


**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**
**COORDENACAO DA CGEX 2**
**Termo de Execução Descentralizada nº 23 / 2019, 19 de dezembro de 2019**
**TERMO DE EXECUÇÃO DESCENTRALIZADA**

<b>1) UG / GESTÃO</b>	<b>UNIDADE REPASSADORA</b>
420013/00001	Secretaria da Agricultura Familiar e Cooperativismo

<b>2) UG / GESTÃO</b>	<b>UNIDADE RECEBEDORA</b>
240901/00001	Fundo Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – FNDCT

3) DADOS CADASTRAIS				
UNIDADE RECEBEDORA			CNPJ	
Fundo Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – FNDCT			08.804.832/0001-72	
ENDEREÇO COMERCIAL				
Avenida República do Chile nº 330, Bloco 2, Salas 1001, 1101, 1201, 1501, 1601 e 1701				
CIDADE	UF	CEP	E-MAIL	DDD (FONE)
Rio de Janeiro	RJ	20031-170	presidencia@finep.gov.br	(21) 2555-0330
NOME (S) DO (S) RESPONSÁVEL (IS)			CPF	
Waldemar Barroso Magno Neto			499.067.557-68	
CI/ÓRGÃO EXP.:	CARGO/FUNÇÃO		E-MAIL	
2.952.964/ SSP/DF	Presidente		presidencia@finep.gov.br	

<b>4) DESCRIÇÃO DO ATENDIMENTO</b>
<b>IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO</b>
Contemplar encomenda tecnológica para desenvolvimento de projeto para a estruturação de roteiros da sociobiodiversidade (produtos agrícolas, artesanais e culinários) que envolvam pequenos e médios produtores rurais e agricultores familiares das cadeias produtivas artesanais do queijo caprino, no território do Cariri paraibano e do queijo coalho bovino no território do Vale de Jaguaribe cearense, visando também a harmonização do conhecimento sobre a implementação do Selo Arte pelos atores da cadeia produtiva, além de promover cadeias curtas de comercialização na região.
<b>VIGÊNCIA</b>
O presente Termo entrará em vigor a partir da data de sua publicação e terá duração prevista até 24 (vinte quatro) meses, para realização das ações dispostas neste Termo, conforme informado pela entidade na Proposta ou ajustado pelas partes, podendo ser prorrogado por meio de Termo de Ajuste, mediante manifesto interesse das partes, com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias do encerramento do prazo acima definido. A Secretaria da Agricultura Familiar e Cooperativismo obriga-se a prorrogar “de ofício” a vigência do presente Termo antes do seu término, quando der causa a atraso na liberação dos recursos, limitada a prorrogação ao exato período do atraso verificado no Cronograma de Desembolso.
<b>JUSTIFICATIVA E DESCRIÇÃO DA PROPOSIÇÃO</b>

## 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 alinhar os interesses recíprocos de ambas as entidades em desenvolver soluções em tecnologias e arranjos institucionais locais que contribuam para o desenvolvimento sustentável da agricultura familiar e de pequenos e médios 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 a fim de promover pesquisa, 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 MAPA, vinculadas ao Programa Bioeconomia Sociobiodiversidade, Projeto Dom Helder Câmara, Selo Arte e Identificação de Origem e Marcas Coletivas, na região do Cariri Paraibano e do Vale de Jaguaribe no Ceará. 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 na direção da contratação 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 à sociobiodiversidade, 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 cearense e do mapeamento da 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 agricultores familiares.

Os objetivos específicos são: Prospectar os tipos de produção, de organização e de comercialização de produtos; Georreferenciar as localidades de produção de queijos e cachaça; Elaborar plano de ação para estruturação dos roteiros; Resgatar os saberes e fazeres tradicionais da produção; Estruturar a cadeia produtiva da produção de queijos para adequação ao Selo Arte nos produtos; Promover o intercâmbio de conhecimentos; Propor uma marca coletiva por roteiro estruturado; Implantar elementos de comunicação para cada roteiro; Desenvolver um aplicativo com realidade 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 associado ao conhecimento e cultura das populações tradicionais e agricultores familiares. São “bens e serviços” gerados a partir de recursos da biodiversidade, voltados à formação de cadeias produtivas de interesse de povos e comunidades tradicionais e de agricultores familiares, que promovam a manutenção e valorização de suas práticas e saberes, e assegurem os direitos decorrentes, gerando renda e promovendo a melhoria de sua qualidade de vida e do ambiente em que vivem” (Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade - MDA/MMA/MDS).

Alinhado a este conceito, temos que o modelo alimentar de uma sociedade compõe seu patrimônio cultural imaterial. A alimentação se expressa na utilização dos recursos alimentares disponíveis na região, definidos e utilizados pelo povo, cultura ou civilização, e é delimitada por fenômenos econômicos, sociais, históricos e culturais. Parte-se do princípio de que tanto estes recursos, serviços e produtos, como o “saber-fazer” desenvolvido por estas populações têm tido pouca atenção no âmbito das estratégias de conservação. A cozinha regional está relacionada à 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 complexos, cujas marcas 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 nordeste, seja 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 nordestinos nos tempos de hoje, fazendo parte do que os técnicos denominam de “gastronomia”. Nunca é demais lembrar que quando se saboreia iguarias como os queijos artesanais, na verdade se está provando um sabor 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 da relação econômica do produto em um mercado extremamente competitivo que exige normas padronizadas e fomentadas internacionalmente que tencionam as relações entre o micro e macro; o segundo, a iguaria tomada pelos grupos sociais do local (mas também pelos agentes públicos) como “lugar de memória”, “objeto da cultura” que deve ser preservado. Percebe-se que os produtores têm sido competentes em resguardar da tradição da iguaria, e têm conseguido também manter o queijo como “objeto/produto híbrido”, em que as questões sobre o artesanal e industrial se misturam. 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 mudando junto com o queijo, 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 do leite cru utilizada geralmente como matéria prima. Vale ressaltar que a composição do leite sofre influência de fatores ambientais, conhecidos genericamente como “terroir”, tais como: alimentação do animal, temperatura e umidade local, podendo ter características próprias de cada região. Também são influenciados pela tradição familiar, responsável pelo desenvolvimento de uma culinária típica, onde o processo de fabricação é repassado de pais para filhos, com informações recebidas pelos ancestrais, que se perpetuam por gerações, moldam e são moldadas por costumes, tradições, crenças e habitat.

O território do Cariri paraibano é tido como o “território da caprinocultura leiteira” que necessita ser impulsionada com a inserção social e produtiva de agricultores familiares envolvidos na maior 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, aproximadamente 70% deste 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, 2000 agricultores 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-PB. A atividade caprina leiteira possui densidade de valor e capacidade de convívio com a realidade dos agricultores familiares, que se desenvolveram na última década a partir de iniciativas governamentais sócio produtivas, como o Programa de Aquisição de Alimentos, modalidade Leite (PAA- Leite). Estima-se que o leite excedente nestes territórios, além do volume fornecido ao PAA, gire em torno de 1 milhão de 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. Dessa forma, os principais 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 privado), como estratégia de ampliação de volume de recurso circulante nesta bacia leiteira.

Exemplos de sucesso são encontrados no território do Cariri paraibano, como o do Laticínio Artesanal Grupiara, localizado na Fazenda Carnaúba (Taperoá-PB), com capacidade de 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 premiados nacional e internacionalmente em concursos renomados na área. A Fazenda Carnaúba e seus queijos premiados se tornaram referência, principalmente por ser da família do saudoso Ariano Suassuna e na qualidade dos produtos. Porém, os queijos com tamanho potencial de mercado correm o risco de não conseguir ser comercializado por dificuldades encontradas para certificação.

Sobre a regularização da produção e comercialização dos queijos artesanais, é importante ressaltar a dificuldade que se apresenta dos agentes relacionados a cadeia produtiva para implementação do selo ARTE, onde pouco se sabe como irá funcionar o procedimento. Serão necessárias ações de sensibilização e formação dos gestores públicos e serviços de inspeção em diferentes instâncias (municipal e estadual) para que haja uma harmonização do conhecimento a respeito de sua implementação, objeto desta proposta. Alguns estados do nordeste possuem Leis estaduais sobre a produção artesanal de queijos, como a Paraíba, mas ainda sem efetividade de aplicação aguardando a implementação do selo ARTE (Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019).

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 Coalho de Jaguaribe, elaborado com leite cru de vaca, coalho e sal, sem adição de fermentos lácticos industrializados. Um detalhe interessante na

fabricação do queijo Coalho artesanal no Estado do Ceará é a retirada e aquecimento de parte do soro, seguida de incorporação na massa. Esta etapa é de fundamental importância na determinação das características sensoriais (sabor, aroma e textura) do queijo, tornando-o diferente do queijo Coalho artesanal produzido em outros estados nordestinos. Na preparação do queijo de Jaguaribe utiliza-se enzimas de animais domesticados, animais 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 muito tempo as ferramentas do 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 estados. O alimento, que se 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 Jaguaribe, Jaguaribara e Jaguaretama e estima-se a existência de cerca de 60 produtores artesanais na região. Recentemente foi inaugurado no município de Jaguaribe o primeiro museu do queijo Coalho, 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, realizado anualmente, tendo destaque o concurso do melhor queijo da região. Por conta de suas características, o queijo produzido no Vale do Jaguaribe possui características diferentes de queijos do mesmo tipo produzidos em outros estados, uma vez que possuem microrganismos adaptados a região semiárida e, ainda, com potencial probiótico segundo pesquisas protagonizadas pela Embrapa Caprinos e Ovinos. Estes microrganismos autóctones foram isolados dos queijos do Vale do Jaguaribe e testados como fermentos na fabricação de queijos, onde se comprovou potencial antimicrobiano, anti-inflamatório 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 e cultural deste produto. Nos últimos anos tem-se observado mudanças drásticas na tecnologia tradicional de queijo ocasionada pela pasteurização do leite, utilização de fermentos provenientes da Europa, somados ao acondicionamento do queijo a baixas temperaturas. A tecnologia tradicional está sendo perdida também em decorrência da legislação brasileira que não permite a fabricação do queijo com leite cru e conservação a temperatura ambiente, método este mais utilizado nesse processo. Apesar de algumas resistência com relação a fabricação de queijo com leite cru e/ou maturados 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 inferior a 60 (sessenta) dias, pode ocorrer em região de indicação geográfica registrada ou tradicionalmente reconhecida. Deste maneira, há ações estratégicas a serem realizadas por meio da melhoria do processo de 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 legal da elaboração de um regulamento de uso e na delimitação de uma área geográfica. É nesse documento que os produtores devem descrever seus produtos, matérias-primas empregadas e os métodos e regras de 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 o conhecimento e os saberes locais 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 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 (art. 177), na DO é preciso fornecer documentos que comprovem que a qualidade ou características do produto se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos (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 (MC) é uma entidade coletiva (associação, cooperativa, sindicato), mas quem pode usar são os cooperados e associados, membros da coletividade previstos no regulamento de utilização. Assim, é uma marca 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 utilização da marca, os aspectos referentes ao produto ou serviço e as eventuais sanções aplicáveis no caso do uso inapropriado da marca. Os membros da coletividade devem estabelecer, portanto, as regras de utilização e se comprometer a cumprir os requisitos do regulamento. E neste contexto, as marcas podem servir como ferramentas para a valorização do produto ou serviço por meio das informações veiculadas 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 uma vantagem competitiva aos 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 dos empreendimentos rurais, trabalhando a questão da inclusão produtiva, capacitação e autoestima com a melhoria da dignidade de vida das famílias agricultoras do semiárido, incentivando o protagonismo e autonomia dos atores. Desta forma, objetivando o resgate da vocação das pessoas com relação a aplicação de metodologias tradicionais na fabricação de queijos buscando sua identidade, além de validar tecnologias disponíveis para a criação de novos mercados, gerando desenvolvimento de produtos para região do Cariri paraibano e Vale de Jaguaribe cearense. Esta busca de identidade poderá gerar futura identificação geográfica, a exemplo dos países europeus de grande tradição queijeira como a França, Espanha etc. onde os produtos artesanais diferenciados alcançam preços 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, regional e o desenvolvimento socioambiental dos espaços rurais deprimidos economicamente. Para tanto, entende que devem ser utilizados conceitos e abordagens metodológicas inovadoras para o desenvolvimento rural 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 nacional.

Diante desta demanda, propõe-se a estruturação do roteiro do queijo artesanal caprino, nos municípios de Monteiro, Sumé, Taperoá, Zabelê, Caturité, Cabaceiras, São João do Cariri (PB - Cariri), municípios estes contemplados pelo Projeto Dom Helder Câmara, bem como da Rota dos Cordeiros, coordenada pelo Ministério do Desenvolvimento Regional e também do Programa AgroNordeste lançado recentemente pelo MAPA. O roteiro do queijo artesanal bovino será estruturado nos municípios de Jaguaribe, Jaguaribara e Jaguaretama (CE - Vale do Jaguaribe), também contemplados pelas 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. Os Cariris paraibanos são microrregiões e regiões de desenvolvimento que se encontra a maior bacia leiteira caprina nordestina e brasileira onde, em um raio de aproximadamente 80 km (com centro em Camalaú-PB), encontram-se cerca de 2.000 famílias ligadas diretamente à atividade, além daquelas ligadas ao setor de beneficiamento (onde foram localizados 16 laticínios que processam leite caprino), numa 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 (Taperoá-PB) com capacidade de 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 já foram premiados nacional e internacionalmente em concursos renomados na área. Porém, os queijos artesanais produzidos não possuem registros em órgãos oficiais, necessitando de apoio para sua regularização e 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 estruturar sua produção de derivados 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, com estruturação dos laticínios na 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 consecutivas no teto financeiro para 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, para melhoria de processos e implantação de novas tecnologias visando o beneficiamento do leite em derivados lácteos, que poderiam proporcionar a conquista de novos mercados por meio da produção e comercialização 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, resgatar a vocação das pessoas com relação a aplicação de metodologias através da fabricação de queijos buscando sua identidade, além de validar tecnologias disponíveis para a criação de novos mercados, gerando desenvolvimento de novos produtos que possam ser desenvolvidos na região do Cariri paraibano e Vale de Jaguaribe cearense. Esta busca de identidade poderá gerar futuras denominações de origem, a exemplo dos países europeus de grande tradição queijeira como a França, Espanha etc., onde os produtos artesanais diferenciados alcançam preços bastante competitivos e fazem parte 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 e o patrimônio gastronômico 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, entrega de cestas, pequenas lojas de produtores, venda na propriedade ligada ao agroturismo, venda institucional para alimentação escolar, entre outras formas de venda direta). Tem-se que o mais importante para caracterizar um 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 (lugar), por quem (produtor) e de que forma (sistema de produção) em detrimento à alimentação padronizada industrial. Nesse sentido, as cadeias curtas propõem novos princípios de troca, realocação dos alimentos, retomam valores, tradições e novos tipos de relações entre produtores e consumidores. Na Europa outras denominações como circuitos de proximidade ou circuitos locais têm sido utilizadas para reforçar 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 localidade e em harmonia com 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, permitindo a fixação da população 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 sejam os atores principais com toda sua carga histórico-cultural agregada, sem dúvida mostra-se como alternativa promissora para o fortalecimento e desenvolvimento da economia agrícola, tendo em vista que a produção 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 atenção especial a sua produção. A partir desta sensibilidade, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, solicita também ações específicas dentro desta proposta para realização de um 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, a valorização do modo 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 iniciam-se projetos político-regionais envolvendo o Ministério do Turismo, SEBRAE, EMATER e Universidade Federal da Paraíba, em que foram realizadas ações que resultaram em melhorias na cadeia de produção da cana de açúcar, no processo produtivo da cachaça, bem como na reconstrução simbólica (social e de marketing) da imagem desta bebida, partindo-se da premissa de que os produtos de cana-de-açúcar poderiam ser instrumentos de desenvolvimento econômico da região. A partir dos projetos político-regionais essa cachaça ressignificada passa a possuir maior valorização sendo inclusive elevada 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 produtiva, desde a produção até a comercialização, situados nos territórios da Paraíba, especificamente na região do Cariri - Monteiro, Sumé, Taperoá, Caturité, Cabaceiras, Zabelê, São João do Cariri, e no estado do Ceará, na 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 do registro dos produtos no selo ARTE. Também serão estruturadas iniciativas para desenvolvimento de cadeias curtas de comercialização que promovam o desenvolvimento da cadeia produtiva no nordeste brasileiro. As atividades serão desenvolvidas tendo como orientação metodologias participativas .

### SINGULARIDADE DA INSTITUIÇÃO EXECUTORA PARA O DESENVOLVIMENTO DO PROJETO.

A Fundação Parque Tecnológico da Paraíba - PaqTcPB é pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, com autonomia administrativa e financeira com e sede na cidade de Campina Grande – PB. Constituem finalidades básicas da Fundação PaqTcPB promover e apoiar, em todas as áreas de conhecimento, a inovação tecnológica, projetos de pesquisa, ensino e extensão, desenvolvimento institucional, científico, tecnológico, estímulo a inovação, econômico, social, ambiental, histórico e cultural; a capacitação e transferência tecnológica; a incubação de empresas através de suas incubadoras dentre outras finalidades relacionadas.

A Fundação PaqTcPB promove a integração entre Universidades, Governos, Empresas, Fundações, Sociedade e outras entidades nacionais e internacionais no campo da inovação, do conhecimento científico, tecnológico, social, educacional e cultural. Desta forma, uma incubadora é definida por ser um ambiente, físico ou virtual, para a criação ou o desenvolvimento de pequenos negócios ou empreendimentos cuja principal função é dar apoio para melhor posicionamento no mercado.

A Incubadora de Agronegócios das Cooperativas, Organizações Comunitárias, Associações e Assentamentos Rurais do Semiárido da Paraíba - IACOC se caracteriza como uma incubadora de suporte a empreendimentos do agronegócio, cujos serviços, produtos ou processos demandem algum tipo de reestruturação ou melhoramento produtivo. Criada desde 2004 pela Fundação Parque Tecnológico da Paraíba (através do suporte da Incubadora Tecnológica de Campina Grande - ITCG) e UFCG (por meio do Programa de Estudos e Ações para o Semiárido - PEASA e do Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar - CCTA), a Incubadora IACOC possui gestão realizada com base nas prerrogativas estabelecidas pelo Modelo Centro de Referência para Apoio a Novos Empreendimentos - CERNE, que se configura como sendo um conjunto de ideias e práticas voltadas à gestão de incubadoras, que possibilita a estruturação do seu gerenciamento a partir de processos sistêmicos orientados a auxiliar as entidades no alcance de seus objetivos e metas.

Essa metodologia, elaborada pela Associação Nacional de Entidades Promotoras de Empreendimentos Inovadores – ANPROTEC em união ao SEBRAE estabelece um padrão de atuação a ser adotado pelas incubadoras nacionais com vista ao desenvolvimento de empreendimentos bem sucedidos.

Assim, a IACOC apoia empreendimentos agroindustriais no Semiárido da Paraíba e promove o desenvolvimento sustentável e inclusivo a partir da agregação de valor aos produtos e melhoria de qualidade, além de fomentar o desenvolvimento empreendedor nos processos de apoio. A Incubadora IACOC é modelo no Brasil, onde foi agraciada em 2017 com o prêmio Celso Furtado de Desenvolvimento Regional, categoria Nordeste: Inovação e Sustentabilidade.

Com um quadro de profissionais experientes nos setores técnico e administrativo a Fundação PaqTcPB firmou em 2018 inúmeras parcerias, perfazendo uma previsão de R\$ 116.084.348,93 (Cento e dezesseis milhões, oitenta e quatro mil, trezentos e quarenta e oito reais e noventa e três centavos) em instrumentos assinados. Destes, R\$ 45.840.172,86 (Quarenta e cinco milhões, oitocentos e quarenta mil, cento e setenta e dois reais e oitenta e seis centavos), ou aproximadamente 39,49% dos recursos captados, são de Projetos em parceria com a Universidade Federal de Campina Grande – UFCG. R\$ 32.518.771,08 (Trinta e dois milhões, quinhentos e dezoito mil, setecentos e setenta e um reais e oito centavos), ou aproximadamente 28,01 %, são de Projetos em parceria com a Universidade Federal da Paraíba – UFPB. R\$ 30.246.278,89 (Trinta milhões, duzentos e quarenta e seis mil, duzentos e setenta e oito reais e oitenta e nove centavos), ou aproximadamente 26,06 %, são de Projetos em parceria com a Universidade Estadual da Paraíba – UEPB. R\$ 7.077.737,47 (Sete milhões, setenta e sete mil, setecentos e trinta e sete reais e quarenta e sete centavos) são de Projetos em parceria com o Instituto Nacional do Semiárido – INSA, ou aproximadamente 6,10 %, e os demais R\$ 401.388,64 (Quatrocentos e um mil, trezentos e oitenta e oito reais e sessenta e quatro centavos), ou aproximadamente 0,35 % de Projetos sob sua execução ou com outras IES e ICTs.

A Fundação PaqTcPB, ao longo de sua história, firmou com a FINEP mais de 50 Convênios, nas mais diversas áreas do Conhecimento, dos quais, 25 vigentes e em execução. São Convênios oriundos de Chamadas Públicas, Ações Transversais, Encomendas Verticais: CT-INFRA em apoio às ICTs, Programa Nacional de Apoio



às Incubadoras de Empresas e Parques Tecnológicos – PNI, CT- ENERG, CT- PETRO Petróleo e Gás, CT-HIDRO, SOS EQUIPAMENTOS, além do PRIME (Subvenção Econômica à Inovação).

### 5) CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

META	ESPECIFICAÇÃO	INDICADOR FÍSICO	PRAZO PARA EXECUÇÃO
01	Apoiar projeto de desenvolvimento científico e tecnológico conforme plano de trabalho.	01 projeto	12/2019 a 12/2021

### 6) CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO (R\$ 1,00)

Nº DE PARCELAS	MÊS DA LIBERAÇÃO	VALOR (R\$ 1,00)	PRAZO PARA EXECUÇÃO
01	Dezembro/2019	297.713,43	12/2019 a 12/2021
02	Abril/2020	735.763,60	
	Total	1.033.477,03	

### 7) PLANO DE APLICAÇÃO

CONCEDENTE				
ANO ORÇAMENTÁRIO	AÇÃO	NATUREZA DA DESPESA	FONTE	SUBTOTAL POR NATUREZA DE GASTO
2019	210X	33.90.39	148	R\$ 297.713,43
2020	210X	33.90.39	100	R\$ 636.555,05
2020	210X	44.90.52	100	R\$ 99.208,55
TOTAL				R\$ 1.033.477,03

### 8) DA RELAÇÃO ENTRE AS PARTES

#### 8.1. COMPETE À PARTE DESCENTRALIZADORA:

- a) descentralizar ao parceiro os recursos orçamentários e financeiros necessários à execução das ações objeto do presente Termo de Execução Descentralizada, obedecendo o Cronograma de Desembolso constante deste Termo;
- b) estabelecer as prioridades técnicas e as diretrizes de execução dos recursos descentralizados juntamente com o parceiro;
- c) analisar os relatórios de atividades enviados pelo parceiro e emitir parecer sob o aspecto técnico quanto à execução física e alcance dos objetivos do presente Termo;
- d) acompanhar e avaliar a execução do objeto deste Termo, inclusive designando servidores especificamente para esse fim, informando ao parceiro quando forem detectadas ocorrências de eventuais desvios; e
- e) assumir ou transferir a responsabilidade pela execução do objeto deste Instrumento no caso de paralisação das atividades por força de qualquer fato relevante que venha a ocorrer, de modo a evitar a descontinuidade das ações pactuadas.

#### 8.2 COMPETE AO PARCEIRO:

- a) executar o objeto deste Termo, observando os critérios de qualidade técnica, custos e prazos previstos no Plano de Trabalho aprovado;
- b) receber e movimentar os recursos financeiros relativos a este Termo, aplicando-os em conformidade com o Plano de Trabalho aprovado, exclusiva e tempestivamente no cumprimento do objeto pactuado;
- c) prestar assessoria técnica necessária à boa execução do Termo;
- d) exercer a atividade normativa, o controle e a fiscalização sobre a execução deste Termo juntamente com o descentralizador dos recursos;
- e) fornecer dados, informações e orientações necessários ao bom desenvolvimento e consecução deste Termo;
- f) designar responsável pelo acompanhamento do desenvolvimento das atividades deste Termo;
- g) facilitar a supervisão e fiscalização pela descentralizadora, permitindo-lhe o acompanhamento in loco e fornecendo, sempre que solicitadas, as informações e documentos relacionados com a execução do objeto;
- h) informar à descentralizadora quaisquer eventos que dificultem ou interrompam a execução do objeto deste Termo;
- i) adotar todas as medidas necessárias à correta execução deste Termo;

- j) apresentar relatório de atividades contendo avaliação acerca dos resultados obtidos com a execução do Termo ao final da execução e quando solicitado pela unidade descentralizadora do recurso.
- k) prestar conta dos recursos descentralizados no âmbito do presente Termo de Execução Descentralizada em sua tomada de contas anual a ser apresentada aos órgãos de controle interno e externo da União;
- l) restituir, quando da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção deste Termo de Execução Descentralizada, os saldos dos créditos orçamentários e financeiros descentralizados e porventura não empenhados nos respectivos exercícios à Unidade Orçamentária Descentralizadora; e
- m) concluir o objeto do presente Termo nos prazos estabelecidos no Plano de Trabalho, permitida a prorrogação desse prazo mediante termo aditivo entre os partícipes.
- n) solicitar ajustes no plano de trabalho quando identificar que os elementos não coadunam com a execução deste TED.
- o) solicitar ajustes no cronograma de desembolso em caso de alterações no andamento dos projetos.

## 9) DAS CLÁUSULAS ANTICORRUPÇÃO DO FIDA

9.1. As partes deverão observar o mais alto padrão de ética e integridade durante a execução deste TED, conforme indicado na Política do FIDA de Prevenção sobre a Fraude e a Corrupção (Políticas Anticorrupção).

9.2. Se os partícipes incorrerem em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas, durante a execução deste Contrato, poderá, após notificação, ser rescindido, considerando as definições abaixo:

- “prática corrupta” significa oferecer, dar, receber, ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer coisa de valor com o objetivo de influenciar a ação de servidor público nos processos de licitações provenientes do acordo ou na execução do mesmo;
- “prática fraudulenta” significa a falsificação ou omissão dos fatos a fim de influenciar um processo de licitação ou de execução contratual;
- “prática colusiva” significa esquematizar ou estabelecer um acordo entre duas ou mais partes, com ou sem o conhecimento do Mutuário do Acordo de Empréstimo ou de seus Prepostos, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- “prática coercitiva” significa causar dano ou ameaçar causar dano, direta, ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução de um contrato.
- “prática obstrutiva” significa: (a) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas a auditores, com o objetivo de impedir materialmente uma inspeção do FIDA de alegações de prática corrupta, fraudulenta, coercitiva ou colusiva e/ou ameaçar, perseguir ou intimidar qualquer parte interessada, para impedi-la de mostrar seu conhecimento sobre assuntos relevantes à investigação ou ao seu prosseguimento, ou (b) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício dos direitos do FIDA de promover inspeção ou auditoria.

9.3 O FIDA cancelará a parte do empréstimo relativa a este contrato de gestão ou a algum contrato no âmbito deste se, a qualquer momento, concluir que os representantes partícipes, ou do Mutuário ou de um beneficiário do empréstimo estiveram envolvidos em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas ou coercitivas durante a execução de acordo ou de um processo de licitação ou de execução de contrato no âmbito deste, sem que o Mutuário do Acordo de Empréstimo tenha tomado medidas oportunas, adequadas e satisfatórias ao FIDA, para remediar a situação.

9.4 O FIDA imporá sanções à contraparte dos Serviços, podendo declará-lo inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para outorga de um contrato financiado pelo FIDA, se a qualquer momento concluir que ele teve envolvimento direto ou por meio de um agente com práticas corruptas, fraudulentas, colusivas ou coercitivas ao participar deste acordo ou de licitação ou execução de um contrato no âmbito deste.

9.5. Os partícipes deverão permitir que o FIDA e/ou pessoas indicadas pelo FIDA possam inspecionar suas contas e registros relacionados com a execução deste TED, bem como a FINEP deverá permitir que essas contas e registros sejam auditadas por auditores indicados pelo FIDA se esse assim exigir.

## 10) DAS CLÁUSULAS DE COMBATE AO ASSÉDIO SEXUAL E À EXPLORAÇÃO E ABUSO SEXUAL

O FIDA exige que os destinatários do seu financiamento observem e façam observar, incluindo em todos os acordos e contratos no âmbito dos Projetos financiados com seus fundos, seja com a equipe do projeto, empreiteiros, fornecedores e outros terceiros, disposições para prevenção do “Assédio Sexual” e da “Exploração e Abuso Sexual”, sob as seguintes disposições:

O mutuário, beneficiários ou partes envolvidas têm a obrigação de relatar imediatamente ao FIDA, incidentes em atividades ou operações financiadas ou administradas pelo FIDA, relativas a **Assédio Sexual e Exploração e abuso sexual**.

O FIDA aplica as definições das Nações Unidas, que afirma que:

“**Exploração e abuso sexual** em relação a beneficiários no contexto das operações do FIDA são definidos como qualquer abuso real ou tentado de uma posição de vulnerabilidade, poder diferencial ou confiança, para fins sexuais, incluindo, entre outros, lucro monetário, social ou político da exploração sexual de terceiros (exploração sexual); a intrusão física real ou ameaçada de natureza sexual, seja pela força ou sob condições desiguais ou coercitivas (abuso sexual).”

“**O Assédio Sexual** é qualquer avanço sexual indesejado, solicitação de favor sexual ou outra conduta verbal, não verbal ou física de natureza sexual que interfira de maneira irracional no trabalho, altere ou seja uma condição de emprego, ou crie um ambiente de trabalho intimidador, hostil ou ofensivo.”

## 11) CAPACIDADE INSTALADA

O representante legal, aqui designado da Unidade Receptora, DECLARA, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, que é responsável por qualquer documentação apresentada pela Finep, Secretaria Executiva do FNDCT, fundo registrado sob o CNPJ nº 08.804.832/0001-72, que demonstra que a entidade possui técnica e gerencial para executar o termo de execução descentralizada, considerando, ainda as seguintes informações:

I. A Finep, secretaria executiva do FNDCT, possui uma estrutura voltada à seleção, contratação e gerenciamento de projetos em pesquisa e desenvolvimento tecnológico. A Finep possui duas diretorias operacionais, dedicadas às atividades de análise, acompanhamento e prestação de contas dos projetos. Mais de 200 dos seus funcionários desta financiadora estão alocados nestas diretorias, dedicados a esses projetos.

Cada diretoria possui departamentos temáticos voltados às áreas macro financiadas, além de possuir uma assessoria jurídica especializada e um departamento vol prestação de contas por parte dos executores dos projetos.

II. Pessoal qualificado: O quadro de funcionários da Finep é capacitado e especializado na análise, acompanhamento e prestação de contas de projetos. Os funcionários com mais de 30 anos de experiência nestas atividades, a financiadora capacita seus novos funcionários nos melhores cursos do país, participando no de mais de 150 cursos, workshops e congressos em assuntos relacionados a essas atividades, bem como temas setoriais afins à atividade da financiadora.

A capacidade técnica de seus funcionários é reconhecida pelo mercado. Diversas palestras e congressos contam com a participação dos funcionários, muitas vezes sobre seu amplo conhecimento e experiência em pesquisa, desenvolvimento tecnológico e inovação em diversas áreas.

III. Desde sua criação, a Finep, seja como secretaria executiva do FNDCT ou como gestora de recursos de terceiros, apoiou mais de 11 mil projetos em diversas áreas. Finep em projetos de agricultura soma mais de R\$ 2 bilhões.

IV. Equipamentos/estruturas tecnológica/software: A Finep possui sistema próprio desenvolvido exclusivamente para seleção, contratação, acompanhamento e prestação de contas dos projetos, haja vista a particularidade de suas atividades.

Para mais informações, acessar o site: [www.finep.gov.br](http://www.finep.gov.br)

## 12) DA CONTROVÉRSIA E DO FORO

Na eventualidade de ocorrerem controvérsias à interpretação e/ou cumprimento do presente Termo, os partícipes concordam, preliminarmente, em solucioná-las administrativamente e, em última instância, submeter os eventuais conflitos à apreciação da Câmara de Conciliação e Arbitragem da Administração Federal – CCAF, integrante da Advocacia-Geral de União, na forma da Portaria Advocacia-Geral da União, na forma do inciso XI, do artigo 4º, da Lei Complementar n. 73/1993 e Portaria AGU n. 1.281/2007.

assinado eletronicamente

**Fernando Henrique Kolhmann Schwanke**

CPF: 442.997.290-72

Secretário de Agricultura Familiar e Cooperativismo

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

assinado eletronicamente

**Waldemar Barroso Magno Neto**

CPF: 499.067.557-68

Presidente

Financiadora de Estudos e Projetos (Finep)

assinado eletronicamente

**Adriano Alves Faria Lattarulo**

CPF: 264.034.918-06

Diretor

Financiadora de Estudos e Projetos (Finep)



Documento assinado eletronicamente por **Waldemar Barroso Magno Neto**, **Usuário Externo**, em 19/12/2019, às 19:07, 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 **Adriano Alves Faria Lattarulo**, **Usuário Externo**, em 20/12/2019, às 10:07, 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 **FERNANDO HENRIQUE KOHLMANN SCHWANKE**, **Secretário de Agricultura Familiar e Cooperativismo**, em 20/12/2019, às 15:00, 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 **9466823** e o código CRC **0FD18D2E**.