, tais como o objetivo de conhecer o estado da arte da produção de amêndoas de cacau do Território de Identidade Litoral Sul da Bahia (TILSB) e os principais entraves a essa atividade econômica.

Ao longo dos próximos quatro anos, a WCF se diz comprometida com três resultados chave: aumento da renda do produtor, combate ao trabalho forçado e trabalho infantil e fim do desmatamento na cadeia de valor do cacau.

#### **14.4 Associações/Cooperativas/Institutos ligados ao Cacau e Chocolate na Região Sul da Bahia**

Existe na região a primeira unidade no mundo destinada a produzir, em escala industrial, clones de cacauzeiros selecionados e resistentes, o Instituto Biofábrica de Cacau (IBC). O IBC é um consórcio de organizações privadas e públicas voltado à produção continuada desses clones. Ele foi criado para dar suporte ao Programa de Recuperação da Lavoura Cacauzeira, tendo o apoio da CEPLAC no fornecimento de material genético melhorado à Biofábrica (DIAS, 2006).

Duas expressivas associações de produtores foram criadas na região: (i) a Associação dos Produtores de Cacau do Sul da Bahia (ACSB) e (ii) a Associação dos produtores de chocolate de origem do Sul da Bahia (NOVAES, 2018). A ACSB teve papel fundamental no reconhecimento da Indicação Geográfica (IG), tipo Indicação de Procedência para amêndoas de cacau do Sul da Bahia, ao congregar cooperativas, associações e instituições setoriais produtoras de cacau de 83 municípios da região Sul da Bahia, com um total de 3000 produtores. Através dela foi possível alcançar o sinal distintivo da IG e aumentar a visibilidade e a agregação de credibilidade e certificação necessários a um produto com qualidade e que atende às técnicas padronizadas com reconhecida reputação nacional e internacional (NOVAES, 2018; CACAU SUL BAHIA, 2020).

A Associação dos Produtores de Chocolate do Sul da Bahia (Chocosul) congrega cerca de 50 produtores de chocolate da região. Um dos objetivos desses produtores é ressaltar o

diferencial do chocolate da região: a produção de ponta a ponta da cadeia, ou seja, do plantio da árvore do cacau, colheita dos frutos, fermentação, secagem, e o processamento até o produto final – o chocolate – ser todo realizado na mesma fazenda/localidade/região e, por isso reforçam o conceito *tree to bar* – da árvore ao chocolate (NOVA..., 2018; NOVAES, 2018).

Assim, apresentam o cacau plantado nas tradicionais fazendas da região cacauzeira com ênfase para o turismo rural e os atributos sensoriais, tanto do cacau como do chocolate, ambos orgânicos e com inúmeros benefícios à saúde, assim como reiteram o compromisso ambiental que o cacau cabruca traz consigo, o de preservação da Mata Atlântica (NOVA..., 2018; FAZENDA..., 2018).

Embora exista a Chocosul, que reúne diversas empresas, e a Dengo, que produz chocolate a partir do cacau regional, deve ser salientado que apenas 5% das 120 mil toneladas de amêndoas produzidas no Sul da Bahia no ano de 2018 foram destinadas à produção de chocolate na região, perfazendo 6 mil toneladas (ARAPYAUÍ/SEBRAE, 2019; NOVA..., 2018). Em valor de revenda, a Chocosul gerou US\$137.649 em vendas para o mercado externo (D&B BUSINESS DIRECTORY, 2021).

Na forma de cooperativismo, destacam-se na região a Cooperativa CABRUCÁ (Cooperativa dos Produtores Orgânicos do Sul da Bahia) e a Cooperativa de Serviços Sustentáveis da Bahia (Coopessba). A Cooperativa CABRUCÁ é composta por 39 produtores de grande e médio porte da região. Foi criada com o propósito de inserir os produtos locais no mercado de qualidade de cacau e chocolate. Seu foco é produzir e comercializar amêndoas de cacau fino e orgânico, assim como desenvolver produtos à base de cacau, como o vinagre, O vinho e a cachaça do cacau (DIETA CRUA, 2018; ESTIVAL; CORRÊA; PROCÓPIO, 2019; PORTAL DE NEGÓCIOS BAHIA, 2021). A Coopessba é detentora da marca Natucoa e comercializa chocolate com teores mais elevados de cacau, de 56%, 70% e 80%, sem lactose e com amêndoas selecionadas. A Coopessba participa da IG Cacau Sul da Bahia. Essa associação foi contemplada com o projeto Bahia Produtiva – projeto que viabilizou a assistência técnica para cacau e acesso mais competitivo para os produtos da agricultura familiar (BAHIA, 2019).

O Instituto Floresta Viva (IVV) foi fundado em 2003 como resultado de iniciativas do IESB para promover a conservação da natureza com a inclusão social e econômica no contexto da Mata Atlântica baiana. Ao longo de diversos anos, o IFV desenvolveu aprendizados e competências em assessoria técnica a comunidades rurais, adoção de mecanismos de Pagamento por Serviços Ambientais (PSA), pelo qual foi pioneiro ao associar a renda adicionada ao cumprimento de boas práticas no uso da terra e na gestão da educação infantil, assim como tem promovido: restauração de florestas, ecoturismo, suporte a pesquisa científica,

treinamento de jovens profissionais, governança e promoção de capital social, aprimoramento de políticas públicas e desenvolvimento de instituições civis (CHIAPETTI *et al.*, 2020).

Através de financiamento do CocoaAction Brasil, o IFV pôde desenvolver um relatório relevante para o desenvolvimento da cadeia do cacau e do chocolate cujo título é Panorama da Cacaucultura no Território Litoral Sul da Bahia. O objetivo desse documento é atender à demanda coletiva da cadeia por mais dados e informações sobre a cacaucultura brasileira, assim como subsidiar informações para melhoria de gestão e tomada de decisões para a indústria e o setor privado, assim como orientar a construção de políticas públicas adequadas (CHIAPETTI *et al.*, 2020).

É consenso a necessidade de informações sobre o setor produtivo do cacau no Brasil, para uma melhor gestão e tomada de decisão por parte da indústria e do setor privado, como também para orientar a construção de políticas públicas adequadas (CHIAPETTI *et al.*, 2020).

#### **14.5 Registros de Patentes de Invenção (PI) e Modelos de Utilidade (MU) Baianos para Cacau e Seus Derivados**

Um parâmetro indireto para atestar as inovações é o registro de patentes de invenção (PI) ou patentes de modelos de utilidade (MU) relacionadas a cacau e chocolate. Pode ser observado que as patentes solicitadas ao INPI estão relacionadas a produtos de cacau e substitutos, equipamentos e máquinas para fermentação e secagem e aparelhos para trituração (INPI, 2021).

A nossa pesquisa, ao consultar a base de dados de patentes do INPI (2021), encontrou os seguintes dados, porém todas estão em domínio público:

- Triturador de cascas de cacau (MU 6402169-6), de Newton Bonina Santos;
- Guilhotina manual portátil para despolpar cacau (MU 7000983-0), de Benedito Nascimento de Oliveira;
- Processo para obtenção de pó de amêndoa de cacau e formulação de dieta enteral (MU 6802301-4 U2), de Fanny Reinel De Castro;
- Bomboniere em forma de fruto de cacau (MI 4801611-0), de Maria Ely Silva Conrado Moreira (BR/BA).

No ano de 2021, foram encontrados mais 10 pedidos de patentes para processos ou produtos de cacau oriundos da Bahia – Tabela 1 (INPI, 2021). Para a geração dessa busca, foi consultada a Base de Patentes do INPI. As palavras-chave consultadas foram “cacau and

Bahia”, que geraram 179 resultados, porém só 14 são concernentes à pesquisa, como supracitado. Também foram usados como critérios de busca os nomes dos 4 inventores que estão em domínio público.

Tabela 1 – Prospecção tecnológica dos últimos pedidos de invenção baianos para cacau e seus derivados (continua)

| PEDIDO                        | TÍTULO  | CONDIÇÃO | DATA DE DEPÓSITO | DEPOSITANTE   |
|-------------------------------|---|----------|------------------|---|
| <b>BR 10 2019 020655 1 A2</b> | PROCESSO DE PRODUÇÃO DE AGUARDENTE A PARTIR DO FRUTO DO CACAU E RESPECTIVO PRODUTO RESULTANTE | Vigente  | 2019             | MARCELO JOANIZ VIEIRA ABRANTES  |
| <b>BR10 2019 008742 0 A2</b>  | PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL UTILIZANDO MEL DE CACAU COMO ADJUNTO                            | Vigente  | 2019             | LAOAN BRITO OLIVEIRA RODRIGUES (BR/BA) / JOÃO CARLOS TEIXEIRA DIAS (BR/BA) / ANA PAULA TROVATTI UETANABARO (BR/BA) / PAULO BONOMO (BR/BA) (professores da UESC) |

Tabela 1 – Prospecção tecnológica dos últimos pedidos de invenção baianos para cacau e seus derivados (continuação)

|                            |  |   |      |   |
|----------------------------|--|---|------|---|
| <b>BR 2019 008531 2 A2</b> | MEL DE CACAU EM PÓ OBTIDO A PARTIR DO MEL DE CACAU CONCENTRADO E RESPECTIVOS PROCESSOS DE FABRICAÇÃO DO REFERIDO MEL DE CACAU CONCENTRADO E MEL DE CACAU EM PÓ | Não concedido por não haver pago a anuidade | 2019 | SERVICO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL (BR/BA) /UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA - UFBA (BR/BA) |
|----------------------------|--|---|------|---|

|                               |   |   |      |  |
|-------------------------------|---|---|------|--|
|                               | BEBIDA OBTIDA A PARTIR DO MEL DO CACAU E RESPECTIVO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA REFERIDA BEBIDA | Não concedido por não haver pago a anuidade | 2019 | SERVICO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL. (BR/BA) / UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA - UFBA (BR/BA |
| BR 10 2019<br>008474          |   |   |      |  |
| BR 2019<br>006077 8 A2        | INIBIDOR DE CORROSÃO EM PÓ OBTIDO A PARTIR DA CASCA DA AMÊNDOA DE CACAU                       | Não concedido por não haver pago a anuidade | 2019 | UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ (BR/BA   |
| BR 20 2017<br>026428 4 U2     | SECADOR DE CACAU COM CALDEIRA DE VAPOR ELÉTRICO   | Concedido e vigente                         | 2017 | UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ (BR/BA   |
| BR 10 2017<br>0055942 1<br>A2 | MÉTODO DE PRODUÇÃO DE HIDROLISADO A PARTIR DE CASCAS DE FRUTOS DE CACAU                       | Concedido e ainda vigente                   | 2017 | UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ (BR/BA   |

Tabela 1 – Prospecção tecnológica dos últimos pedidos de invenção baianos para cacau e seus derivados (conclusão)

|                           |  |   |      |                                  |
|---------------------------|--|---|------|----------------------------------|
| BR 10 2017<br>003198 5 A2 | PROCESSO DE ADIÇÃO DA ENZIMA POLIGALACTURONASE À POLPA DE CACAU PARA COMO concedido ADJUNTO NA PRODUÇÃO DE BEBIDAS FERMENTADAS | Não procedeu ao exame de mérito e por isso não foi UTILIZAÇÃO | 2017 | CASSIANE DA SILVA OLIVEIRA NUNES |
|---------------------------|--|---|------|----------------------------------|

|                                   |  |  |      |   |
|-----------------------------------|--|--|------|---|
| <b>BR 10 2013<br/>005729 0 A2</b> | PROCESSO PARA<br>OBTENÇÃO DE EXTRATO<br>DE PRÓPOLIS E<br>FORMULAÇÃO DE XAROPE<br>PARA BEBIDA<br>ENERGÉTICA A BASE DE<br>MEL, PRÓPOLIS, GUARANÁ<br>E SUCO NATURAL DE<br>CACAU | Vigente  | 2013 | SERVIÇO<br>NACIONAL DE<br>APRENDIZAGEM<br>INDUSTRIAL -<br>SENAI/DR-BA<br>(BR/BA) /<br>LUIZ<br>JORDANS<br>RAMALHO ALVES<br>ME (BR/BA); |
| <b>BR 10 2012<br/>012897 7 A2</b> | PROCESSO DE<br>TRATAMENTO DE<br>AMÊNDOAS DE CACAU DE<br>BAIXA QUALIDADE E<br>PRODUTO OBTIDO  | Vigente  | 2012 | Universidade Estadual<br>de Feira de Santana  |
| <b>BR 11 2012<br/>010781 0 A2</b> | PROCESSAMENTO DE<br>SEMENTES DE CACAU E<br>OUTRAS SEMENTES   | Arquivado<br>por não pagar<br>a anuidade no<br>prazo | 2010 | Carter Robert Miller<br>(BR/BA)   |
| <b>PI 0811080-<br/>8 A2</b>       | PROCESSAMENTO DE<br>SEMENTES DE CACAU E<br>OUTRAS SEMENTES   | Mesma<br>condição do<br>anterior                     | 2008 | Carter Robert Miller<br>(BR/BA)   |

Fonte: INPI, 2021.

#### 14.6 Parque Tecnológico e Centros de Inovação no processo de TT no Sul da Bahia

Importantes atores para a transferência de tecnologia e inovação em um local são os parques tecnológicos e centros de inovação. Nesse quesito, a região de Ilhéus conta com os dois. Uma recente iniciativa de um empreendimento federal e estadual tecnológico de grande porte foi a criação do Parque Tecnológico do Sul da Bahia (PCTSB), ainda que parcialmente instalado na UESC, já conta com importantes ações para a região. O PCTSB conta com um novo conceito de articulação que envolve os diversos elos das cadeias produtivas. Na sua função específica se assemelha aos Arranjos Produtivos Locais (APLs) ou *clusters*. Um grande destaque deste parque é que ele visa oportunizar e estimular o fortalecimento do capital social regional (BRASIL, 2013; PCTSB, 2019).

Uma das fortes ações dentro do PCTSB é o Centro de Inovação do Cacau (CIC). Este centro é referência nacional e atua em todas as etapas da cadeia do cacau e do chocolate. Para isso, trabalha em cinco áreas prioritárias a fim de prestar suporte à cadeia: teste de corte,

físicoquímica, análise sensorial, apoio à pesquisa e consultorias (CIC, 2020). De maneira sucinta, o CIC capacita e instrui o agricultor no melhor manejo do cacau e nas boas práticas de colheita, assim como na fermentação, secagem, armazenamento de amêndoas selecionadas de cacau e também na capacitação ao produtor de chocolate através de Boas Práticas de Fabricação (BPF) com o cacau produzido pelo *terroir* da Mata Atlântica, o cacau cabruca. Essas atividades intencionam qualificar o cacau e o chocolate e capacitá-los com uma maior agregação de valor (CIC, 2020). Ademais, o CIC desenvolve pesquisas aplicadas ao desenvolvimento de formulações específicas de chocolate e testes aplicados e direcionados aos melhoramentos de cacau. Outrossim, essas pesquisas aplicadas também se propõem à disseminação do conhecimento aplicado a essa cadeia (CIC, 2020) e à integração de atores relacionados à cadeia cacau-chocolate em nível regional e nacional.

## **15 DISCUSSÃO**

### **15.1 A arte: os elos, as articulações e ações em TT e inovação na região Sul da Bahia para a organização e valorização da cadeia cacau-chocolate**

Na região do Sul da Bahia, em geral, do ponto de vista dos produtores de cacau, a TT é avaliada positivamente, e o destaque recai para a CEPLAC, seguida da EBDA, SENAR, outras agências e prefeituras (FERNANDES, 2008; CHIAPETTI *et al.*, 2020). Ainda, nos últimos anos, o CIC juntamente com a ACSB e a Dengo têm atuado para promover assistência técnica rural e, por conseguinte, mais ações de TT e Inovações têm chegado à região. Pode ser citado também o Projeto Bahia Produtiva executado pela CAR e financiado pela SDR, que tem mostrado bons resultados de Assistência Técnica Rural - ATER, além de eficácia no repasse de técnicas agrícolas indispensáveis às boas práticas de fabricação de cacau e de chocolate, além de atender a produtores menos favorecidos economicamente (CAR, 2019; CAR, 2021). Do ponto de vista da assistência técnica, a SDR tem trazido inovação ao disponibilizar conteúdo de TT por mídia social (SDR BAHIA, 2021).

Apesar de o ICB ser mais antigo que a CEPLAC, Fernandes (2008) detectou que, embora o ICB realizasse assistência técnica, a eficácia e a eficiência dos procedimentos de TT implicavam em baixo emprego de produção tecnológica, baixa produtividade e competitividade reduzida face aos países africanos.

Tem destaque na região a Fábrica de Chocolate da CEPLAC. É uma estrutura moderna, que dispõe de aplicação científica prática e direta, pois as pesquisas, ao serem realizadas, são aplicadas e replicadas em suas áreas de experimentação de campo e a comercial (CEPLAC,

1982; PEREIRA, 2018). A contribuição e participação da CEPLAC pode ser notada através das muitas marcas de chocolate que nasceram através da incubadora dela, a qual sempre buscou estimular um elevado percentual de cacau nos chocolates (CEPLAC, 2006). O estudo de Dantas *et al.* (2019) mostrou que, das 34 marcas locais comercializadas na época, 24 apresentavam-se como chocolates com 70% de cacau. Em nível comparativo, a última resolução sobre sólidos de chocolate obrigava a indústria a utilizar 25% de cacau. Ademais, a incubadora trouxe também como contribuição inovadora a adição de outros ingredientes naturais para diferenciar o chocolate, a exemplo do cupuaçu, coco, laranja, nibs de cacau (amêndoa torrada e quebrada em pequenos pedaços) e outras frutas produzidas localmente (DANTAS *et al.*, 2019).

Nos primeiros anos do órgão, a TT foi realizada pela CEPLAC através de visitas individuais às fazendas, das demonstrações de métodos e, acima de tudo, dos cursos chamados “volantes”, programados e realizados ao nível de campo. A ação dos extensionistas é direta junto aos agricultores, administradores e operários rurais (CEPLAC, 1982; CEPLAC, 2019). Depois dos anos iniciais, os cursos “volantes” passaram a ser substituídos pelos TICs – Treinamento Intensivo de Cacaicultores e pelos TIOs – Treinamento Intensivo de Operários, os quais se tornaram os principais meios de divulgação e transferência de tecnologia. Os seus conteúdos programáticos eram similares aos cursos volantes, porém planejados e executados pelas equipes locais; o que ainda permanece, pois este serviço é administrado e executado através dos escritórios locais que designam as equipes de treinamento (CEPLAC, 1982; CEPLAC, 2020b), porém em menor intensidade atualmente.

O “Dia Internacional do Cacau”, segundo Ceplac (1982), nasceu de um evento, o “Encontro de Técnicos e Agricultores”, cuja programação abordava a combinação de atividades técnico-agronômicas e sociais. Nesse mesmo evento também era promovida a “Festa do Cacau” – um festival agrícola de uma semana, onde são expostas técnicas de produção e inovações tecnológicas. Além do que já foi supracitado, todos esses eventos também contribuíram e continuam contribuindo para a difusão da tecnologia. Outra estratégia aplicada foi a massificação de práticas agrícolas aplicadas à lavoura do cacau, o objetivo é reduzir o tempo da TT e de adoção das práticas pelos produtores (CEPLAC, 1982; CEPLAC, 2019).

Campanhas para o controle da “podridão parda” dos frutos de cacaueiro em 1967; a adubação dos cacauais, em 1970; de combate à vassoura-de-bruxa (VB) e à monilíase (CEPLAC, 1978; CEPLAC, 1982; BRASIL, 2019a) foram fortes ações realizadas e capitaneadas pela CEPLAC. Em síntese, tais ações de extensão da CEPLAC, focadas na linha de assistência técnica para a produção e produtividade da lavoura cacaueira como formas de TT, foram fundamentais para a reestruturação da cultura na região Sul da Bahia (CEPLAC, 1982; BRASIL, 2019b; MAPA, 2020).

Em relação aos cultivares de cacau, a pesquisa feita ao final de 2019 evidenciou 80 registros obtidos durante busca feita ao sítio *web* Cultivar Web do MAPA, responsável pelo Registro Nacional de Cultivares – RNC. Desses 80 registros, as variedades do tipo BE 10 e BE 8 registradas correspondem a 9 LINHAGENS parentais, o total de cultivares encontrados é de 70 e foi catalogada somente uma espécie, a *Theobroma cacao L.* 99% desses registros são da CEPLAC, o 1% corresponde a um inventor independente (BRASIL, 2019c).

Em relação às patentes, Santos (2019) ressalta que todas as patentes sobre mel de cacau são oriundas do setor público, o que viabilizaria um processo de TT com um custo reduzido do que aquele praticado pelo setor privado. Ademais, o resultado de Santos (2019) mostra que o derivado mel de cacau é uma matéria-prima ainda pouco utilizada pela indústria beneficiadora de alimentos. A literatura patentária encontrada ao longo do curso de pós-graduação e durante essa pesquisa evidencia que essa tradição do setor público em desenvolver e transferir tecnologia é uma realidade brasileira, tal como também atestado nas discussões e palestras dos diversos especialistas de tecnologia do X Congresso Internacional do PROFNIT ProspeCT&I (PROFNIT BRASIL, 2020).

Em países como os Estados Unidos e os europeus, a maior parte dos transbordamentos acontecem com uma parceria entre inventores independentes e empresas, assim como universidades e empresas ou empresas e universidades, mas não somente das universidades para as empresas. Uma triste realidade, não somente na área de cacau e chocolate, mas em diversos campos industriais, é que a maior parte das empresas instaladas no Brasil não demonstra muito interesse em desenvolver ou adquirir processos de transferência de tecnologia, pois preferem pacotes de tecnologia já prontos de suas matrizes ou não estão dispostas a pagar pelo preço das tecnologias, mesmo que não sejam caras. Uma solução do INPI para diminuir esses entraves tem sido o Programa Vitrine de PI cujo foco é facilitar a TT e o licenciamento de ativos de Propriedade Intelectual (INPI, 2020).

Como foi visto, o cacau colhido, plantado e usado pela IG Sul da Bahia, associações, cooperativas, CIC e a Dengo é um cacau originado de sistemas agroflorestais (SAF), assim como o seu chocolate, o que pode favorecer a adoção de tecnologias verdes. Logo, se forem solicitadas novas patentes ou modelos de utilidade ao INPI, esses novos depósitos podem requisitar um registro diferenciado, o das patentes verdes, o que garantiria mais celeridade a esses processos patentários, dado que o Programa Patentes Verdes oferece o exame prioritário de pedidos relacionados a tecnologias verdes como serviço, além de diminuir as filas nos processos de patentes (SANTOS, 2016).

Até o início dos anos 2000, a CEPLAC foi responsável por gerir as escolas técnicas agropecuárias, chamadas de Escola Média de Agropecuária Regional da Comissão Executiva

do Plano da Lavoura Cacaueira (EMARCs), eram quatro em toda a Bahia. A regional era localizada no município de Uruçuca, na região Sul da Bahia, foi um importante canal para difusão do conhecimento e treinamento de futuros profissionais na base da educação regional. As EMARCs desenvolviam treinamentos de mão de obra na sede das próprias escolas e funcionava de forma experimental para verificar a implementação de parte de seus processos de TT, tais como os híbridos e outros experimentos. O treinamento dos alunos da EMARC consistia em produzir cacau, reflorestamento, mecanização agrícola e outros cultivos de forma a tornar a região menos dependente da lavoura cacaueira (CEPLAC, 1982; IFBAIANO, 2019b). Em 2008, a EMARC foi convertida em Campus Uruçuca do Instituto Federal Baiano (IF Baiano de Uruçuca) (IFBAIANO, 2019). A formação dos alunos engloba o desenvolvimento de novos produtos regionais e disseminação de tecnologias inovadoras que atendem à agroindustrialização da Bahia. Foi, por exemplo, desenvolvido pelo IFBaiano um protótipo de estufa automatizada para cacau. Além desse, projetos inovadores voltados a (i) secagem de cacau, como uma barça adaptada e um aplicativo – o CACAUTEC, os quais receberam prêmios estaduais de empreendedorismo do SEBRAE; e (ii) um alimento desenvolvido à base de cacau: o Cacauela (IFBAIANO, 2016; IFBAIANO, 2019b), demonstram a importância e eficácia que os processos de TT empreendidos por esse instituto têm gerado.

Capitaneado pela CEPLAC, o projeto Cacau 500@, tem como objetivo criar grupos de produtores para a capacitação, aumentar a produtividade de cacau e baixar o custo de produção. Segundo os técnicos envolvidos, esse método de alta produtividade possibilita reduzir o custo da mão de obra, com a retirada da desbrota e a adoção da técnica de despiolhamento na poda (desbrota em brotas novos), com a redução da altura das plantas e descarte do uso de podão e facão, bem como o uso da polinização, objetivando elevar a produção para 500 arrobas de cacau por hectare, daí o nome.

A partir do ano de 2006, com algumas iniciativas como os cursos de produção de chocolate e derivados de cacau, o lançamento do TRICOVAB, os clones de cacau lançados e efetivamente testados, assim como o Cacau 500@, a CEPLAC retomou a sua inserção e influência regional. Ademais, passou a realizar testes e comprovar a eficácia das técnicas da Unicamp em meio às fazendas mesmo que contra a sua própria vontade (FIORAVANTI; VELHO, 2011).

Assim como a CEPLAC, o SENAR atua em contato direto com as comunidades rurais envolvidas para a aplicação de seus cursos (CNA, 2017; MERCADO DO CACAU, 2017). Como forma de TT foi constatado que a parceria do SENAR com a CEPLAC resultou em diversas cartilhas (como a de número 215), desde aquelas que abordam as práticas de SAFs, como as ditas específicas (ao cacau) voltadas à produção, manejo e colheita, além de outras que

direcionam e aperfeiçoam o agronegócio do cacau e a dinamização socioeconômica da microrregião cacaueira (CEPLAC, 2019). Além de atuar em parceria com a CEPLAC, o SENAR desenvolve seus próprios cursos e capacitações (SISTEMA FAEB, 2020), especialmente voltados para a cultura, poda, enxertia, colheita e beneficiamento e produção de cacau de qualidade para o produtor rural, tendo sido já realizado um treinamento de formação profissional rural (FPR, de 288 horas) (SENAR, 2017).

Entre as práticas de TT adotadas pelo SENAR foram já realizadas ações continuadas e com efeito multiplicador, difusão de novas tecnologias, como cursos Formação de Empreendedores - FEM, Formação Profissional Rural - FPR e assistência técnica nas propriedades rurais, realização de missões técnicas, seminários e dias de campo, trabalho com grupos de 20 produtores/propriedades inseridos em uma mesma região selecionadas e sensibilização para criação do grupo de trabalho (SISTEMA FAEB 2016a; SISTEMA FAEB, 2020).

De maneira complementar à FPR, o SENAR também disponibiliza atividades adicionais de assistência técnica, visita técnica, validação de campo e consultoria como forma de ampliar as práticas de TT de seus multiplicadores técnicos ou instrutores. Outrossim, caso existam necessidades locais e urgências sociais, outras ofertas podem ser implementadas e, assim, são geradas outras formas de TT no campo através de oficina, congresso, *workshop*, convenção, seminário, mesa-redonda, simpósio, painel de debates, fórum, conferência e *briefing* (SENAR, 2016a).

Em Gandu/BA, região de destacada produção de cacau, o Centro de Capacitação Regional de Gandu disponibiliza cursos de extensão, técnicos e de graduação e pós-graduação sobre cacau e chocolate. Foi desenvolvido um canal próprio de televisão e outro de internet para o repasse das técnicas de TT. Além disso, foram realizados três eventos da agroindústria dedicados ao processamento de chocolate, que tiveram o apoio da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado da Bahia (FAEB) (SISTEMA FAEB, 2016a; SISTEMA FAEB, 2016b).

No ano de 2019, o SENAR e as entidades do CocoaAction Brasil estabeleceram uma parceria para a ampliação das ações da Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) do SENAR para o desenvolvimento da cadeia produtiva do cacau (SENAR, 2019). Apesar desses esforços, ainda existe a necessidade de cursos EAD sobre a cadeia cacau/chocolate.

No que se reporta às contribuições acadêmicas, a iniciativa do grupo de discussão criada pela Unicamp conseguiu encontrar evidências científicas para fatos relacionados à VB. Através do relato do agricultor Edvaldo Sampaio com a técnica do roletamento ou anelamento – método que consiste na retirada da casca em volta do tronco das árvores com o objetivo de impedir a

circulação da seiva na planta, a Unicamp pôde comprovar a eficácia do método adotado por esse agricultor com frutos saudáveis e produtivos (FERNANDES, 2008).

De acordo com o pesquisador-chefe da época, o Prof. Gonçalo Pereira, sem essa informação, a pesquisa poderia demorar anos para obter um método mais eficaz. Essa vertente da disseminação tecnológica evidencia que a TT nessa cadeia tem ocorrido de maneira horizontalizada e que a criação da lista de cacau permitiu um acesso mais simplificado e direto às técnicas e métodos necessários ao enfrentamento da VB (FIORAVANTI; VELHO, 2011). Destacados os grandes esforços e resultados alcançados, a Unicamp, os atores locais, a CEPLAC, o SENAR e institutos como o Instituto Floresta Viva (IFV) lidam diretamente com a aplicabilidade das diversas técnicas de TT comentadas ao longo dessa pesquisa.

Com relação à geração de conhecimento científico e inovação, a UESC, localizada no eixo Ilhéus-Itabuna, é a universidade brasileira que mais publica artigos científicos sobre cacau. Somente no período de 1999 a 2019, seu *ranking* de publicação nessa área sobrepuja a Unicamp e a USP com 118 trabalhos publicados e tem cerca de 40 projetos voltados à cadeia do cacau; desses, 12 são voltados ao chocolate (UESC, 2017, 2018, 2019; SANTOS, 2019). Outrossim, produz projetos tanto de pesquisa como de extensão voltados ao melhoramento genético dos frutos de cacau, à fermentação, assim como ao aperfeiçoamento das diversas práticas de TT que aumentam a produtividade e melhoram a renda do produtor.

São também desenvolvidos projetos de pesquisa com elevado potencial de TT para aplicações industriais, derivados de trabalhos de alunos de pós-graduação, de cunho científico e biotecnológico voltado a aplicações para cacau e questões do fungo da VB, bem como questões sociais e culturais ligadas à região, ou seja, às questões socioculturais do cacau. Outros projetos de chocolate estão voltados a aspectos produtivos: comercialização, inovação, melhoria qualitativa dos compostos químicos, à mecanização e automação da produção do chocolate do Sul da Bahia, assim como a problemas inerentes aos arranjos de franquias nas agroindústrias, tanto do cacau como do chocolate na Região Sul da Bahia (UESC, 2017, 2018, 2019).

A UESC também conta com uma empresa júnior voltada ao segmento agrícola, a Rural Júnior Consultoria Agropecuária e Ambiental, ligada ao curso de Agronomia da UESC. Essa empresa-júnior oferece ATR a preços mais acessíveis, assim como cursos e palestras de capacitação e atende especialmente a produtores rurais (RURAL JUNIOR, 2019). Além disso, a UESC conta com um Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT) que presta assistência a produtores locais de cacau e chocolate e tem ajudado a criar e desenvolver novas marcas locais desses produtos. Somente no período de 2012 a 2017 o NIT/UESC participou do registro de 16 marcas do segmento de Cacau-Chocolate. Dentre elas, estão as marcas desse período, que foram

a Coroa Azul, Maltez Chocolate Fino e Costa do Cacau Chocolate Gourmet (NOVAES *et al.*, 2018).

As instituições privadas de ensino superior localizadas na região de Ilhéus também contribuem para o processo de TT. Nelas, ele ocorre através de aulas expositivas; aulas práticas e de campo (às fazendas de cacau e aos viveiros); visitas técnicas; atividades de pesquisa e extensão; oficinas tecnológicas; recursos instrucionais; práticas laboratoriais; plantas-piloto de fabricação de chocolate e cozinha de gastronomia, além de possibilitar maior interação entre os produtores e demais atores da cadeia cacau-chocolate.

Concernente às fábricas-escola de chocolate do ensino médio, segundo o documento do Consed (2017), a estrutura que foi gerada é aberta à comunidade local para capacitar e certificar trabalhadores na incubação, pré-incubação e aceleração de empreendimentos. Nelas, estão postas de maneira clara e direta as ações de política pública estatal para o fomento e o desenvolvimento do empreendedorismo no estado. Desse modelo adotado, observa-se que o estado estimula que os produtores e pessoas envolvidas na produção sejam capazes de selecionar suas amêndoas, produzirem seu chocolate, além de abrir e desenvolver seu próprio negócio de maneira autônoma. Além do município de Gandu, essa mesma proposta de ensino profissional foi expandida para os municípios de Arataca, Ilhéus e Ipiaú (MERCADO DO CACAU, 2017). O intuito do projeto é também que cada fábrica-escola busque parcerias com os produtores de cacau, chocolateiros e confeitores (CONSED, 2017).

Proposta similar à do CEEP é a do CVT instalado na UESC, pois também é uma unidade de ensino e profissionalização voltado para difundir o acesso aos conhecimentos científicos e tecnológicos, conhecimentos tácitos com propostas técnicas e que proporcionam transferência de conhecimentos tecnológicos na área de processo produtivo (SETRE..., 2020).

No tocante à classe empresarial, o destaque é a marca de chocolate Dengo ao criar um “Guia de conduta do produtor Dengo” com o objetivo de instruir os produtores de amêndoas de cacau da região sobre as práticas de colheita e pós-colheita por ela adotados. Esta empresa beneficia a sustentabilidade da produção cacauceira da região ao pagar um prêmio de preço 85% superior ao das grandes moageiras, o valor médio anual pago por produtor no ano de 2019 foi de R\$ 8084,00. Esta ação contou com 162 produtores locais ativos, dos quais 82% declararam-se satisfeitos com a Dengo. Os laudos de qualidade e a assistência técnica recebidos por esses produtores são efetuados pelo CIC e pela IG Sul da Bahia, parceiros da Dengo (ARAPYAUÍ; SEBRAE, 2019; DENGO, 2020; ENGEMA, 2020). Em termos comparativos, o preço por arroba pago pela Dengo, segundo o Canal Rural (2019), é de R\$ 300,00, ao passo que a indústria não paga mais que R\$ 153,00, praticamente o mesmo valor da arroba de cacau convencional – R\$ 150,00.

É importante destacar que as marcas de chocolates produzidos na região Sul da Bahia enfatizam a valorização à origem, visto que são chocolates, em sua maioria, de origem florestal, o que leva a uma maior aproximação entre consumidor e produtor, à agregação de valor, à aproximação a sistemas alimentares locais (SALs), possibilitando o *storytelling* regional, além da rastreabilidade, o que confere mais credibilidade ao produto e certifica sua origem (NOVAES *et al.*, 2018).

Do ponto de vista do *marketing*, a Dengo assim como as empresas locais ressaltam essa valorização à origem ao mostrarem e defenderem as imagens ambientais que associam o chocolate produzido com o cacau cabruca ao bioma da Mata Atlântica (ARAPYAUÍ; SEBRAE, 2019; ENGEMA, 2020).

Diferente de outras regiões tropicais, que são somente produtoras de amêndoas, a região cacauera do Sul da Bahia é caracterizada por sua produção artesanal de chocolate, é um dos únicos lugares ou talvez o único em que todos os processos da cadeia do cacau e do chocolate ocorram na mesma localidade, esta modalidade é conhecida como *tree to bar* (NOVAES *et al.*, 2018).

Uma novidade referente à produção dessa cadeia seria o fato de que a ACSB fundadora e administradora da IG Sul da Bahia lançou mão de uma marca própria de chocolate intitulada Chocolate Sul da Bahia, a qual é uma iniciativa das Cooperativas de agricultores da região cacauera do Sul da Bahia. Um dos diferenciais desse chocolate é a sua qualidade, feito com 65% de cacau, a um preço acessível, focado em sustentabilidade e desenvolvimento social. Essa é a proposta do Chocolate Sul da Bahia (Figura 3). Assim como as amêndoas, esse chocolate também é certificado pela IG Sul da Bahia e pelo CIC, fabricante do chocolate, os quais realizam um trabalho conjunto (ASSOCIAÇÃO CACAU SUL DA BAHIA, ACSB, 2021). De acordo com a ACSB (2021), a IG Sul da Bahia é a maior federação de produtores de cacau da região, conta com 15 cooperativas associadas, 6 associações de produtores e 2 instituições setoriais, representa 3500 agricultores da região em 7 territórios de identidade da Bahia.

Figura 3 – Chocolate Sul da Bahia



Créditos: (ACSB; COOPESBA, 2021)

A ideia *core* do conceito *tree to bar*, cuja tradução seria “da árvore à barra (de chocolate)”, remonta à manufatura do chocolate no qual o mesmo fabricante é hábil em produzir desde as etapas iniciais da plantação, colheita e beneficiamento da planta até o processo de produção do chocolate em si (incluídas aqui moagem, conchagem, temperagem e modelagem), que culmina na barra do chocolate (NOVAES *et al.*, 2018).

De maneira a estruturar e ampliar o turismo rural e também urbano, a região cacauieira tem estruturado a chamada “Estrada do Chocolate”, uma estreita faixa de rodovia liga o município de Ilhéus a Uruçuca. O roteiro contempla 20 propriedades. Além da zona rural, onde é produzido o cacau, o turista pode conhecer algumas empresas locais produtoras de chocolate na área urbana de Ilhéus e Uruçuca (PINHO, 2018).

Embora não esteja localizada na Estrada do Chocolate, há também no município de Ibicaraí a primeira fábrica de chocolate da agricultura familiar no Brasil, a Bahia Cacau; é uma fábrica que trabalha com diversos tipos de chocolate, com destaque para os do tipo *premium*, sendo seus produtos distribuídos em Salvador, Feira de Santana e Porto Seguro (BAHIA CACAU, 2020).

Em 2018, foi apresentada a proposta de articular a Rota do Chocolate, que interligaria o Pará à Bahia (BRASIL, 2018), os dois estados maiores produtores de cacau do Brasil.

Todo esse desenvolvimento supracitado se une ao principal evento regional de alcance internacional que é o Festival Internacional do Chocolate e Cacau, que ocorre anualmente em

Ilhéus/Bahia, Belém do Pará, em São Paulo, capital, o qual conta com a presença de *chocolatiers*, políticos, produtores e comerciantes locais, tanto nacionais quanto internacionais. Isso sem esquecer das premiações para produtores de cacau e de chocolate como as de eventos nacionais e internacionais

No tocante à IG de amêndoas de cacau do Sul da Bahia, foram encontradas atividades de valorização e qualificação do cacau e dos produtores, as quais são capacitações em parceria com: o FAEB/SENAR, programa Prosenar Cacau, assim como PCTSB/CIC/Rede Povos da Mata. Todas essas iniciativas visaram capacitar 200 agricultores em 2017 (BRASIL, 2017). Outra parceria desenvolvida entre o PCTSB/CIC e CEPLAC (análises laboratoriais) foi o credenciamento de um técnico classificador de cacau no MAPA. Embora essas tecnologias não sejam diretamente transferidas ao produtor/chocolateiro, ajudam a rastrear o produto e a monitorar possíveis erros de qualidade que poderão aperfeiçoar a qualidade dos produtos.

Além disso, o credenciamento do técnico classificador de cacau junto ao MAPA impacta diretamente na qualidade e no preço final das amêndoas de cacau, assim como com o chocolate que já demonstra qualidade em feiras internacionais, a exemplo do chocolate Q, produzido com as amêndoas do João Tavares, o qual é o topo da escolha do Itamaraty e preferido pela realeza britânica (BRASIL, 2017; MENEZES; ROCHADEL, 2017).

Ademais, foram encontradas três cartilhas de temas específicos elaboradas pela ACSB, a associação que administra a IG Sul da Bahia: Guia da Indicação Geográfica Sul da Bahia, Beneficiamento de Cacau de Qualidade Superior, Manual de Controle de Qualidade do Cacau Sul da Bahia (ACSB, 2017).

Em suma, apesar de entraves extensamente já descritos em literatura e, por isso, aqui não abordados, sendo eles de diversas naturezas, porém inerentes a qualquer cadeia produtiva, este levantamento e discussão dos papéis e ações dos atores, suas participações e colaborações em torno do tema cacau e que se expande para o chocolate, mostram o ambiente refortalecido por antigos e revigorado pelas novas parcerias que chegam à região Sul da Bahia.

## **16 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Em ambas as pesquisas foram levantadas dimensões de análise que pudessem servir de guia à formulação de propostas para auxiliar na tomada de decisões locais quanto à formulação e registro das possíveis IGs.

As dimensões de análise econômica, social política, biológica (direcionadas ao dendê), assim como o diagnóstico tecnológico para cacau e chocolate, tiveram um papel crucial nesse

sentido, ao veicularem possíveis alternativas de desenvolvimento, produtividade e oferta tecnológica.

Apesar do reconhecimento nacional e internacional do dendê de Valença, ele necessita de uma maior oferta produtiva e tecnológica, tanto no campo como na indústria, tal como evidenciado neste estudo, a fim de evitar uma futura escassez.

Outro fator também abordado deve ser o aproveitamento de diversos programas de produção, sobretudo os federais na região de Valença. De acordo com nossa pesquisa, Valença não foi suficientemente contemplada com a totalidade dos recursos, dado que a maioria deles concentrou-se na Região Norte do Brasil.

Quanto ao *cluster* de cacau e de chocolate, puderam ser observadas as diversas articulações existentes para impulsionar e aumentar a produção de chocolate. Dentre elas pode ser destacada a ação da IG Sul da Bahia, que tem incentivado a fermentação de cacau fino e a produção de chocolate de diversos produtores.

Uma ação que também pode catalisar a produção desse chocolate regional e artesanal é a formatação da Rota do Chocolate, a nível federal, que interliga a Bahia ao Pará, assim como a “Estrada do Chocolate”, roteiro regional turístico rural e urbano, que mostra a produção de cacau, assim como de chocolate, em saudosas e bem estruturadas fazendas da época dos coronéis do cacau, tal como mostrado na Novela Renascer, da Rede Globo.

Por último, embora independentes uma da outra, a região do Baixo Sul pode captar muitas ideias da região cacauceira e chocolateira do Sul da Bahia, como explorar uma rota turística para a produção de dendê, assim como desenvolver e ampliar uma rede tecnológica de serviços e de cooperação mútua, a exemplo do que tem ocorrido na região cacauceira, e, assim, impulsionar sua produção de dendê diretamente ligada à oferta de serviços turísticos.

## REFERÊNCIAS

ACSB. **Publicações**. 2017. Disponível em: <http://www.cacausulbahia.org/publicacoes/>. Acesso em: 19 nov. 2019.

ACSB. **Cooperativas lançam chocolate coletivo no sul da Bahia**. 2021. Disponível em: <http://www.cacausulbahia.org/cooperativas-lancam-chocolate-coletivo-no-sul-da-bahia/>. Acesso em: 1 fev. 2021.

AIPC. **Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau**. 2019. Disponível em: <http://aipc.com.br/#>. Acesso em: 20 abr. 2020.

ALMEIDA, G. W. de. Gênese da economia cacauceira e da firma. **Revista Brasileira de Administração Política**, v. 5, abr. 2012.

Bahia. **Decreto nº 1.455, de 26 de agosto de 1992**. Salvador: Casa Civil, 2013.

BAHIA. Secretaria de Desenvolvimento Rural. **Chocolate da agricultura familiar marca presença no Chocolat Amazônia**. Salvador: SDR, 2019.

BAHIA. Secretaria de Educação. **Educação Profissional: centros e unidades**. Salvador: SEC, 2021. Disponível em: <http://escolas.educacao.ba.gov.br/centroseunidadesep>. Acesso em: 20 fev. 2021.

BAHIA CACAU. **Bahia Cacau – Chocolateria**. Ibicaraí, 5 out. 2020. Facebook: Pg. 1. Disponível em: <https://www.facebook.com/bahiacacau/>. Acesso em: 19 nov. 2020.

BETTIOL, Wagner *et al.* Produtos comerciais à base de Trichoderma. In: MEYER, Maurício Conrado *et al.* (ed.). **Trichoderma: uso na agricultura**. Brasília: Embrapa, 2019. p. 1-538. (ISBN: 978-85-7035-943-8). Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/publicacao/1117296/trichoderma-uso-na-agricultura>. Acesso em: 7 mar. 2021.

BORSATTO, R. S.; BERGAMASCO, S. M. P. P.; BIANCHINI, V. **Transferência de tecnologia ou compartilhamento de conhecimentos?** Brasília: EMBRAPA, 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Estudo-Projeto para instalação do Parque Tecnológico em área específica a ser determinada na sede da Superintendência de Desenvolvimento da Região Cacaueira da Bahia**. Brasília, DF: MAPA, 2013.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Indicação de Procedência Sul da Bahia**. Brasília, DF: MAPA, 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/camaras-setoriais/tematicas/documentos/camaras-setoriais/cacau/2017/41o-ro/igsul-da-bahia.pdf>. Acesso em: 30 maio 2020.

BRASIL. Ministério da Integração Nacional. **Rotas de integração nacional: Rota do Cacau**. Brasília, DF: MIN, 2018.

BRASIL. **Inova Cacau**. 2019a. Disponível em: <http://antigo.agricultura.gov.br/eventos/inovacacau-produtividade-qualidade-e-sustentabilidade-na-cadeia-do-cacau>. Acesso em: 26 dez. 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Capacitação**. Brasília, DF: MAPA, 2019b.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Capacitação**. Brasília, DF: MAPA, 2019c.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Indicação de Procedência Sul da Bahia**. Brasília, DF: MAPA, 2020. Disponível em: <http://antigo.agricultura.gov.br/noticias/produtores-querem-cacau-com-alta-produtividade>. Acesso em: 5 maio 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Publicações**. Brasília, DF: MAPA, 2021.

BROTO. **Parque científico e tecnológico do sul da Bahia será lançado na UESC.** 2017. Disponível em: <http://broto.uesc.br/2017/03/03/parque-cientifico-e-tecnologico-do-sul-dabahia-sera-lancado-na-uesc/>. Acesso em: 17 dez. 2019.

CABUGUEIRA, A. C. C. M. Do desenvolvimento regional ao desenvolvimento local. Análise de alguns aspectos de política econômica regional. **Gestão e Desenvolvimento**, n. 9, p. 103136, 1 jan. 2000.

CACAU SUL BAHIA. Indicação de procedência. 2020. Disponível em: <http://www.cacausulbahia.org/associacao-e-seu-papel/>.

CACAU: nova geração de produtores baianos aposta na variedade e no turismo. **Canal Rural**, 1 ago. 2019.

CAR. **Projeto de Desenvolvimento Rural Sustentável - Bahia Produtiva.** 2017a. Disponível em: [http://www.car.ba.gov.br/sites/default/files/201801/MOP\\_Bahia\\_Produtiva\\_julho2017\\_PAD01\\_0817.pdf](http://www.car.ba.gov.br/sites/default/files/201801/MOP_Bahia_Produtiva_julho2017_PAD01_0817.pdf). Acesso em: 15 mar. 2021.

CAR. **Resultado Final - Edital 09 - Fruticultura.** 2017b. Disponível em: <http://www.car.ba.gov.br/node/367>. Acesso em: 19 mar. 2019.

CAR. **Serviço de ATER.** 2019. Disponível em: <http://carweb.ba.gov.br/Arquivos/FORMUL%C3%81RIOS%20SERVI%C3%87O%20DE%20ATER%20BAHIA%20PRODUTIVA/ALIAN%C3%87A%20PRODUTIVA%20%20ATER/1%C2%B0%20Encontro%20ATER%20%20Alian%C3%A7a%20Produtiva/ATER%20com%20Foco%20no%20Mercado%20-%20Aldir%20Parisi.pdf>. Acesso em: 19 nov. 2019.

CAR. **Bahia Produtiva.** 2021. Disponível em: <http://www.car.ba.gov.br/projetos/bahiaprodutiva>. Acesso em: 2 mar. 2021.

II Concurso Nacional de Qualidade de Cacau (Brazilian Cocoa Awards) – Premiação, Ilhéus, 2020a. 1 vídeo (49:55 min.). Publicado pelo canal Centro de Inovação do Cacau. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?reload=9&v=j7C7E8EcXt8&feature=youtu.be>. Acesso em: 1 set. 2020.

CEPLAC. **Boletim Técnico 1:** Seminário sobre "Vassoura-De-Bruxa" do Cacau. Centro de Pesquisas do Cacau. Ilhéus. CDD 630.7405. 1978.

CEPLAC. Cacau. Ano 25. **Desenvolvimento e Participação.** (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira). Editor: Jefferson F. Rangel. Brasília. 1982.

CEPLAC. **Ceplac instala fábrica de chocolate para agregar valor ao cacau.** 2006. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/Noticias/200610/not00419.htm>. Acesso em: 17 dez. 2019.

CEPLAC. **Jornal do Cacau 06.** 2012. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/paginas/jornaldocacau/cartilhas/jornaldocacau06.pdf>. Acesso em: 1 maio 2020.

CEPLAC. **Estudantes da Uesc defendem dissertações de mestrado e teses de doutorado na Ceplac.** 2014. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/restrito/lerNoticia.asp?id=2165>. Acesso em: 10 nov. 2019.

CEPLAC. **Abertas as Inscrições para seleção de amostras de cacau - Salão de Chocolate de Paris.** 2018. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/restrito/lerNoticia.asp?id=2512>. Acesso em: 9 dez. 2019.

CEPLAC. **Jornal do Cacau.** 2019. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/restrito/lerNoticia.asp?id=2561>. Acesso em: 10 nov. 2019.

CEPLAC. **A Ceplac.** 2020a. Disponível em: <http://antigo.agricultura.gov.br/assuntos/ceplac/a-ceplac>. Acesso em: 9 dez. 2019.

CEPLAC. **Capacitação.** 2020b. Disponível em: <http://antigo.agricultura.gov.br/assuntos/ceplac/capacitacao>. Acesso em: 1 maio 2020.

CEPLAC. **Cepec: a pesquisa a serviço do produtor.** 2007. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/Noticias/200702/not00506.htm>. Acesso em: 10 abr. 2020.

CHIAPETTI, Jorge *et al.* **Panorama da cacauicultura no Território Litoral Sul da Bahia 2015-2019.** Ilhéus: Instituto Floresta Viva, 2020. 116 p. Disponível em: <https://www.worldcocoafoundation.org/wp-content/uploads/2020/05/Panorama-da-cacauicultura-TILSBVersao-final-Web.pdf>. Acesso em: 9 out. 2020.

CIC. **Institucional.** 2020. Disponível em: <https://pctsb.org/cic/institucional/>. Acesso em: 5 maio 2020.

CNA. **Produtores de cacau de Ipiaú participam de curso do Pró-SENAR.** 2017. Disponível em: <https://www.cnabrazil.org.br/noticias/produtores-de-cacau-de-ipia%C3%BA-participamde-curso-do-pr%C3%B3-senar>. Acesso em: 5 maio 2020.

CNPQ. **Chamada MCTIC/MAPA/MEC/SEAD - Casa Civil/CNPq nº 21/DF: Brasília,2016.** Disponível em: <http://efomento.cnpq.br/efomento/documentoPublico.do?metodo=visualizar&protocolo=7737838345845330>. Acesso em: 15 set. 2020.

COCOA ACTION. **Cocoa Action Primer.** 2016. Disponível em: [https://www.worldcocoafoundation.org/wp-content/uploads/CocoaAction-Primer-v1\\_English\\_May-2016.pdf](https://www.worldcocoafoundation.org/wp-content/uploads/CocoaAction-Primer-v1_English_May-2016.pdf). Acesso em: 19 nov. 2019.

CONSED. **Governo do Estado inaugura Fábrica-Escola de Chocolate em Gandu.** 2017. Disponível em: <http://www.consed.org.br/central-de-conteudos/governo-do-estado-inaugurafabrica-escola-de-chocolate-em-gandu>. Acesso em: 17 nov. 2019.

COSTA, F. M.; SOARES, N. S. (org.). **Cacau, riqueza de pobres.** Ilhéus: Editus, 2016. 286 p. II.

COURLET, C.; PECQUER, B. e SOULAGE, B. Industrie et dynamique de territoires. **Revue d'Économie Industrielle**, Paris, n. 64, p. 7-21, 1993.

DANTAS, P.C.C.; PIRES, M. de M.; UETANABARO, A. P. T.; GOMES, A. da S.; PEREIRA, A.C. **DRd – Desenvolvimento Regional em debate: O mercado de chocolate no sul da Bahia: estrutura, produção e comercialização**, Canoinhas, v. 10, 2020, p. 56-75, 1 ago. 2020. Disponível em: <http://www.periodicos.unc.br/index.php/drd>. Acesso em: 10 maio 2020.

D&B Business Directory. **Associação dos Produtores de Chocolate de Origem do Sul da Bahia**. 2021. Disponível em: [https://www.dnb.com/business-directory/company-profiles/associacao\\_dos\\_produtores\\_de\\_chocolate\\_de\\_origem\\_do\\_sul\\_da\\_bahia.db06dcf712c9d7d38a07ef2723eeb407.html](https://www.dnb.com/business-directory/company-profiles/associacao_dos_produtores_de_chocolate_de_origem_do_sul_da_bahia.db06dcf712c9d7d38a07ef2723eeb407.html). Acesso em: 21 fev. 2021.

DENGO. **Impactos**. 2019. Disponível em: <https://dengo.com/impactos/>. Acesso em: 19 nov. 2019.

DIAS, E.L. **Redes de pesquisa em genômica no Brasil: políticas públicas e estratégicas privadas frente a programas de sequenciamento genético**. 2006. 225 f. Dissertação (Mestrado em Política Científica e Tecnológica) – Instituto de Geociências, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2006. Disponível em: <http://www.repositorio.unicamp.br/handle/REPOSIP/28692>. Acesso em: 19 nov. 2019.

DIETA CRUA. **Vinho - Blanc Mel de Cacau 500ml - Cooperativa Cabruca**. 2018. Disponível em: <https://www.dietacrua.com.br/vinho-blanc-mel-de-cacau-500ml-cooperativacabruca-p31/>. Acesso em: 20 fev. 2020.

EMBRAPA. **Transferência de tecnologia e intercâmbio de conhecimento**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/transferencia-de-tecnologia>. Acesso em: 30 ago. 2019a.

EMBRAPA. **Transferência de tecnologia: relatório anual 2016 /Embrapa**. Brasília, DF: Embrapa, 2017. 597 p., il.

ENGEMA. **Como o cacau cabruca na Bahia pode estimular o desenvolvimento rural: um estudo de caso sobre a DENGO Chocolates**. 2020. Disponível em: <http://engemausp.submissao.com.br/22/arquivos/575.pdf>. Acesso em: 11 nov. 2020.

ESTIVAL, K. G. S.; CORRÊA, S. R. S.; PROCÓPIO, D. P. A construção dos mercados de qualidade do cacau no Brasil. **Revista Agrária Acadêmica**, p. 103-123, jan.-fev. 2019. Disponível em: <https://agrariacad.com/wpcontent/uploads/2019/01/revagracadv2n12019p103123.pdf>. Acesso em: 20 fev. 2020.

FAZENDA na Bahia produz cacau, chocolate e oferece turismo rural para visitantes. **Rádios EBC**, 19 jul. 2018. Disponível em: <https://radios.ebc.com.br/brasil-rural/2018/07/conhecfazenda-yrere-em-ilheusba-que-produz-cacau-e-chocolate-alem-do>. Acesso em: 10 fev. 2021.

FERNANDES, V. M. do A. **Manejo de árvores em sistemas agroflorestais cacaueiros: percepção dos agricultores do Sul da Bahia**. 2008. 111 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias) – Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/92076>. Acesso em: 20 nov. 2019.

FIORAVANTI, C. H.; VELHO, L. Fungos, fazendeiros e cientistas em luta contra a vassoura-de-bruxa. **Sociologias**, n. 27, p. 256–283, 2011. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/sociologias/article/view/22489>. Acesso em: 01 abr. 2020.

FLICK, U. **Introdução à pesquisa qualitativa**. 3. ed. São Paulo: Artmed, 2009.

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

GARCEZ, A.N.R, FREITAS, A. F. G. de. **Bahia Cacaueira**: um estudo de história recente. Estudos baianos. Salvador, BA: Universidade Federal da Bahia, 1979.

GILBERT, B.A.; MCDUGAL, P. P.; AUDRETSCH, D. B. Clusters, knowledge spillovers and new venture performance: an empirical examination. **Journal of Business Venturing**, v. 23, n. 4, p. 405-422, 2008.

GREENHALGH, C.; ROGERS, M. **Innovation, intellectual property, and economic growth**. Princeton: Princeton University Press, 2010. 385 p.

IBGE. **Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias**: 2017/IBGE, Coordenação de Geografia. Rio de Janeiro: IBGE, 2017. 82 p. ISBN 978-85-240-4418-2.

IBGE. **Tabela 1613 - Produção Agrícola Municipal**. [Rio de Janeiro, 2019]. Disponível em: Acesso em: 1 mar. 2021.

IF Baiano – Campus Uruçuca. **Ciência e Tecnologia de Alimentos Ênfase em Cacau e Chocolate**. 2019a. Disponível em: <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/urucuca/ciencia-etecnologia-de-alimentos-enfase-em-cacau-e-chocolate/>. Acesso em: 05 nov. 2019.

IF Baiano. **Campus Uruçuca: Histórico**. 2019b. Disponível em: <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/urucuca/historico/>. Acesso em: 19 nov. 20.

IF Baiano. **Cursos**. 2020. Uruçuca: IFBA, 2020a. Disponível em: <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/urucuca/diretoria-academica/cursos/>. Acesso em: 11 nov. 2020.

INPI. **Vitrine de PI**. [Brasília, DF: INPI, 2020]. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/ptbr/projetos-institucionais/inpi-negocios/vitrine-de-pi>. Acesso em: 10 out. 2020.

INPI. **Base Patentes**. [Brasília, DF: INPI, 2021]. 2021. Disponível em: <https://busca.inpi.gov.br/pePI/servlet/PatenteServletController?Action=nextPage&Page=5&Resumo=&Titulo=>. Acesso em: 13 mar. 2021.

INSTITUTO ARAPYAUÍ. Conheça o Instituto Arapyaú. 2020. Disponível em: <https://arapyau.org.br>. Acesso em: 1 jan. 2021.

INSTITUTO ARAPYAUÍ; SEBRAE. **Análise Estratégica Sensorial – Cacau do Sul da Bahia**. 2019. Disponível em: <https://arapyau.org.br/wpcontent/uploads/2019/05/>

PUBLICA%C3%87%C3%83O\_SEBRAE\_BA\_estudo-de-mercados-para-o-cacau.pdf. Acesso em: 5 nov. 2019.

KROEHN, M. O cacau que vale ouro. **Dinheiro Rural**, 2018. Disponível em: <https://www.dinheirorural.com.br/o-cacau-que-vale-ouro/>. Acesso em: 10 nov. 2019.

LOJA conceito da Dengo atrai clientela com minifábrica. **Diário do Sudoeste**, Pato Branco, PR, 23 nov. 2020. Disponível em: <https://diariodosudoeste.com.br/almanaque/loja-conceitoda-dengo-atrai-clientela-com-minifabrica/>. Acesso em: 20 fev. 2021.

MAHONY, M. A.; ANN, M. Um passado para justificar o presente: memória coletiva, representação histórica e dominação política na região. 2007. **Cadernos de Ciências Humanas – Especiaria**, v. 10, n. 18, p. 737-793, jul/dez. 2007.

MARINHO, P, L. **O Estado e a economia cacauera da Bahia**. 2010. Ilhéus, [s. n.], 2010. Disponível em: [http://www.abphe.org.br/arquivos/pedro-lobes-marinho\\_1.pdf](http://www.abphe.org.br/arquivos/pedro-lobes-marinho_1.pdf). Acesso em: 9 dez. 2019.

MARSHALL, A. **Princípios de Economia**: tratado introdutório. São Paulo: Abril Cultural, 1982.

MENEZES, L; ROCHADEL, A. Conheça os chocolates que Temer comprou a R\$ 8 mil. **Metrópolis**, 14 out. 2017.

MERCADO DO CACAU. **Gandu: Governo inaugura Fábrica-Escola de Chocolate nesta sexta**. 2017. Disponível em: <http://mercadocacau.com/artigo/gandu-governo-inaugurafabrica-escola-de-chocolate-nesta-sexta>. Acesso em: 20 nov. 2019.

MERCADO DO CACAU. **DENGO CHOCOLATES inaugura 20º loja da rede em IlhéusBa**. 2021. Disponível em: <http://mercadocacau.com/artigo/dengo-chocolates-inaugura-20loja-da-rede-em-ilheus-ba>. Acesso em: 20 fev. 2021.

NOVA onda do chocolate gourmet resgata setor cacauero. **Diário de Pernambuco**, Recife, 29 jul. 2018.

NOVAES, A. C. P. **A cadeia do chocolate do sul da Bahia**: contribuições sobre ferramentas de marketing digital e modelos de cadeias produtivas. 2018. 71 f. Dissertação (Mestrado em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação) – Departamento de Ciências Exatas e Tecnológicas, Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus, 2018.

PEREIRA, J.M.P. **Programa de Pesquisas da CEPLAC 2018**. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/camaras-setoriais/tematicas/documentos/camaras-setoriais/cacau/2018/42a-ro/diretrizes-de-pesquisa-josemarques.pdf/@/file/diretrizesde-pesquisa-jose-marques.pdf>. Acesso em: 5 maio 2020.

PINHO, F.G. Bahia lança roteiro por fazendas de cacau na Estrada do Chocolate, em Ilhéus. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 12 jul. 2018.

PCTSB. **Parque Científico e Tecnológico do Sul da Bahia**. 2019. Disponível em: <https://pctsb.org/>. Acesso em: 15 dez. 2019.

PORTAL DE NEGÓCIOS BAHIA. **Cabruca**. 2021. Disponível em: [http://www.portalde\\_negociosbahia.com.br/parceiro-detalle/770/cabruca](http://www.portalde_negociosbahia.com.br/parceiro-detalle/770/cabruca). Acesso em: 20 fev. 2020.

PROFNIT Brasil, 2020. Disponível em: [https://www.youtube.com/channel/UCzm07s\\_XEsoTIPkOLw9ltlg](https://www.youtube.com/channel/UCzm07s_XEsoTIPkOLw9ltlg). Acesso em: 26 out. 2020.

REGIÃO Sul da Bahia ganha centro vocacional tecnológico do cacau. **UESC Notícias**, Ilhéus, 21 out. 2020. Disponível em: <https://www2.uesc.br/noticias/65/Regiao-sul-da-Bahia-ganhaCentro-Vocacional-Tecnologico-do-Cacau>. Acesso em: 1 mar. 2021.

RIBEIRO, A.L.R. **In memorian: urbanismo, literatura e morte**. Ilhéus, BA: Editus, 2017. 267 p.

ROCHA, L. B. **A região cacauzeira da Bahia – dos coronéis à vassoura-de-bruxa: saga, percepção, representação**. Ilhéus: Editus, 2008. 255 p., il.

ROGERS, E. M. **Diffusion of innovations**. Rev. ed. Of.: Communication of innovations. 3rd ed. New York: Mcgrall-Hill, 1983.

RURAL JÚNIOR. Consultoria Agropecuária e Ambiental. 2019. Disponível em: <https://www.ruraljunior.com/>. Acesso em: 15 nov. 2019.

SALON DU CHOCOLAT. **International Cocoa Awards**. 2021. Disponível em: <https://www.salon-du-chocolat.com/international-cocoa-awards/?lang=en>. Acesso em: 7 mar. 2021.

SANTOS, F. G. dos. O porto de Salvador e a dinâmica comercial e social da cidade. **Revista Dialética**, v. 4, n. 4, p. 25-39, mar. 2013. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/301500029\\_O\\_porto\\_de\\_Salvador\\_e\\_a\\_dinamica\\_comercial\\_e\\_social\\_da\\_cidade](https://www.researchgate.net/publication/301500029_O_porto_de_Salvador_e_a_dinamica_comercial_e_social_da_cidade). Acesso em 01 mar. 2021.

SANTOS, N. **Patentes Verdes: mecanismo de desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2016. 224 p.

SANTOS, F.C.G. dos. **Mapeamento tecnológico aplicado aos produtos do cacau**. 2019. 67 f. Dissertação (Mestrado em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação) – Departamento de Ciências Exatas e Tecnológicas, Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus, 2019. Disponível em: <http://www.biblioteca.uesc.br/biblioteca/bdtd/201711926D.pdf>. Acesso em: 01 jan. 2020.

SCHWARTZ, S. B. **Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial**. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

**SDR BAHIA**. Salvador: SDR, 2021. Canal SDR Bahia.

SEBRAE (Ilhéus) (org). **Inova Cacau: produtividade, qualidade e sustentabilidade na cadeia do cacau**. 2019. Disponível em: [https://www.sympla.com.br/inova-cacau-produtividadequalidade-e-sustentabilidade-na-cadeia-do-cacau\\_723284#info](https://www.sympla.com.br/inova-cacau-produtividadequalidade-e-sustentabilidade-na-cadeia-do-cacau_723284#info). Acesso em: 3 dez. 2019.

SENAR. **Senar debate parceria para ampliar assistência técnica na produção de cacau**. Brasília, DF: SENAR, 2019. Disponível em:

<https://www.cnabrasil.org.br/noticias/senardebate-parceria-para-ampliar-assistencia-tecnica-na-producao-de-cacau>. Acesso em: 20 nov. 2019.

SENAR. **Lista de Cursos SENAR Bahia**. 2017. Disponível em: <http://www.sistemafaeb.org.br/senar/wp-content/uploads/2017/02/AQUI.pdf>. Acesso em 05 maio 2020.

SETRE e Uesc inauguram CVT Cacau nesta quarta-feira. **UESC Notícias**, Ilhéus, 19 out. 2020. Disponível em: <https://www2.uesc.br/noticias/60/CVT-Cacau-sera-inaugurado-na-proximasemana-na-Uesc>. Acesso em: 22 dez. 2020.

SISTEMA FAEB. **Assistência técnica – ATER**. Disponível em: <http://www.sistemafaeb.org.br/senar/assistencia-tecnica-ater/>. Acesso em: 6 maio 2020.

SISTEMA FAEB. **Relatório de Gestão 2015 SENAR BA**. 2016a. Disponível em: <http://www.sistemafaeb.org.br/senar/wp-content/uploads/2016/05/RELATORIO-DEGESTAO-2015-SENAR-BA.pdf>. Acesso em: 7 maio 2020.

SISTEMA FAEB. **Centro de Capacitação Regional de Gandu**. 2016b Disponível em: <http://www.sistemafaeb.org.br/treinamento/detalhe/instituicao/centro-de-capacitacaoregional-de-gandu/>. Acesso em: 19 dez. 2019.

SISTEMA FAEB. **Pro-Senar transforma a realidade de produtores de cacau de Canavieiras**. Salvador: Assessoria de Comunicação. 2017. Disponível em: <http://www.sistemafaeb.org.br/noticias/detalhe/noticia/pro-senar-transforma-a-realidade-deprodutores-de-cacau-de-canavieiras/>. Acesso em: 19 nov. 2019.

SISTEMA FAEB. **Atuação do Pro-Senar Cacau no estado da Bahia ganhou destaque no programa Agro Forte, Brasil Forte**. Salvador: Assessoria de Comunicação. 2018. Disponível em: <http://www.sistemafaeb.org.br/noticias/detalhe/noticia/atuacao-do-pro-senar-cacau-no-estado-da-bahia-ganhou-destaque-noprograma-agro-forte-brasil-forte/>. Acesso em: 6 maio 2020.

SISTEMA FAEB. **Programa Pró-SENAR**. 2020. Disponível em: <http://www.sistemafaeb.org.br/senar/programa-pro-senar/>. Acesso em: 7 maio 2020.

SISTEMA FAEB. **Programa Pró-SENAR**. 2021. Disponível em: <http://www.sistemafaeb.org.br/senar/programa-pro-senar/>. Acesso em: 1 mar. 2021.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ. **Programa de Iniciação Científica - Edital UESC nº 029/2017. Resultado Final**. Ilhéus, BA: UESC, 2017. Disponível em: <https://propp.uesc.br/proic/arquivos/resfinal292017.pdf>. Acesso em: 22 dez. 2020.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ. **Programa de Iniciação Científica - Edital UESC nº 040/2018. Resultado Final**. Ilhéus, BA: UESC, 2018. Disponível em: <https://propp.uesc.br/proic/arquivos/resfin072018.pdf>. Acesso em: 22 dez. 2020.

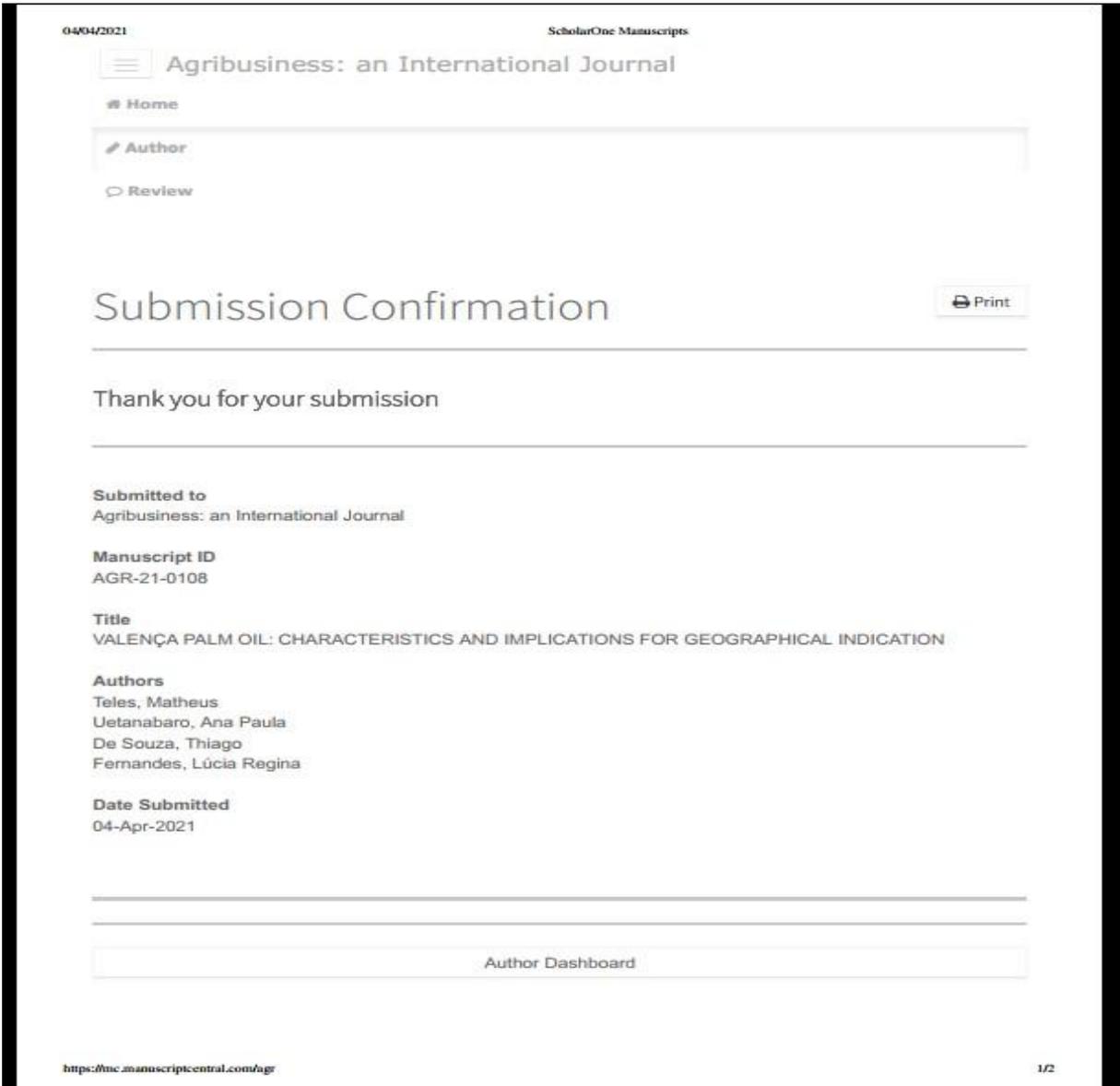
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ. **Programa de Iniciação Científica - Edital UESC nº 030/2019**. Ilhéus, BA: UESC, 2019. Disponível em: [http://www.uesc.br/mural/2019/proic\\_2019\\_result\\_preliminar.pdfpreliminar.pdf](http://www.uesc.br/mural/2019/proic_2019_result_preliminar.pdfpreliminar.pdf). Acesso em: 19 nov. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA. **Portaria 18/2019**. Itabuna, BA: UFSB, 2019. Disponível em: [https://www.ufsb.edu.br/images/Portarias/PROGEAC/Portaria\\_N%C2%BA\\_18-2019.pdf](https://www.ufsb.edu.br/images/Portarias/PROGEAC/Portaria_N%C2%BA_18-2019.pdf). Acesso em: 19 nov. 2019.

WORLD COCOA FOUNDATION - WCF. **Cocoa Action Primer**. 2016. Disponível em: [https://www.worldcocoafoundation.org/wp-content/uploads/CocoaAction-Primerv1\\_English\\_May-2016.pdf](https://www.worldcocoafoundation.org/wp-content/uploads/CocoaAction-Primerv1_English_May-2016.pdf). Acesso em 19 Nov. 2019.

## ANEXO A – COMPROVANTE DE SUBMISSÃO DO ARTIGO

O artigo científico resultado desta pesquisa que foi submetido para publicação na Revista Agribusiness consoante comprovação abaixo encartada:



04/04/2021 ScholarOne Manuscripts

Agribusiness: an International Journal

Home

Author

Review

### Submission Confirmation Print

---

Thank you for your submission

---

**Submitted to**  
Agribusiness: an International Journal

**Manuscript ID**  
AGR-21-0108

**Title**  
VALENÇA PALM OIL: CHARACTERISTICS AND IMPLICATIONS FOR GEOGRAPHICAL INDICATION

**Authors**  
Teles, Matheus  
Uetanabaro, Ana Paula  
De Souza, Thiago  
Fernandes, Lúcia Regina

**Date Submitted**  
04-Apr-2021

---

Author Dashboard

<https://mc.manuscriptcentral.com/agr> 1/2

## ANEXO B – COMPROVANTE DE SUBMISSÃO DO ARTIGO

O artigo científico resultado desta pesquisa que foi submetido para publicação na Revista consoante comprovação abaixo encartada:

The screenshot shows the RBGDR (Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional) website interface. The browser address bar shows 'rbgdr.net'. The page title is 'Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional'. The user is logged in as 'matheusax1'. The main content area displays 'Submissões Ativas' (Active Submissions) with a table containing one entry:

| ID   | MM-DD ENVIADO | SEÇÃO | AUTORES                                | TÍTULO  | SITUAÇÃO              |
|------|---------------|-------|--|---|-----------------------|
| 6218 | 04-12         | ART   | Gonzaga Teles, Trovatti Uetanabaro,... | DO CACAU AO CHOCOLATE NO SUL DA BAHIA: A CONSTRUÇÃO DA... | Aguardando designação |

Below the table, it indicates '1 a 1 de 1 itens'. There are sections for 'Iniciar nova submissão' (Click here to start the five steps of the submission process) and 'Apontamentos' (Publications), which currently shows 'Não há apontamentos.' (No publications). The ISSN is 1809-239X. The footer includes 'DIRETÓRIOS:'. On the right sidebar, there is a search bar, a list of keywords (PALAVRAS-CHAVE) such as 'Agricultura Familiar', 'Agricultura familiar', 'Capital social', 'Cooperação Cultural', 'Desenvolvimento', 'Desenvolvimento Local', 'Desenvolvimento Regional', 'Desenvolvimento Sustentável', 'Desenvolvimento Territorial', 'Desenvolvimento regional', 'Desenvolvimento rural', 'Gestão', 'Governança', 'Inovação', 'Planejamento', 'Políticas', 'Públicas', 'Políticas públicas', 'Sustentabilidade', 'Território', and 'desenvolvimento regional', and a world map showing 26,397 Pageviews from March 12th to April 12th.

## **Sobre o autor**

MATHEUS GONZAGA TELES, possui graduação em Línguas Estrangeiras Aplicadas às Negociações Internacionais (LEA) pela Universidade Estadual de Santa Cruz (2007). Tem experiência na área de Administração com ênfase em Negócios Internacionais e atua na área de Propriedade Intelectual (PI): patentes, marcas, Indicação Geográfica (IG), registros de computador, consultoria de PI e outros serviços relacionados à área de PI.

## ÍNDICE REMISSIVO

### A

Agronegócio, 3, 11, 38

### B

Bahia, 3, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 26, 28, 30, 31, 32, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80

Brasil, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 21, 23, 24, 26, 29, 32, 34, 35, 37, 45, 50, 55, 56, 58, 64, 66, 70, 72, 76, 77, 79, 80

### D

dendê, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 71, 72

dendezeiro, 12, 16, 17, 21, 32, 33, 34, 36, 38, 39

Desenvolvimento, 3, 11, 13, 18, 19, 21, 24, 34, 35, 36, 41, 50, 52, 53, 73, 74, 76

### E

economia, 9, 13, 21, 23, 42, 43, 72, 78

Educação, 3

*Elaeais guineensis*, 3, 11, 12, 38

### I

Indicação Geográfica, 4, 8, 10, 11, 15, 22, 41, 56, 71, 84

indicações geográficas, 3, 39

### V

Valença, 5, 7, 8, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 29, 30, 32, 37, 38, 72

