



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 descentralizador(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, página 130148/00001**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 culinária 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 curtas

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 dos 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 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.

Os objetivos específicos são: Prospeção dos 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 adequação; Promover o intercâmbio de conhecimentos; Propor uma marca coletiva por roteiro estruturado; Implantar elementos de comunicação para cada roteiro; Desenvolver 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 cadavros 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 utilização disponíveis na região, definidos e utilizados pelo povo, cultura ou civilização, e é delimitada por fenômenos econômicos, sociais, históricos e culturais. Parte-se, recursos, serviços e produtos, como o “saber-fazer” desenvolvido por estas populações têm pouca atenção no âmbito das estratégias de conservação. A 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 culturais 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 os estados do Brasil, com 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 nutritivos, fazendo parte do que os técnicos denominam de “gastronomia”. Nunca é demais lembrar que quando se saboreia iguarias como os queijos artesanais, na verdade, está ligado à sua história familiar, ao espaço geográfico e o tempo geracional (“comfort food”).

Ao inserir a iguaria em um mercado contemporâneo de produtos artesanais, os agentes públicos e os produtores orquestram dois tipos de movimento: primeiro, o produto em um mercado extremamente competitivo que exige normas padronizadas e fomentadas internacionalmente que tencionam as relações entre o micro e o macro, tomada pelos grupos sociais do local (mas também pelos agentes públicos) como “lugar de memória”, “objeto da cultura” que deve ser preservado. Percebendo-se competentes em resguardar da tradição da iguaria, e têm conseguido também manter o queijo como “objeto/produto híbrido”, em que as questões sobre o artesanato. 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 láctica endógena da matéria prima. Vale ressaltar que a composição do leite sofre influência de fatores ambientais, conhecidos genericamente como “terroir”, tais como: altitude, umidade local, podendo ter características próprias de cada região. Também são influenciados pela tradição familiar, responsável pelo desenvolvimento de uma cultura de 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 na 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 país, o volume é produzido pela região Nordeste (IBGE, 2017). A maior produção se encontra entre os estados da Paraíba e Pernambuco, com uma concentração de, aproximadamente, 80% familiares 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. Possui densidade de valor e capacidade de convívio com a realidade dos agricultores familiares, que se desenvolveram na última década a partir de iniciativas 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, em cerca de 10 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 Lácio Artesanal Grupiara, localizado na Fazenda Carnaúba (Taperoá-PB), com produção de 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 foram comercializados internacionalmente em concursos renomados na área. A Fazenda Carnaúba e seus queijos premiados se tornaram referência, principalmente por ser da família de produtores de qualidade dos produtos. Porém, os queijos com tamanho potencial de mercado correm o risco de não conseguir ser comercializado por dificuldades encontradas por

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 em diferentes instâncias (municipal e estadual) para que haja uma harmonização do conhecimento a respeito de sua implementação, objeto desta proposta. Alguns estudos estaduais sobre a produção artesanal de queijos, como a Paraíba, mas ainda sem efetividade de aplicação aguardando a implementação do selo ARTE (Decreto nº 9

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 o 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 aquecimento de parte do soro, seguida de incorporação na massa. Esta etapa é de fundamental importância na determinação das características sensoriais (saboreando-o diferente do queijo Coalho artesanal produzido em outros estados nordestinos. Na preparação do queijo de Jaguaribe utiliza-se enzimas de origem animal, 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 fazer 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 municípios e transformou em identidade de um povo, conquistou não só o Estado, mas o reconhecimento do País inteiro. O queijo Coalho de Jaguaribe é produzido em Jaguaribara e Jaguaretama e esma-se a existência de cerca de 60 produtores artesanais na região. Recentemente foi inaugurado no município de Jaguaribe o primeiro festival do queijo, 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 por pesquisadores locais. Estes microrganismos autóctones foram isolados dos queijos do Vale do Jaguaribe e testados como fermentos na fabricação de queijos, onde se comprovou a eficácia inflamatória e de adaptação as 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 nos últimos anos tem-se observado mudanças drásticas na tecnologia tradicional de queijo ocasionada pela pasteurização do leite, utilização de fermentos provenientes de outros estados e condicionamento do queijo a baixas temperaturas. A tecnologia tradicional está sendo perdida também em decorrência da legislação brasileira que não permite a produção de queijo cru e conservação a temperatura ambiente, método este mais utilizado nesse processo. Apesar de algumas resistências com relação a fabricação de queijo cru a temperatura ambiente, 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 30 dias, pode ocorrer em região de indicação geográfica registrada ou tradicionalmente reconhecida. Deste maneira, há ações estratégicas a serem realizadas por municípios para a inspeção e regularização do selo arte, bem como a obtenção da indicação geográfica, reconhecimento a origem de produtos com características de produção diferenciadas.

Desta forma, a possibilidade das Identificações Geográficas protegerem um nome geográfico associado a determinado conhecimento tradicional reside na exigência de regulamentação 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 produtos 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 Procedimento (IP) e a Denominação de 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 serviço, é preciso fornecer documentos que comprovem que a qualidade ou características do produto se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico 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 e 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

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 rr 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 o atores. Desta forma, objetivando o resgate da vocação das pessoas com relação a aplicação de metodologias tradicionais na fabricação de queijos buscando o 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 tr demanda, propõe-se a estruturação do roteiro do queijo artesanal caprino, nos municípios de Monteiro, Sumé, Taperoá, Zabelê, Caturité, Cabaceiras, São João d 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, Jaguaribara 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 laticínios que região cujo IDHM varia entre 0,527 e 0,667. Vale ressaltar que no Cariri paraibano se encontra o Laticínio 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 i comercialização. Também no Cariri, no município de Sumé-PB, encontra-se a AGUBEL, único laticínio com SIF na região, que beneficia leite caprino e necessita estrut lácteos. 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, c região, 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 consequ 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 in autoestima de agentes públicos e melhoria da dignidade de vida das famílias agricultoras do Semiárido, incentivando o protagonismo dos atores. E assim, resga relação a aplicação de metodologias através da fabricação de queijos buscando sua identidade, além de validar tecnologias disponíveis para a criação desenvolvimento de novos produtos que possam ser desenvolvidos na região do Cariri paraibano e Vale de Jaguaribe cearense. Esta busca de identidade poderá origem, a exemplo dos países europeus de grande tradição queijeira como a França, Espanha etc., onde os produtos artesanais diferenciados alcançam preços basto do 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 relacionado a produtos caprinos e bovinos ser bem intrínseco a sociedade, relacionado a cultura popular.

Os roteiros aqui propostos também devem estar alinhados aos conceitos de cadeias curtas (CC) ou circuitos curtos de comercialização (feiras do produtor, entre produtores, venda na propriedade ligada ao agroturismo, venda institucional para alimentação escolar, entre outras formas de venda direta). Tem-se que o mais i 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 (lu que forma (sistema de produção) em detrimento à alimentação padronizada industrial. Nesse sendo, as cadeias curtas propõem novos princípios de troca, realoc valores, tradições e novos tipos de relações entre produtores e consumidores. Na Europa outras denominações como circuitos de proximidade ou circuitos locais t 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 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 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-pr 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 ne a sua produção. A partir desta sensibilidade, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, solicita também ações específicas dentro desta p 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 cu 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 envolvendo o Ministério do Turismo, SEBRAE, EMATER e Universidade Federal da Paraíba, em que foram realizadas ações que resultaram em melhorias na cadeia no processo produtivo da cachaça, bem como na reconstrução simbólica (social e de marketing) da imagem desta bebida, partindo-se da premissa de que o poderiam ser instrumentos de desenvolvimento econômico da região. A partir dos projetos político-regionais essa cachaça ressignificada passa a possuir maior valc a patrimônio cultural imaterial da 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 produ comercialização, situados nos territórios da Paraíba, especificamente na região do Cariri - Monteiro, Sumé, Taperoá, Caturité, Cabaceiras, Zabelê, São João do C região do Vale do Jaguaribe - Jaguaribe, Jaguaribara 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 d ARTE. Também serão estruturadas iniciavas para desenvolvimento de cadeias curtas de comercialização que promovam o desenvolvimento da cadeia produ atividades serão desenvolvidas tendo como orientação metodologias participativas .

6. SUBDESCENTRALIZAÇÃO

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 capacidade organizacional da Unidade Descentralizada.

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

(x) 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?

(x) 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
VALOR TOTAL		R\$ 1.033.477,03

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 **ANDRÉ 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, informando o código verificador **16323246** e o código CRC **24269065**.