



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

**SECRETARIA DE AGRICULTURA FAMILIAR E COOPERATIVISMO**  
**DEPARTAMENTO DE ESTRUTURAÇÃO PRODUTIVA**

**PLANO DE TRABALHO DO TERMO DE EXECUÇÃO DESCENTRALIZADA Nº 23/2019**

---

**1. DADOS CADASTRAIS DA UNIDADE DESCENTRALIZADORA**

**a) Unidade Descentralizadora e Responsável**

**Nome do órgão ou entidade descentralizadora(a):** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA

**Nome da autoridade competente:** Cesar Hanna Halum

**Número do CPF:** 085.840.601-20

**Nome da Secretaria/Unidade Responsável pelo acompanhamento da execução do objeto do TED:** Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo – SAF/MAPA

**Identificação do Ato que confere poderes para assinatura:** Portaria nº 721 de 1º de julho de 2021, publicada no Diário Oficial da União nº 122/2021, seção 2, pagin: Pecuária e Abastecimento

**b) UG SIAFI**

**Número e Nome da Unidade Gestora - UG que descentralizará o crédito:** Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo - SAF/MAPA - UG/Gestão: 130148/000

**Número e Nome da Unidade Gestora responsável pelo acompanhamento da execução do objeto do TED:** Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo - SAF, 130148/00001

---

**2. DADOS CADASTRAIS DA UNIDADE DESCENTRALIZADA**

**a) Unidade Descentralizada e Responsável**

**Nome do órgão ou entidade descentralizada:** Fundo Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - FNDCT/FINEP

**Nome da autoridade competente:** Waldemar Barroso Magno Neto

**Cargo:** Presidente da Financiadora de Estudos e Projetos - FINEP

**Número do CPF:** 499.067.557-68

**Nome da autoridade competente:** André Luz de Godoy

**Cargo:** Diretor da Financiadora de Estudos e Projetos - FINEP

**Número do CPF:** 064.636.236-44

**Nome da Secretaria/Departamento/Unidade Responsável pela execução do objeto do TED:** Diretoria de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (DRCT)

**Identificação do Ato que confere poderes para assinatura:** Ata Sumária da 4ª Reunião Ordinária do Conselho da Administração da Financiadora de Estudos e Projetos 2020.

**b) UG SIAFI**

**Número e Nome da Unidade Gestora - UG que receberá o crédito:** Fundo Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - FNDCT/FINEP - UG/Gestão: 2409C

**Número e Nome da Unidade Gestora -UG responsável pela execução do objeto do TED: UG/Gestão:** Fundo Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - 240901/00001

---

**3. OBJETO:**

Contemplar encomenda tecnológica para desenvolvimento de projeto para a estruturação de roteiros da sociobiodiversidade (produtos agrícolas, artesanais e culinári) médios produtores rurais e agricultores familiares das cadeias produtivas artesanais do queijo caprino, no território do Cariri paraibano e do queijo coalho bovino no cearense, visando também a harmonização do conhecimento sobre a implementação do Selo Arte pelos atores da cadeia produtiva, além de promover cadeias curta

---

**4. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES E METAS A SEREM DESENVOLVIDAS NO ÂMBITO DO TED:**

**Meta 1 -** Prospecção e mapeamento da produção

**Meta 2 -** Realização de pesquisa de saberes e fazeres tradicionais da produção

**Meta 3 -** Adequação dos processos de produção

**Meta 4 -** Ações estruturantes para adequação dos produtos para certificação selo ARTE

**Meta 5 -** Elaboração de estratégias de ação

**Meta 6 -** Valorização do potencial regional por meio da gastronomia

**Meta 7 -** Estruturação de cadeia curta de comercialização nos roteiros

**Meta 8 -** Realizar monitoramento e gestão administrativa de contratação do projeto selecionado

---

**5. JUSTIFICATIVA E MOTIVAÇÃO PARA CELEBRAÇÃO DO TED:**

**I. Preâmbulo**

A proposta de parceria entre o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e a Finep, na qualidade de Secretaria Executiva do FNDCT, objetiva aliar ambas as entidades em desenvolver soluções em tecnologias e arranjos institucionais locais que contribuam para o desenvolvimento sustentável da agricultura familiar e produtores rurais.

Essa ação conjunta busca unir o objetivo precípua do MAPA e seus recursos financeiros com a experiência e capacidade técnica da Finep em sinergia desenvolvimento tecnológico e inovação na área.

De maneira mais específica, a presente proposta de parceria resultará no apoio a um projeto específico, o qual permitirá apoiar a execução de ações estratégicas do Programa Bioeconomia Sociobiodiversidade, Projeto Dom Helder Câmara, Selo Arte e Identificação de Origem e Marcas Coletivas, na região do Cariri Paraibano e Estes territórios são caracterizados como prioritários pelo programa AgroNordeste.

A modalidade a que se refere este instrumento, é conhecida como Termo de Execução Descentralizada de tipo encomenda, pois orienta a parceria MAPA-FINEP-FNDCT de uma instituição situada na região de ocorrência com capacidade de executar os objetivos e metas previstas.

**II. Objetivos**

O objetivo geral da proposta é a valorização da diversidade biológica, social e cultural a partir da estruturação de produtos, processos e serviços relacionados principalmente com relação ao resgate da vocação da fabricação de queijos artesanais de cabra na região do Cariri paraibano, queijo Coalho do Vale do Jaguaribe e produção de cachaça na região do Brejo paraibano, de forma a contribuir para a geração de renda e inclusão produtiva de pequenos e médios agricultores e agricultoras familiares.

Os objetivos específicos são: Prospectar os tipos de produção, de organização e de comercialização de produtos; Georreferenciar as localidades de produção de queijos para estruturação dos roteiros; Resgatar os saberes e fazeres tradicionais da produção; Estruturar a cadeia produtiva da produção de queijos para adequá-la ao mercado interno e externo; Promover o intercâmbio de conhecimentos; Propor uma marca coletiva por roteiro estruturado; Implementar elementos de comunicação para cada roteiro; Desenvolver a capacidade de produção aumentada para promoção das cadeias curtas de comercialização nos roteiros; Promover a valorização do potencial regional por meio da gastronomia.

**III. Contextualização**

A sociobiodiversidade envolve a relação entre a diversidade biológica, os sistemas agrícolas tradicionais (agrobiodiversidade) e o uso e manejo destes recursos cultura das populações tradicionais e agricultores familiares. São “bens e serviços” gerados a partir de recursos da biodiversidade, voltados à formação de cada povos e comunidades tradicionais e de agricultores familiares, que promovam a manutenção e valorização de suas práticas e saberes, e assegurem os direitos promovendo a melhoria de sua qualidade de vida e do ambiente em que vivem” (Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade - M

Alinhado a este conceito, temos que o modelo alimentar de uma sociedade compõe seu patrimônio cultural imaterial. A alimentação se expressa na utiliz disponíveis na região, definidos utilizados pelo povo, cultura ou civilização, e é delimitada por fenômenos econômicos, sociais, históricos e culturais. Parte-se i recursos, serviços e produtos, como o “saber-fazer” desenvolvido por estas populações têm do pouca atenção no âmbito das estratégias de conservação. A coi história de cada povo, descreve o padrão alimentar e deve ser respeitada, mesmo quando mudanças são necessárias.

As cozinhas e as artes culinárias guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas sócio econômicos, ecológicos e cu territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais.

Ainda é pouco conhecida a diversidade dos queijos nacionais, alguns apresentam características inigualáveis como o queijo Coalho artesanal produzido em todos o: leite caprino ou bovino. Neste contexto destaca-se o queijo Coalho como um alimento tipicamente brasileiro, produzido há mais de 150 anos na região Nordeste.

O queijo Coalho passou, ao longo da história do Brasil, por um processo de inserção no paladar das pessoas, tornando-se, para muitos, um dos alimentos mais n fazendo parte do que os técnicos denominam de “gastronomia”. Nunca é demais lembrar que quando se saboreia iguarias como os queijos artesanais, na verdade ligado à sua história familiar, ao espaço geográfico e o tempo geracional (“confort food”).

Ao inserir a iguaria em um mercado contemporâneo de produtos artesanais, os agentes públicos e os produtores orquestram dois tipos de movimento: prime produto em um mercado extremamente competitivo que exige normas padronizadas e fomentadas internacionalmente que tencionam as relações entre o micro tomada pelos grupos sociais do local (mas também pelos agentes públicos) como “lugar de memória”, “objeto da cultura” que deve ser preservado. Percebe-competentes em resguardar da tradição da iguaria, e têm conseguido também manter o queijo como “objeto/produto híbrido”, em que as questões sobre o arte Isto é, como esses produtores “aderem à modernidade” e “buscam-na e misturam-na a suas tradições”, seja na adaptação aos gostos dos consumidores que vêm seja na manutenção da receita aprendida em longo tempo, os queijeiros têm garantido a manutenção da iguaria.

As características dos queijos artesanais dependem da tecnologia empregada em sua produção, da composição físico-química e da microbiota lática endógena d como matéria prima. Vale ressaltar que a composição do leite sofre influência de fatores ambientais, conhecidos genericamente como “terroir”, tais como: alimen umidade local, podendo ter características próprias de cada região. Também são influenciados pela tradição familiar, responsável pelo desenvolvimento de uma cu fabricação é repassado de pais para filhos, com informações recebidas pelos ancestrais, que se perpetuam por gerações, moldam e são moldadas por costumes, tra

O território do Cariri paraibano é do como o “território da caprinocultura leiteira” que necessita ser impulsionada com a inserção social e produtiva de agricultores bacia leiteira caprina do Brasil. Tomando como base a produção de leite caprino no Brasil, dos 25,4 milhões de litros de leite de cabra produzidos por ano no paí volume é produzido pela região Nordeste (IBGE, 2017). A maior produção se encontra entre os estados da Paraíba e Pernambuco, com uma concentração de, aprofundando-se naquela região. As famílias que são responsáveis por cerca de 30% do volume produzido (7,4 milhões de litros), num raio de 80 km com ponto central no município de Camalaú. A região possui densidade de valor e capacidade de convívio com a realidade dos agricultores familiares, que se desenvolveram na última década a partir de iniciativas gerais, como o Programa de Aquisição de Alimentos, modalidade Leite (PAA- Leite). Esma-se que o leite excedente nestes territórios, além do volume fornecido ao PAA litros por ano, que equivale a R\$ 2 milhões de reais com base no preço pago atualmente pelo litro do leite, porém com dificuldade de inserção em novos mercados. Os desafios identificados para esta atividade são a agregação de valor ao produto e a ampliação das redes e canais de comercialização (especialmente o acesso ao mercado de ampliação de volume de recurso circulante nesta bacia leiteira).

Exemplos de sucesso são encontrados no território do Cariri paraibano, como o do Lácino Artesanal Grupiara, localizado na Fazenda Carnaúba (Taperoá-PB), com 1.500 litros de leite de cabra ao dia, resultando em 180 quilos de queijo, o que corresponde em média a 800 peças. Os queijos artesanais lá produzidos já são reconhecidos internacionalmente em concursos renomados na área. A Fazenda Carnaúba e seus queijos premiados se tornaram referência, principalmente por ser da família da leiteira, que garante a qualidade dos produtos. Porém, os queijos com tamanho potencial de mercado correm o risco de não conseguir ser comercializado por dificuldades encontradas na comercialização.

Sobre a regularização da produção e comercialização dos queijos artesanais, é importante ressaltar a dificuldade que se apresenta dos agentes relacionados à implementação do selo ARTE, onde pouco se sabe como irá funcionar o procedimento. Serão necessárias ações de sensibilização e formação dos gestores públicos e diferentes instâncias (municipal e estadual) para que haja uma harmonização do conhecimento a respeito de sua implementação, objeto desta proposta. Alguns estados já realizaram estudos sobre a produção artesanal de queijos, como a Paraíba, mas ainda sem efetividade de aplicação aguardando a implementação do selo ARTE (Decreto nº 9.999).

Com relação a produção de queijo artesanal a partir de leite bovino, o território do Vale do Jaguaribe, no estado do Ceará, possui como vocação produtiva queijo com leite cru de vaca, coalho e sal, sem adição de fermentos lácticos industrializados. Um detalhe interessante na fabricação do queijo Coalho artesanal no Vale do Jaguaribe é o uso de leite cru, que é aquecido de parte do soro, seguida de incorporação na massa. Esta etapa é de fundamental importância na determinação das características sensoriais (sabor e textura), tornando-o diferente do queijo Coalho artesanal produzido em outros estados nordestinos. Na preparação do queijo de Jaguaribe utiliza-se enzimas de amido provenientes das caças dentro da mata do Semiárido, a exemplo do preá (Cavia aperea) e do tatu peba (Euphractus sexcinctus), além da tradição que envolveu por gerações o queijo, como a prensa e as fôrmas de madeira.

A fama do queijo de Jaguaribe se tornou tamanha que o produto, que é produzido artesanalmente a partir do leite cru, é vendido por encomenda para vários estados, transformou em identidade de um povo, conquistou não só o Estado, mas o reconhecimento do País inteiro. O queijo Coalho de Jaguaribe é produzido entre os municípios de Jaguariúna, Jaguareta e Jaguareta e esma-se a existência de cerca de 60 produtores artesanais na região. Recentemente foi inaugurado no município de Jaguaribe o prêmio “O Melhor Queijo do Vale”, além de existir anualmente a festa do queijo na região. Uma das ações realizadas para fortalecer o setor no Vale do Jaguaribe é o Festival Regional do Queijo, que destaca o concurso do melhor queijo da região. Por conta de suas características, o queijo produzido no Vale do Jaguaribe possui características diferentes de queijos produzidos em outros estados, uma vez que possuem microrganismos adaptados a região semiárida e, ainda, com potencial probiótico segundo pesquisas protagonizadas pelo Instituto Federal do Ceará. Estes microrganismos autóctones foram isolados dos queijos do Vale do Jaguaribe e testados como fermentos na fabricação de queijos, onde se comprovou que esses micro-organismos são resistentes ao calor, inflamatório e de adaptação às condições semiáridas, podendo ser até maturados a temperaturas ambiente.

Apesar da grande diversidade de queijos desenvolvidos até o momento, o processo artesanal necessita ser protegido pelas qualidades gastronômicas inigualáveis. No entanto, nos últimos anos tem-se observado mudanças drásticas na tecnologia tradicional de queijo ocasionada pela pasteurização do leite, utilização de fermentos prover aconselhável a utilização de leite cru e acondicionamento do queijo a baixas temperaturas. A tecnologia tradicional está sendo perdida também em decorrência da legislação brasileira que não permite a utilização de leite cru e conservação a temperatura ambiente, método este mais utilizado nesse processo. Apesar de algumas resistências com relação a fabricação de queijo com leite cru, estudos tem demonstrado que é possível fabricar queijos e mantê-los a temperatura ambiente com segurança.

Outro ponto de atenção, e que pode ser incentivado é que a normativa expressa que a produção de queijos elaborados a partir de leite cru, com período de maturação de até 60 dias, pode ocorrer em região de indicação geográfica registrada ou tradicionalmente reconhecida. Deste maneira, há ações estratégicas a serem realizadas por meio de fiscalização e regularização do selo ARTE, bem como a obtenção da indicação geográfica, reconhecimento a origem de produtos com características de produção diferentes.

Desta forma, a possibilidade das Indicações Geográficas protegerem um nome geográfico associado a determinado conhecimento tradicional reside na exigência de que o nome geográfico seja registrado e protegido, regulamentado de uso e na delimitação de uma área geográfica. É nesse documento que os produtores devem descrever seus produtos, matérias-primas empregadas na produção em determinada área geográfica. Vale salientar que elaborar o regulamento de uso é resultado de um trabalho coletivo e uma etapa-chave para que os queijos artesanais sejam contemplados e incluídos, de fato, nas regras de produção de todos os produtores inseridos na IG.

De acordo com a Lei da Propriedade Industrial (LPI), Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996, são previstas duas espécies de indicação geográfica: a Indicação de Procedência (IP) e a Origem (DO). Enquanto na IP é exigida a comprovação da reputação do nome geográfico como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação de serviços, é preciso fornecer documentos que comprovem que a qualidade ou características do produto se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico e ao trabalho humano (art. 178).

Já a marca coletiva é aquela usada para identificar produtos ou serviços provindos de membros de uma determinada entidade. Quem pode requerer uma marca coletiva (associação, cooperativa, sindicato), mas quem pode usar são os cooperados e associados, membros da coletividade previstos no regulamento de uso, que é considerada coletiva quanto ao uso e não quanto à titularidade. A legislação para um pedido de reconhecimento de Marcas Coletivas deve conter as condições de uso e proteção.

referentes ao produto ou serviço e as eventuais sanções aplicáveis no caso do uso inapropriado da marca. Os membros da coletividade devem estabelecer, porta comprometer a cumprir os requisitos do regulamento. E neste contexto, as marcas podem servir como ferramentas para a valorização do produto ou serviço por si sobre as características e as qualidades presentes nos bens. Sinais que podem conferir uma relação de confiança entre o produtor e consumidor e assim atribuir produtores, sendo um importante instrumento de diferenciação no mercado.

Desta forma, a criação do roteiro da sociobiodiversidade dos queijos artesanais apresenta-se como uma abordagem em busca de autonomia e autogestão trabalhando a questão da inclusão produtiva, capacitação e autoestima com a melhoria da dignidade de vida das famílias agricultoras do semiárido, incentivando os atores. Desta forma, objetivando o resgate da vocação das pessoas com relação a aplicação de metodologias tradicionais na fabricação de queijos buscando as tecnologias disponíveis para a criação de novos mercados, gerando desenvolvimento de produtos para região do Cariri paraibano e Vale de Jaguaribe cearense. E gerar futura identificação geográfica, a exemplo dos países europeus de grande tradição queijeira como a França, Espanha etc. onde os produtos artesanais competitivos e fazem parte do patrimônio e identidade gastronômica destes países.

A presente proposta de parceria a ser oficializada parte da premissa de que a inovação organizacional e tecnológica são cruciais para o desenvolvimento local socioambiental dos espaços rurais deprimidos economicamente. Para tanto, entende que devem ser utilizados conceitos e abordagens metodológicas inovadora sustentável e por meio das experiências do roteiro, causar efeito demonstrativo, além da difusão de boas práticas possíveis de serem aplicadas em todo o território, propõe-se a estruturação do roteiro do queijo artesanal caprino, nos municípios de Monteiro, Sumé, Taperoá, Zabelê, Caturité, Cabaceiras, São João e estes contemplados pelo Projeto Dom Helder Câmara, bem como da Rota dos Cordeiros, coordenada pelo Ministério do Desenvolvimento Regional e também do P recentemente pelo MAPA. O roteiro do queijo artesanal bovino será estruturado nos municípios de Jaguaribe, Jaguariaíva e Jaguaretama (CE - Vale do Jaguaribe) mesmas políticas citadas anteriormente.

#### IV. Identificação do problema e enfoque a ser adotado

No Semiárido nordestino a caprinocultura é alternativa para o desenvolvimento econômico da região, sendo a produção de leite uma das atividades principais microrregiões e regiões de desenvolvimento que se encontra a maior bacia leiteira caprina nordestina e brasileira onde, em um raio de aproximadamente 80 km encontram-se cerca de 2.000 famílias ligadas diretamente à atividade, além daquelas ligadas ao setor de beneficiamento (onde foram localizados 16 lacínios que a região cujo IDHM varia entre 0,527 e 0,667. Vale ressaltar que no Cariri paraibano se encontra o Lacínio Artesanal Grupiara, localizado na Fazenda Carnaúba (T produção de 1.500 litros de leite de cabra ao dia, resultando em 180 quilos de queijo, o que corresponde a 800 peças. Os queijos artesanais lá produzidos internacionalmente em concursos renomados na área. Porém, os queijos artesanais produzidos não possuem registros em órgãos oficiais, necessitando de autorização para comercialização. Também no Cariri, no município de Sumé-PB, encontra-se a AGUBEL, único lacínio com SIF na região, que beneficia leite caprino e necessita estruturação para a comercialização. Na região do Vale do Jaguaribe, Ceará, tem-se o queijo de Jaguaribe, famoso e já reconhecido como queijo de sabor diferenciado entre os consumidores, com alta qualidade e sabor, mas também sem padronização de produção e estruturação da cadeia para regularização frente aos órgãos fiscalizadores.

Nos últimos anos, tem-se observado uma estagnação na produção de leite e redução do rebanho caprino leiteiro devido, principalmente às restrições conseguidas na aquisição do produto no âmbito do PAA, por meio de cotas ao produtor. Também existem limitações, principalmente do ponto de vista da capacidade de investimento e implantação de novas tecnologias visando o beneficiamento do leite em derivados lácteos, que poderiam proporcionar a conquista de novos mercados por meio de derivados lácteos, minimizando a dependência dos programas governamentais.

A criação de um roteiro da sociobiodiversidade na área em tela visa pautar a autonomia e autogestão dos empreendimentos rurais, trabalhando a questão da inclusão produtiva, capacitação e autoestima de agentes públicos e melhoria da dignidade de vida das famílias agricultoras do Semiárido, incentivando o protagonismo dos atores. E assim, resgatando a aplicação de metodologias através da fabricação de queijos buscando sua identidade, além de validar tecnologias disponíveis para a criação de novos produtos que possam ser desenvolvidos na região do Cariri paraibano e Vale de Jaguaribe cearense. Esta busca de identidade poderá ser feita a exemplo dos países europeus de grande tradição queijeira como a França, Espanha etc., onde os produtos artesanais diferenciados alcançam preços bastante altos devido ao seu patrimônio e identidade gastronômica destes países.

Assim, a estruturação de um roteiro do queijo bovino e caprino artesanal nestes territórios é viável por possuírem um histórico de produção na região, a vocação para a produção de queijos artesanais e a possibilidade de relacionar a produção caprina e bovina ao consumo local e regional.

Os roteiros aqui propostos também devem estar alinhados aos conceitos de cadeias curtas (CC) ou circuitos curtos de comercialização (feiras do produtor, entre os produtores, venda na propriedade ligada ao agroturismo, venda institucional para alimentação escolar, entre outras formas de venda direta). Tem-se que o maior diferencial é o circuito curto ou cadeia curta é o fato de um produto chegar nas mãos do consumidor com informações que lhe permitam saber onde o produto foi produzido (local, forma, data, forma (sistema de produção) em detrimento à alimentação padronizada industrial. Nesse sentido, as cadeias curtas propõem novos princípios de troca, relocalização, valores, tradições e novos tipos de relações entre produtores e consumidores. Na Europa outras denominações como circuitos de proximidade ou circuitos locais têm a proximidade geográfica e o aspecto social/relacional como a ligação entre consumidor e produtor, e o desenvolvimento de mercados locais.

Investir na gastronomia tradicional implica ainda, o consumo de matérias-primas locais e clássicas, pois as receitas são confeccionadas com produtos agrícolas da terra, os hábitos do país. Tal fato contribui para o desenvolvimento da economia agrícola, pois a produção agroindustrial local induz à criação de postos de trabalho, per capita e ao mundo rural. No caso, o queijo caprino no Cariri paraibano e do queijo Coalho tradicional no Vale do Jaguaribe cearense, propor roteiros onde essas matérias-primas possam ser utilizadas de forma sustentável, com toda sua carga histórico-cultural agregada, sem dúvida mostra-se como alternativa promissora para o fortalecimento e desenvolvimento da economia agrícola, agroindustrial fomenta a criação de novos postos de trabalho e traz desenvolvimento econômico e inclusão econômica e social dos atores envolvidos na produção.

Além destas ações estruturantes do roteiro da sociobiodiversidade de queijos artesanais, tem-se a questão da cachaça produzida na Paraíba em alambique que necessita de uma maior atenção à sua produção. A partir desta sensibilidade, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, solicita também ações específicas dentro desta política, como o mapeamento da produção da cachaça na região do Brejo paraibano, mais especificamente em quatro municípios: Areia, Bananeiras, Alagoa Grande e Serraria.

A partir da década de noventa se inicia um processo de valorização da cachaça, dando-se início ao processo de exploração de suas características de tradição e cultura, de fazer artesanal, dos costumes e da história da região. Enxergando o potencial que a história, a memória e a cultura da região possuíam, nos anos 90/2000 inicia-se o processo de desenvolvimento da cachaça, envolvendo o Ministério do Turismo, SEBRAE, EMATER e Universidade Federal da Paraíba, em que foram realizadas ações que resultaram em melhorias na cadeia produtiva da cachaça, bem como na reconstrução simbólica (social e de marketing) da imagem desta bebida, partindo-se da premissa de que a cachaça poderia ser um instrumento de desenvolvimento econômico da região. A partir dos projetos político-regionais essa cachaça ressignificada passa a possuir maior valor cultural e turístico para a Paraíba, por meio da lei 9150/2010.

#### V. Público Alvo

O público beneficiário compreende pequenos e médios agricultores, agricultores familiares e seus empreendimentos, além dos atores da cadeia produtiva e de comercialização, situados nos territórios da Paraíba, especificamente na região do Cariri - Monteiro, Sumé, Taperoá, Caturité, Cabaceiras, Zabelê, São João e na região do Vale do Jaguaribe - Jaguaribe, Jaguariaíva e Jaguaretama.

#### VI. Abordagem geral

A estruturação dos roteiros da sociobiodiversidade se darão a partir da estruturação da produção, focado principalmente na regularização da produção por meio de instrumentos de política pública, como a lei 9150/2010. Também serão estruturadas iniciativas para desenvolvimento de cadeias curtas de comercialização que promovam o desenvolvimento da cadeia produtiva, com ações que visem a melhoria das condições de vida e trabalho dos atores envolvidos.

#### 6. SUBDESCRALIZAÇÃO

A Unidade Descentralizadora autoriza a subdescentralização para outro órgão ou entidade da administração pública federal?

( ) Sim  
(X) Não

#### 7. FORMAS POSSÍVEIS DE EXECUÇÃO DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS:

A forma de execução dos créditos orçamentários descentralizados poderá ser:

( ) Direta, por meio da utilização da capacidade organizacional da Unidade Descentralizada.

(  ) Contratação de particulares, observadas as normas para contratos da administração pública.

(  ) Descentralizada, por meio da celebração de convênios, acordos, ajustes ou outros instrumentos congêneres, com entes federativos, entidades privadas sem fins internacionais ou fundações de apoio regidas pela Lei nº 8.958, de 20 de dezembro de 1994.

#### 8. CUSTOS INDIRETOS (ART. 8, §2º)

A Unidade Descentralizadora autoriza a realização de despesas com custos operacionais necessários à consecução do objeto do TED?

(  ) Sim

(  ) Não

O pagamento será destinado aos seguintes custos indiretos, até o limite de 20% do valor global pactuado:

Meta 8, Produto 8.1 do Cronograma Físico Financeiro e relativo aos custos indiretos de 2% do valor total pactuado, a título de recolhimento de taxa de administração da Lei 11.540 de 2007.

#### 9. CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO

| METAS       | DESCRIÇÃO  | UNIDADE DE MEDIDA       | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL    | INÍCIO  |
|-------------|--|-------------------------|------------|----------------|----------------|---------|
| META 1      | Prospecção e mapeamento da produção  | -                       | -          | -              | -              | -       |
| PRODUTO 1.1 | Planejamento e estruturação da equipe de execução  | Bolsas                  | 09         | R\$ 31.263,95  | R\$ 281.375,57 | 12/2019 |
| PRODUTO 1.2 | Encontros iniciais de mobilização do projeto e levantamento das unidades de produção existentes em cada município nos territórios  | Encontro/ Levantamento  | 3/3        | R\$ 14.216,80  | R\$ 42.650,40  | 12/2019 |
| PRODUTO 1.3 | Mapeamento das unidades de produção através de georreferenciamento e registro fotográfico  | Mapeamento              | 03         | R\$ 18.497,89  | R\$ 55.493,66  | 01/2020 |
| PRODUTO 1.4 | Elaboração de planos de ações para estruturação dos roteiros da sociobiodiversidade  | Plano de ação           | 03         | R\$ 7.060,46   | R\$ 21.181,39  | 06/2020 |
| 2           | Realização de pesquisa de saberes e fazeres tradicionais da produção   | -                       | -          | -              | -              | -       |
| PRODUTO 2.1 | Realização de pesquisa de saberes e fazeres através da metodologia de amostragem tipo snowball e resgate da tecnologia secular, onde os dados históricos das comunidades serão levantados para produção de E-book  | E-book                  | 02         | R\$ 23.420,74  | R\$ 46.841,48  | 05/2020 |
| 3           | Adequação dos processos de produção  | -                       | -          | -              | -              | -       |
| PRODUTO 3.1 | Padronização dos queijos artesanais das unidades de produção com potencial para se enquadrar no selo ARTE  | Visitas técnicas        | 30         | R\$ 2.544,32   | R\$ 76.329,52  | 09/2020 |
| PRODUTO 3.2 | Determinação da qualidade dos produtos através de análises laboratoriais   | Laudo técnico           | 150        | R\$ 401,84     | R\$ 60.276,49  | 06/2020 |
| PRODUTO 3.3 | Realização de cursos de Boas Práticas de Fabricação para os produtores artesanais  | Cursos (Relatório)      | 06         | R\$ 3.243,42   | R\$ 19.460,54  | 09/2020 |
| PRODUTO 3.4 | Transferência de tecnologias/conhecimentos na produção de queijos, adaptados ao semiárido  | Relatório técnico       | 02         | R\$ 5.522,07   | R\$ 11.044,14  | 09/2020 |
| PRODUTO 3.5 | Elaboração de informações nutricionais, fichas técnicas e rótulos de produtos artesanais para adequação ao selo ARTE   | Rótulo/Ficha técnica    | 30/30      | R\$ 1.795,12   | R\$ 53.853,61  | 10/2020 |
| META 4      | Ações estruturantes para adequação dos produtos para certificação selo ARTE  | -                       | -          | -              | -              | -       |
| PRODUTO 4.1 | Elaboração de Guias orientadores de Boas Práticas Agropecuárias na produção artesanal e na fabricação de produtos artesanais (queijo)  | Vídeo                   | 04         | R\$ 2.347,94   | R\$ 9.391,78   | 06/2020 |
| PRODUTO 4.2 | Realização de capacitações, workshop e encontros integradores nos municípios, com técnicos e gestores, para que ocorra uma harmonização das ações a serem trabalhadas para implementação do selo ARTE nos roteiros | Evento                  | 09         | R\$ 6.985,40   | R\$ 62.868,58  | 03/2020 |
| META 5      | Elaboração de estratégias de ação  | -                       | -          | -              | -              | -       |
| PRODUTO 5.1 | Realização de intercâmbio de conhecimento através de missões a experiências exitosas de produção da sociobiodiversidade nacionais  | Intercâmbio             | 01         | R\$ 34.665,44  | R\$ 34.665,44  | 09/2020 |
| PRODUTO 5.2 | Elaboração de marca coletiva, visando o fortalecimento da identidade da região e do produto quanto à inserção no mercado institucional ou convencional   | Relatório sobre a marca | 02         | R\$ 11.084,25  | R\$ 22.168,5   | 09/2020 |

|             |  |                             |    |               |               |         |
|-------------|--|-----------------------------|----|---------------|---------------|---------|
| PRODUTO 5.3 | Implementação de elementos de comunicação como estratégia de divulgação  | Mídia                       | 02 | R\$ 26.414,37 | R\$ 52.828,74 | 03/2020 |
| PRODUTO 5.4 | Desenvolvimento de aplicativo com realidade aumentada a fim de criar um novo conceito para a cadeia curta de comercialização e valorizar o produto artesanal | Aplicativo                  | 01 | R\$ 33.262,54 | R\$ 33.262,54 | 01/2021 |
| META 6      | Valorização do potencial regional por meio da gastronomia  | -                           | -  | -             | -             | -       |
| PRODUTO 6.1 | Promoção de cursos de qualificação (aula-show) dentro da perspectiva gastronômica para disseminação de preparações alimentícias proporcionando               | Curso (Relatório)           | 10 | R\$ 8.887,09  | R\$ 88.870,94 | 06/2020 |
| META 7      | Estruturação de cadeia curta de comercialização nos roteiros   | -                           | -  | -             | -             | -       |
| PRODUTO 7.1 | Estruturação das unidades de comercialização nos roteiros  | Unidades de comercialização | 02 | R\$ 20.324,72 | R\$ 40.649,44 | 06/2020 |
| META 8      | Realizar monitoramento e gestão administrativa de contratação do projeto selecionado   | -                           | -  | -             | -             | -       |
| PRODUTO 8.1 | Gestão administrativa de contratação e monitoramento dos projetos selecionados.  | Relatório                   | -  | R\$ 20.264,26 | R\$ 20.264,26 | 12/2019 |

**10. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO**

| MÊS/ANO       | VALOR          |
|---------------|----------------|
| Dezembro/2019 | R\$ 297.713,43 |
| Setembro/2021 | R\$ 735.763,60 |

**11. PLANO DE APLICAÇÃO CONSOLIDADO – PAD**

| CÓDIGO DA NATUREZA DA DESPESA                  | CUSTO INDIRETO | VALOR PREVISTO          |
|--|----------------|-------------------------|
| 33.90.39 – Serviço de Terceiro Pessoa Jurídica | Não            | R\$ 914.004,22          |
| 33.90.39 – Serviço de Terceiro Pessoa Jurídica | Sim            | R\$ 20.264,26           |
| 44.90.52 - Investimento                        | Não            | R\$ 99.208,55           |
| <b>VALOR TOTAL</b>                             |                | <b>R\$ 1.033.477,03</b> |

**12. PROPOSIÇÃO**

Setembro de 2021 - Rio de Janeiro - RJ

**WALDEMAR BARROSO MAGNO NETO**  
Presidente da Financiadora de Estudos e Projetos - FINEP

**ANDRÉ LUZ DE GODOY**  
Diretor da Financiadora de Estudos e Projetos - FINEP

**13. APROVAÇÃO**

Setembro de 2021 - Brasília-DF

**CESAR HANNA HALUM**  
Secretário de Agricultura Familiar e Cooperativismo



Documento assinado eletronicamente por ANDRE LUZ DE GODOY, Usuário Externo, em 03/09/2021, às 09:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º,§ 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por Waldemar Barroso Magno Neto, Usuário Externo, em 10/09/2021, às 09:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º,§ 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **16323246** e o código CRC **24269065**.